

Bienvenidos a Madrid


El Bulevar de la calle Ibiza, zona destacada desde el punto de vista gastronómico en Madrid, acoge este restaurante liderado por el restaurador Juanjo López Biedma, en el que se puede disfrutar del cocido del siglo XXI y la cocina fina, confortable y de fácil digestión.

La elaboración de su cocido, que se sirve al mediodía, incluye un caldo intenso tras una cocción de más de 48 horas con carnes y verduras. Se incorporan toques gourmet con la presencia de la anguila, los garbanzos pedrosillanos al dente o la trufa con el túetano. A la hora de servirlo, el comensal se encuentra con un cocido de seis vuelcos.

Por las noches, la carta ofrece platos más ligeros, de corte clásico, como la tortilla a la francesa con caviar, la menestra de verduras, cocochas a la sartén o gambas al ajillo.



Servicios

 Reserva on line

Servicios complementarios

 Admisión de tarjetas de crédito

 Reserva de mesa

Datos de interés

Dirección

Calle de Ibiza, 40 28009

Teléfono

(+34) 91 060 72 20

Metro

Ibiza (L9)

Última reforma

2019

Tipo de Cocina

Madrileña, Tradicional

Zona turística

Retiro

Web

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

Autobús

2, 15, 20, 26, 30, 56, 61, 63, 143, 152, 156, 215, C1, C2

Precio

de 31 a 45 euros

Horario

Febrero 2019:

Mar - dom: 13:30 - 16:00 h

Desde Marzo 2019, se servirán cenas - por confirmar horario



