

# Bienvenidos a Madrid

**Muy cerca de Nuevos Ministerios se puede saborear la auténtica cocina peruana de la mano de este restaurante que, gracias a su chef Marcos Machado, presenta una propuesta gastronómica innovadora, con platos vanguardistas inspirados en sabores, sensaciones y texturas modernas elaborados con las mejores materias primas.**

El local se divide en dos plantas, con espacio para 40 comensales en el salón a pie de calle, y para 60 en el sótano. Se trata de un lugar flexible y polivalente con 5 zonas diferenciadas, con tres salas de restaurante y una barra desde la que se realiza un showcooking de ceviche.

Ceviches, tiraditos o piscos sour lideran una carta que ofrece platos en los que también se percibe la influencia de las cocinas española, francesa, italiana y asiática, fundamentalmente japonesa.



## Servicios

-  Reserva on line
-  Con terraza

## Servicios complementarios

-  Aparcamiento de pago
-  Reserva de mesa
-  Coctelería

Datos de interés

**Dirección**

Calle Edgar Neville, 17 28020

**Teléfono**

(+ 34) 91 084 91 93

**Web**

<https://intideorocastellana.es/>

**Autobús**

5, 149, C1, C2

**Última reforma**

2017

**Tipo de Cocina**

Fusión, Peruana

**Zona turística**

Otros

**Correo electrónico**

[intideorocastellana@gmail.com](mailto:intideorocastellana@gmail.com)

**Metro**

Nuevos Ministerios (L6, L8, L10)

**Cercanías (Local train)**

Madrid-Nuevos Ministerios

**Precio**

de 16 a 30 euros

**Horario**

Lun - jue: 13:30 - 16:00 h/ 20:30 - 23:30 h

Vier - sáb: 13:30 - 16:00 h/ 20:30 - 24:00 h

Domingo: 13:30 - 16:00 h



PÁGINA OFICIAL DE TURISMO DE LA CIUDAD DE MADRID

