

# Bienvenidos a Madrid

**Esta propuesta gastronómica del barrio de Hispanoamérica, en Chamartín, recupera los sabores tradicionales de la cocina española, con productos de mercado de alta calidad, en la que las carnes, pescados y arroces son los platos estrella.**

El local cuenta con una decoración acogedora y contemporánea, en la que predominan los materiales puros como la roca, y destaca su barra, que da paso a un comedor donde se conjugan el bronce, la madera y las telas. La cocina es abierta, permitiendo observar a los comensales la elaboración de los platos. Además, dispone de una terraza acristalada que se conecta con el restaurante y permite que entre mucha luz natural.

La cocina de Rocacho tiene en la brasa y la leña sus elementos clave, sobre las que se elaboran las mejores carnes procedentes de El Capricho (León), y pescados traídos de varias lonjas. En su carta también tienen cabida originales cócteles y una selección de champagnes y licores, así como una carta de vinos de más de 50 referencias de todo el mundo.



## Servicios



Reserva on line



Con terraza



Carta en otros idiomas



Wi-Fi gratis

## Servicios complementarios



Admisión de tarjetas de crédito



Carta de vinos selectos



Coctelería



Reserva de mesa

### Datos de interés

#### Dirección

Calle de Padre Damián, 38 28036

#### Teléfono

(+ 34) 914 21 97 70

#### Web

<http://rocacho.com/>

#### Autobús

5, 11, 14, 27, 40, 147, 150

#### Precio

de 45 a 60 euros

#### Horario

Lun - jue: 13:00 - 01:00 h

Vier - dom: 13:00 - 01:30 h

#### Zona turística

Otros

#### Correo electrónico

[reservas@rocacho.com](mailto:reservas@rocacho.com)

#### Metro

Cuzco (L10)

#### Última reforma

2017

#### Tipo de Cocina

Arrocería, De temporada, Española, Tradicional



PÁGINA OFICIAL DE TURISMO DE LA CIUDAD DE MADRID



MADRID