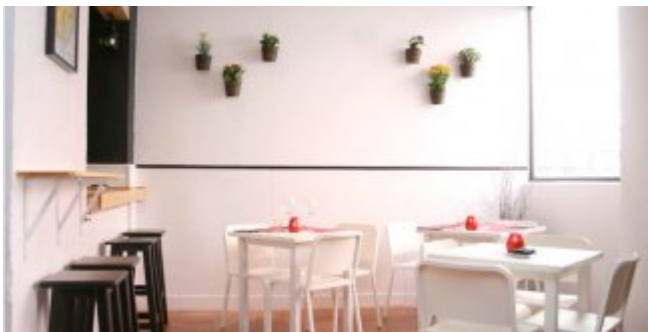


Bienvenidos a Madrid


Este rincón de Salamanca que abrió en 2015 en el distrito de Chamberí, muy cerca de Nuevos Ministerios, de la mano del chef Marcos Turanzo y la sumiller María Brufau, destaca por su cocina de tradición renovada, donde los sabores recuerdan a la cocina casera de siempre elaborada con un toque innovador. Por su gran relación calidad / precio, ha sido galardonada, por segundo año consecutivo, con la distinción Bib Gourmand de la Guía Michelin, en su edición de 2021.

El local cuenta con un salón principal con aforo para 30 comensales, así como con una barra y algunas mesas altas. En su decoración predomina el ladrillo, el color blanco y el verde de la vegetación, dotándole de una sensación de tranquilidad que busca la desconexión con el bullicio de Madrid. Dispone también de un reservado para 15 personas, diseñado para comidas y fiestas privadas o de empresa.

Su carta no es muy grande pero cuenta con platos elaborados con productos de mercado y de temporada, cocinados con mimo y cariño. Muchos de ellos se pueden pedir en media ración.



Servicios

 Reserva on line

Servicios complementarios

 Admisión de tarjetas de crédito	 Comidas de grupo
 Reserva de mesa	 Salones privados

Datos de interés

Dirección

Calle de María Panes, 6 28003

Teléfono

(+34) 91 061 97 64

Web

<https://www.lamamarestaurante.com/>

Autobús

3, 5, 37, 45, 149, C1, C2

Última reforma

2015

Tipo de Cocina

Española, Tradicional renovada

Zona turística

Chamberí

Correo electrónico

comoencasa@lamamarestaurante.com

Metro

Nuevos Ministerios (L6, L8, L10), Ríos Rosas (L1)

Cercanías (Local train)

Madrid-Nuevos Ministerios

Precio

de 16 a 30 euros

Horario

Lunes: Cerrado

Mar- Miér: 13:00 - 16:00 h

Jue- Sáb: 13:00 - 16:00 / 20:30 - 23:30

Domingo: 13:00 - 16:00



PÁGINA OFICIAL DE TURISMO DE LA CIUDAD DE MADRID

