

Benares

La cocina de este restaurante del barrio de Chamberí corre a cargo del afamado chef Atul Kochhar, el primer cocinero indio en el mundo en conseguir una estrella Michelin.

La cocina de Benares destaca por su fusión de producto español con técnicas de cocina típicamente indias como es el uso del horno tandoor, con el que se preparan platos como el clásico pollo tandoori al estilo antiguo delhi o el rape con croqueta de cangrejo. Por otro lado, con la parrilla de carbón india se realizan especialidades como las vieiras a la parrilla con texturas de coliflor o los carabineros a la parrilla con salsa moilee.


Benares es un espacio de 375 metros cuadrados con comedor, cocina a la vista, zona de bar con carta 'casual' y cócteles, patio ajardinado y una mesa del chef ideada para 6 plazas, disponible previa reserva.






Servicios


 Reserva on line

 Abierto hasta tarde


Servicios complementarios

 Admisión de tarjetas de crédito

 Carta de vinos selectos

 Reserva de mesa

 Aparcamiento gratuito

 Comidas de grupo

 Salones privados

Datos de interés

Dirección

Calle de Zurbano, 5 28010

Teléfono

(+34) 91 319 87 16

Web

<http://www.benaresmadrid.com/>

Autobús

7, 21, 37, N23

Tipo de Cocina

Internacional, Hindú, De autor

Zona turística

Chamberí

Correo electrónico

reservas@benaresmadrid.com

Metro

Alonso Martínez (L4, L5, L10), Colón (L4)

Precio

más de 60 euros

Horario

Lun - Jue: 13:30 - 16:00 h ; 20:30 - 0:00 h

Vie - Sáb: 13:30 - 16:00 h ; 20:30 - 0:30 h

Bar:

Lun - sáb: 13:00 - 01:00 h

Web oficial de Turismo

