

23 de noviembre de 2018

SOS Navidad: 18 propuestas para comer o cenar en Madrid estas fiestas

Una guía para no volverse loco buscando lugar para las famosas cenas de empresa y para aquellos que prefieren pasar las fiestas fuera de casa y disfrutar de las propuestas navideñas de reputados chefs o saboreando platos que nada tienen que ver con nuestra gastronomía.

Arroces Ten

Pinar, 6. Madrid. Tel. 91 074 82 43. www.arrocesten.com

Recién llegado a la capital, este restaurante de cocina mediterránea especializado en el multifacético cereal llega para situarse en el top 'ten' de los amantes del socarrat. Pero más allá de a comer, a Arroces Ten se va a divertirse y los fines de semana, en un ambiente fresco y distendido, a disfrutar con la música de grandes DJ's. ¡Sin duda el plan perfecto para esta Navidad!



ABIERTO: 25 de diciembre, 1, 5 de enero y 6 de enero (este último solo a mediodía).
Menús pre-navideños: 40, 42, 52, 54 y 60 €.

BACIRA: una carta con opciones para todos los gustos

Castillo, 16. Madrid. Tel. 91 553 44 89. www.bacira.es

Tras cuatro años y medio, Bacira. sigue conquistado a todo aquel que traspasa su umbral a través de una experiencia gastronómica en la que Asia se acerca al Mediterráneo con guiños a América y una carta pensada para satisfacer a los paladares más curiosos. Además hasta el 6 de enero sirven un inédito menú degustación 'Sabores navideños' con los productos más típicos de estas fechas: merluza, bien de marisquito (zamburiñas, percebes, berberechos, mejillones...), cordero, fruta escarchada, turrón...



ABIERTO: 5 y 6 de enero.

Menús pre-navideños: 43, 48, 58 y 68 € (los tres últimos con bebida). Todos diseñados para compartir. A partir de 10 comensales es necesario reservar uno de estos menús. Menú degustación 'Sabores Navideños' 55 € (sin bebida).

Cierra: 24, 25 y 31 de diciembre y 1 de enero.

Reservado: cuentan con un coqueto reservado con capacidad para 18 personas.

Delirios: Nochevieja de trampantojos en León

Ramón y Cajal, 5. León. Tel. 987 237 699. www.restaurantedelirios.com

Locura y genialidad definen la cocina de mercado de su chef Javier Rodríguez, que sabe sorprender transformando el mejor producto de la zona en creaciones divertidas, irreverentes y de gran nivel. Además, sentarse en una de sus mesas es adentrarse en la gastronomía más



auténtica de esta tierra de sabores potentes, es decir, será perfecto para finalizar el año y la última oportunidad para disfrutar de León ostentando el título de Capital Española de la Gastronomía.

ABIERTO: Nochevieja, 5 y 6 de enero.
Menús pre-navideños: desde 19 €.

En Nochevieja: un menú 'sorpresa' de 8 pasos + uvas de la suerte + 1 coctel, por 70 €. Si se quiere maridar el menú, el precio será de 90 €.
Reservado: para 20 personas.

Desencaja: una cocina para disfrutar y comenzar el año con el mejor sabor de boca

Paseo de la Habana, 84. Madrid. Tel. 91 457 56 68. www.dsncaja.com

Iván Sáez propone para estas fechas unos menús en los que no faltan los sabores más clásicos de la Navidad: bogavante, quisquillas, castañas, merluza, pularda... sin olvidar algunos guiños a la caza. Un restaurante sencillo y acogedor a la par que elegante, donde el chef 'desencaja' con una cocina de mercado tradicional con unos acertadísimos toques de autor que deja ver lo mejor de su paso por restaurantes de renombre, la mayoría de ellos con estrella Michelin tanto de Francia como del País Vasco y Madrid. Su buen hacer le ha llevado a conseguir un sol en la edición 2018 de la Guía Repsol.



