

Bienvenidos a Madrid


El distrito de Barajas acoge este proyecto gastronómico de los chefs Sergio y Roberto Hernández, en el que homenajean a los platos de toda la vida de la cocina española, aportando su creatividad y platos célebres de su otro restaurante madrileño, Latasia.

El local cuenta con una capacidad para unos 100 comensales, y se divide en tres zonas: la barra, formada por mesas altas donde se puede picotear; un comedor con cocina vista; y el salón, decorado con muebles setenteros y una moderna chimenea de nogal.

Entre los platos que conforman su carta se encuentran recetas de toda la vida, como las croquetas de jamón, los callos a la madrileña o los calamares a la andaluza, pero también recetas innovadoras como los tacos al pastor con brisket de res al carbón y cebolla morada o unos originales 'fish and chips' de rodaballo crujiente y chips de yuca, batata. La propuesta gastronómica se completa con una carta de vinos que apuesta por las bodegas españolas, y una amplia variedad de cócteles.





Servicios

 Reserva on line

Servicios complementarios

 Admisión de tarjetas de crédito

 Coctelería

 Reserva de mesa

Datos de interés

Dirección

Avenida de los Arces, 11 28042

Teléfono

(+34) 910 581 121

Web

<http://taramara.es/>

Zona turística

Aeropuerto / Feria de Madrid

Correo electrónico

taramara@taramara.es

Metro

Canillejas (L5), Feria de Madrid (L8)

Autobús

104, 112, 122, 153

Precio

de 31 a 45 euros

Horario**Horario Bar:**

Mar-jue: 13:00 - 24:00 h

Vier-sáb y vísperas festivos: 13:00 - 01:00 h

Dom y fest: 13:00 - 16:30 h

Horario Restaurante:

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

Viernes: 13:00 - 16:00 h/ 20:00 - 24:00h

Sábados y festivos: 13:30 - 16:30 h/20:00 - 24:00 h

Cerrado: lunes, domingos y festivos noche

Última reforma

2017

Tipo de Cocina

Tapas, Española, Tradicional renovada



PÁGINA OFICIAL DE TURISMO DE LA CIUDAD DE MADRID

