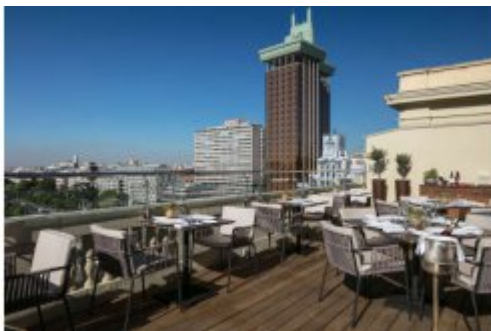


Bienvenidos a Madrid

Las creaciones mediterráneas con toques exóticos y frescos del chef Miguel Martín se sirven con vistas a la Plaza de Colón, desde este restaurante situado en la séptima planta del remodelado hotel Gran Meliá Fénix.

Este comedor exclusivo, con aforo para 22 comensales, cuenta con una terraza con capacidad para 18 personas, con vistas sobre la Biblioteca Nacional y el Paseo de Recoletos. En él se han cuidado todos los detalles, desde la vajilla, especial para cada plato, así como la decoración estilo inglés.

La carta de Aduana celebra el encuentro entre América y España desde el punto de vista gastronómico, con productos frescos de temporada, donde destacan las ostras Rockefeller, el caviar de Riofrío con blinis ruso, la oriental lubina salvaje al vapor de verduras, jengibre y arroz con leche de coco, la causa limeña de atún rojo o el tiradito de salmón noruego con mango en ceviche, sin olvidar platos españoles como el txangurro a la donostiarra, el panaché de verduras y queso de Idiazabal y la pluma ibérica lacada y con delicias de verbena.



Servicios



Reserva on line



Situado en Hotel



Con terraza

Servicios complementarios



Admisión de tarjetas de crédito



Reserva de mesa

Datos de interés

Dirección

Calle de Hermosilla, 2 28001

Teléfono

+ 34 91 431 67 00

Web

<https://www.melia.com/es/hoteles/espana/madrid/gran-melia-fenix/restaurantes.html>

Autobús

1, 5, 9, 14, 19, 21, 27, 45, 51, 53, 74, 150

Última reforma

septiembre 2017

Tipo de Cocina

Española, Mediterránea, Latinoamericana, De autor

Zona turística

Barrio de Salamanca

Correo electrónico

gran.melia.fenix@melia.com

Metro

Colón (L4), Serrano (L4)

Cercanías (Local train)

Madrid-Recoletos

Precio

de 31 a 45 euros

Horario

Lun - dom: 13:30 - 15:30 h/ 20:30 - 23:00 h



PÁGINA OFICIAL DE TURISMO DE LA CIUDAD DE MADRID



MADRID