ABIERTO: Nochebuena y Nochevieja con menús especiales de 90 y 110 € respectivamente. 5 y 6 de enero
Menús pre-navideños: 36, 56 y 80 €.

El Zorzal: deliciosos bocados de tradición

Santa Clara, 10. Madrid. Tel. 91 201 73 91. www.tabernaelzorzal.com

Es el bistró de Iván Sáez y Ernesto Muñoz y juntos proponen una carta más que apetecible, en estas fechas y siempre: croquetas, buñuelos, alitas, 'huevo frito'... para continuar a fuego lento con callos, bacalao o rabo de toro por citar algunos. Los postres, de toda la vida, son el final perfecto y por supuesto, todo casero. Más allá de en lo culinario, han cuidado cada detalle y El Zorzal tiene una decoración diferente y única, 100% personalizada, por lo que el espacio y la cocina también serán perfectos para celebrar la Nochebuena en familia, noche en la que no faltarán recetas como Consomé de cocido, huevo de caserío, trufa y papada y Paletilla de cordero lechal con patatas risoladas y hierbas provenzales o despedir el año en Nochevieja con amigos mientras se disfruta de una Crema de bogavante con su salpicón, Bao de rabo de toro, Pavita rellena de foie gras... en ambos casos dentro de un completo menú y sin que falten los dulces típicos de la fecha.



ABIERTO: Nochebuena y Nochevieja con menús especiales de 70 y 82 € respectivamente. 5 y 6 de enero.
Menús pre-navideños: 28 y 38 €, bebida incluida.

Reservado: uno de sus salones puede convertirse en un semi reservado o cerrarse el espacio entero.

Go! Sushing: comida informal -o catering- de empresa en la oficina. ¡Navidades a la japonesa!
www.gosushing.com

La firma referente de la comida japonesa a domicilio puede ser la solución perfecta para quienes decidan hacer una comida de empresa en la oficina. Tan solo hay que elegir y hacer el pedido a través de su nueva app. Tienen platos para todos los gustos, más de 200 propuestas que no dejan de conquistar paladares –tanto a los puristas del sushi como a los de ‘yo no como crudo’-. Además, será lo más cómodo, rápido, sano y delicioso para quienes quieran ‘viajar y cambiar de gastronomía’ para las fiestas...



Menús pre-navideños: desde 12 €, bandejas desde 40 €. Servicio de catering desde 300 €.

Kitchen Club: un restaurante en exclusiva para vosotros

Ballesta, 8 // General Pardiñas, 103 // Orense, 12. Madrid. Tel. 91 522 62 63. www.kitchenclub.es

Kitchen Club es una reconocida escuela de cocina donde además de a ‘estudiar’, se va a disfrutar de lo que se aprende y es que en cada curso, en torno a 40 diferentes, los alumnos terminan la sesión comiéndose el resultado. Por eso plantean sus clases como una opción perfecta para regalar (desde 70 €), porque es una experiencia divertida, útil, interesante ¡y con cena! Y si hablamos de cenas... sus tres direcciones se convierten más que nunca durante estas fechas en un espacio único para celebrar las de empresa.



Ofrecen dos deliciosos menús para grupos: desde 80 € para un mínimo de 15 personas y máximo de 130. Disponibles del 20 de noviembre al 22 de diciembre.

Reservado: De cualquiera de sus sedes en Madrid se puede hacer un área privada para disfrutar en ellos de exclusivas cenas -o comidas y desayunos- sin tener que ponerse el delantal, porque Kitchen Club es también un elegante restaurante de alta cocina y mesa única ideal para celebrar grandes eventos. Además pueden cerrarse los espacios completos.

La Cocina de María Luisa: sabores de infancia para disfrutar como un niño

Jorge Juan, 42, Madrid. Tel. 91 781 01 80. www.lacocinademarialuisa.es

Quienes quieran disfrutar de la cocina de siempre aquí se sentirán como en casa y disfrutarán de principio a fin con las recetas de la genial María Luisa. Si entre los comensales además hay amantes de las setas o la caza, el encuentro será inmejorable. El restaurante está ubicado en pleno barrio de Salamanca.



