

Corral de la Morería Restaurante Gastronómico

El famoso tablao flamenco [Corral de la Morería](#) apuesta por un proyecto gastronómico más personal con este espacio de reducidas dimensiones en el que el chef David García (1 estrella Michelin por el restaurante [Albora](#)) hace disfrutar a los comensales con un menú degustación, aderezado con una atención personalizada de un metre y sumiller, que ha seducido a la Guía Michelin y lo ha premiado con una estrella en su edición 2019.

Este pequeño restaurante (cuenta con sólo 4 mesas para 8 comensales en total) se encuentra ubicado en el mismo local del Corral de la Morería. Es independiente de la zona donde se desarrolla el espectáculo, pero si los clientes quieren disfrutar del mejor flamenco de Madrid, pueden hacer una reserva para asistir, pudiendo verlo desde los mejores asientos.

La cocina de David García destaca por un punto de encuentro entre la tradición y la vanguardia, con recetas de toda la vida fusionadas con la creatividad y técnicas actuales. Los platos son elaborados con materias primas ecológicas de primera calidad y de temporada. Uno de sus puntos fuertes son la amplia selección de vinos, compuesta de 400 referencias de distintas bodegas españolas.


En 2018 Corral de la Morería ha sido galardonado con el Premio Nacional de Gastronomía.





Servicios


 Reserva on line


 Abierto hasta tarde

Servicios complementarios

 1 estrella Michelin

 Carta de vinos selectos

 Reserva de mesa

 Admisión de tarjetas de crédito

 Espectáculo

Datos de interés

Dirección

Calle de la Morería, 17 28005

Teléfono

(+34) 91 365 84 46

Correo electrónico

info@corraldelamoreria.com

Metro

La Latina (L5), Ópera (L2, L5, R)

Última reforma

2017

Tipo de Cocina

De autor

Zona turística

Austrias

Fax

(+34) 91 364 12 19

Web

<http://www.corraldelamoreria.com/>

Autobús

3, 148, N16

Precio

más de 60 euros

Horario

Lun – dom: 20:00 – 22:00 h

Web oficial de Turismo

