

Bienvenidos a Madrid

El chef David Marcano, formado con Arzak, dirige este restaurante del barrio de Ibiza en el que sus platos son ejemplo de la alta gastronomía vasca, gracias a una cocina de autor basada en la calidad del producto y con influencias de cocinas asiáticas y americanas. Marcano está incluido en la Guía Michelin desde 2015.

El establecimiento cuenta con dos ambientes diferentes: la sala, con capacidad para una treintena de comensales, y la barra, con sillas altas y desde la que se puede apreciar el trabajo de los cocineros gracias a la cocina vista.

Entre las especialidades de su carta se encuentran las croquetas de leche de oveja con Idiazábal, el mixto de chipirones en su tinta con lomo de merluza o la corvina acevichada con su boniato y su cancha, entre otros. Sin olvidar los platos del día, en su mayoría de cuchara, y el jarrete de ternera blanca, uno de sus clásicos.

La mayoría de los platos se sirven en medias raciones y casi todos son aptos para celíacos.



Servicios



Celíacos



Carta en otros idiomas



Wi-Fi gratis



Reserva on line



Con terraza

Servicios complementarios



Admisión de tarjetas de crédito



Catering



Entrega a domicilio



Reserva de mesa

Datos de interés

Dirección

Calle del Doctor Castelo, 31 28009

Teléfono

(+ 34) 914 093 642

Web

<http://restaurantemarcano.com/>

Autobús

2, 15, 20, 26, 28, 61, 63, 215, C1, C2, E2, E3, N6

Precio

de 45 a 60 euros

Horario

Mar - sáb: 12:30 - 16:00 h/ 20:00 - 00:00 h

Domingo: 12:00 - 16:00 h

Lunes: cerrado

Zona turística

Retiro

Correo electrónico

sala@restaurantemarcano.com

Metro

Ibiza (L9)

Última reforma

2015

Tipo de Cocina

Vasca, De autor



PÁGINA OFICIAL DE TURISMO DE LA CIUDAD DE MADRID



MADRID