ABIERTO: 5 de enero.

Menús pre-navideños: desde 45 €, María Luisa los hace con el cliente.

Reservado: uno de sus salones puede convertirse en un semi reservado para unas 25 pax.

La Contraseña

Ponzano, 6. Madrid. Tel. 91 172 63 78. www.restaurantelacontrasena.com

Este referente de la calle Ponzano es el lugar ideal para celebrar los previos a las fiestas y es que a su renovada oferta gastronómica –más



apetecible que nunca- se suma el espectacular espacio que ocupa, ideal para celebrar todo tipo de eventos familiares, de trabajo o fiestas con amigos. Sin olvidar su reservado, cuyo nombre lo dice todo, 'El Escondido', un rincón privilegiado para los más 'reservados'... un speakeasy en toda regla con capacidad para 16 personas y que cuenta con un menú especial de 45 €.

ABIERTO: 25 de diciembre, 1, 5 y 6 de enero, solo a mediodía.

Menús pre-navideños: 32, 39 y 45 €, se puede añadir una barra libre de bebida (durante lo que dure la comida/cena, por 9 € persona). Además tiene un menú tipo cóctel por 30 € con la misma opción de barra libre, que puede disfrutarse, por ejemplo, en su genial zona de 'Gin Bar'.

Reservados: 'El Escondido', al que hay que entrar con contraseña. Puede albergar hasta 16 personas.

La Malaje: menús cerrados con sabor al sur

Relatores, 20. Madrid. Tel. 91 081 30 31. www.lamalaje.es

Manuel Urbano y Aarón Guerrero vuelcan todo su trabajo en este local de inconfundibles raíces andaluzas donde los sabores del sur explotan en cada bocado. Durante estas fechas proponen dos menús degustación en 5 y 8 pasos siempre elaborados con producto de temporada de calidad. ¡Sin duda la mejor manera de descubrir La Malaje también en Navidad!



ABIERTO: 5 y 6 de enero.

Menús pre-navideños: 'Menú al Sur' (5 platos): 40 €; 'Menú de feria' (9 platos): 60 € (bebida no incluida). Número máximo de personas por grupo: 8 pax.

Los Galayos: 124 años de historia en plena Plaza Mayor

Botoneras, 5 - Plaza Mayor, 1. Madrid. Tel. 91 366 30 28. www.losgalayos.net

Este referente de la gastronomía castellana en la capital ofrece menús para grupos desde 38 €. Cuenta con varios salones donde disfrutar de las reuniones propias de la Navidad con capacidad para más de 200 personas. En Nochevieja es un punto clave gracias a su ubicación, y durante todas las fiestas es testigo de la magia navideña frente al tradicional mercadillo de la Plaza Mayor.



ABIERTO: 365 días, excepto la noche del 24 de diciembre.

Menús pre-navideños: desde 38 €.

En Nochevieja, cena + cotillón: 130 €. (Menú infantil 65 €)

Reservados: Salones clásicos: La Bodeguilla, Ávila y Duque para 40, 50 y 55 comensales respectivamente; vanguardistas, con una estética moderna y privacidad: El Refugio, para 22 personas, y El Altillo, para 12.

Matritum: para enamorados del vino o para enamorarse de él

Cava Alta, 17. Madrid. Tel. 91 365 82 37. www.tabernamatritum.com

Matritum es una pequeña gran joya ubicada en pleno barrio de La Latina - a 2 minutos del metro- donde además de comerse de maravilla, se bebe de lujo, por lo que será un acierto seguro, en estas fechas y siempre...



Para comer, propuestas como Gyozas de otoño con panceta y shiitake, Croquetas líquidas de suquet de carabinero, Micuit de foie gras de pato casero, Canelones caseros gratinados con bechamel se setas y trufados, Bacalao confitado o Albóndigas de pintada en pepitoria...

