

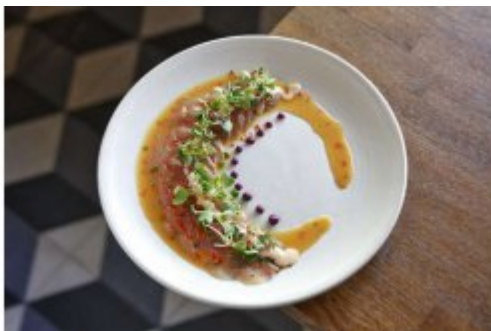
Bienvenidos a Madrid

En el distrito de Tetuán los hermanos y chefs Roberto y Sergio Hernández presentan su propuesta gastronómica basada en la fusión de las cocinas de España, Perú y Singapur, pero sin dejar de lado el concepto de casa de comidas de toda la vida. Un restaurante diferente y original basado sobre todo en la calidad del producto.

El pequeño local situado en el Paseo de la Castellana tiene capacidad para unos 40 comensales. Su decoración es agradable, gracias a la utilización de maderas claras, moderna, con mucha luz. Desde la sala se puede observar el trabajo de los cocineros gracias a su cocina vista.

La carta, aunque breve, ofrece platos de raíces peruanas como ceviches y tiraditos; asiáticos, como chili crab, dim sum, curry y las exitosas mollejas de ternera confitadas con salsa yakiniku y salteadas al wok; y españoles como el chuletón de ternera madurada a la parrilla.

Latasia ha sido reconocido con el premio ACYRE al Mejor Restaurante del año 2017 por la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid.



Servicios



Reserva on line

Servicios complementarios



Admisión de tarjetas de crédito



Reserva de mesa

Datos de interés

Dirección

Paseo de la Castellana, 115 28046

Teléfono

(+ 34) 91 555 93 33

Metro

Cuzco (L10)

Última reforma

2016

Tipo de Cocina

Española, Fusión, Latinoamericana, Peruana, Asiática, De autor

Zona turística

Castellana

Web

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

Autobús

5, 27, 40, 126, 147, 149

Precio

de 31 a 45 euros

Horario

Lunes: 13:30 - 16:00 h

Mar - sáb: 13:30 - 16:00 h/ 20:30 - 23:00 h

Domingo: cerrado



PÁGINA OFICIAL DE TURISMO DE LA CIUDAD DE MADRID

