

La Marina

Desde que se abrieron las puertas de esta pastelería en 1933, es la familia Arranz, actualmente la tercera generación, la que regenta este negocio especializado en la elaboración artesanal de croissants, brioches, bavaoise o dulces con hojaldre como las milhojas de frambuesa o de nata.

El dulce estrella de la casa es el roscón de reyes, que se prepara durante todo el año, excepto en la época estival. De entre sus tartas especiales destacan la tarta sacher, de origen austriaco, acompañada de diferentes tipos de mermeladas y las tartas personalizadas. Además de la oferta de dulces, también disponen de hojaldres salados como los hojaldritos o las medias lunas rellenos de jamón, salchicha o morcilla, el volauvent y bocados individuales como las agujas de ternera, el pastel de merluza o la empanadilla de espinacas.

Se trata de un local de estilo antiguo en el que, además del mostrador, se ha preparado una pequeña barra donde se puede tomar un café y acompañarlo de cualquiera de sus productos. Además, disponen de un servicio de catering.



Datos de interés

Dirección

Calle Alberto Aguilera, 14 28015

Teléfono

(+34) 91 447 89 71

Web

<http://www.pastelerialamarina.es/>

Autobús

3, 21, 147, M2

Horario

Lun - Vie: 09:30 - 20:30 h.

Sábados: 10:00 - 17:00 h

Domingo: 10:00 - 14:30 h.

Zona turística

Chamberí

Correo electrónico

pasteleria.lamarina@gmail.com

Metro

Argüelles (L3, L4, L6), San Bernardo (L2, L4)

Tipo

Gourmet

Web oficial de Turismo