ABIERTO: 5 y 6 de enero.

Menús pre-navideños desde: 45 € con bebida. Además, menús con exclusivos maridajes por 20 o 35 € más.

Reservado: la planta baja, típica cueva abovedada del Madrid de Los Austrias es en sí misma es un reservado, con capacidad para 14 personas.

Sandó: para disfrutar la Navidad en familia fuera de casa

Isabel la Católica 2-4. Madrid. Tel. 91 547 99 11. www.restaurantesando.es

Con una ubicación privilegiada, muy cerca de la Gran Vía, el restaurante Sandó ofrece una gastronomía clásica elaborada con productos de calidad perfecta para disfrutar en Navidad tanto en familia o entre amigos como en reuniones de empresa. Disponen de diferentes propuestas de menús y posibles extras para grupos y en Nochevieja el Hotel Santo Domingo despedirá el año con una gran cena con cotillón y ofrecerá barra libre hasta las 4 de la madrugada para dar la bienvenida al 2019 en el mejor ambiente festivo.



ABIERTO: Nochebuena, Navidad (comida), Nochevieja, 5 y 6 de enero.

Menús prenavideños (Restaurante Sandó): desde 34 € hasta 61 € + IVA (con posibilidad de contratar servicio de barra libre y discoteca para grandes grupos).

NOCHEBUENA

Cena de Nochebuena (Restaurante Sandó y Hotel Santo Domingo): 99 € + IVA (para reservas anteriores al 15 de diciembre y para alojados en el hotel, 10% de descuento). Menú infantil 59 € + IVA

Comida de Navidad (Restaurante Sandó): 69 € por persona. También disponen de menú infantil por 36 €.

NOCHEVIEJA

Cena de Nochevieja (Restaurante Sandó): 124 € + IVA (para reservas anteriores al 21 de diciembre, 20 % de descuento). Menú infantil 59 € + IVA

Cena de Nochevieja + Cotillón (Hotel Santo Domingo): 170 € + IVA (para reservas anteriores al 21 de diciembre y para alojados en el hotel, 20% de descuento).

Reservado restaurante: para 12 personas en un divertido 'cubo' de cristal y un salón privado para 50.



Shanghai mama

Infanta Mercedes, 62. Madrid. Tel. 91 041 87 28. / Arturo Soria, 51. Madrid. Tel. 91 831 01 49 / Avenida del Camino de Santiago, 1. Las Tablas. Tel. 918 31 02 07 / Clavel, 7. Esquina Plaza de Pedro Zerolo. Tel. 91 283 50 59. Juan Bravo, 25 Tel. 912 374 276. www.shanghaimama.es

El grupo Shanghai mama propone en sus locales disfrutar la Navidad a golpe de palillo gracias a la gastronomía china de hoy y siempre, la que se come en las calles de Shanghái pero con productos de calidad y en gran parte, materia prima española.



ABIERTO: 365 días, excepto las noches del 24 y el 31 de diciembre.
Menús pre-navideños: 30 y 38 € para grupos a partir de 4 personas.

Cierra: 24 y el 31 de diciembre (cena).

Reservado: los locales de Infanta Mercedes y Arturo Soria cuentan con reservado con capacidad de hasta 20 personas.

Taberneros

Calle Santiago, 9. Madrid. Tel. 91 542 21 60.

Con una ubicación inmejorable, en pleno corazón de los Austrias, esta taberna ilustrada tiene una estética castiza y una imponente y preciosa bodega vista. La carta es castiza y viajera, al igual que sus menús de grupos, por lo que será fácil que gusten a todo el mundo. Para beber, lo mejor es dejarse llevar por lo que alguno de los sumilleres recomiende y hacer un maridaje para brindar en cada plato por estas fiestas...



ABIERTO: 5 y 6 de enero.

Menús pre-navideños: desde 30 € sin bebida.

V Club feat. Sergi Arola

Caunedo, 4. Madrid. Tel. 91 426 74 28. www.vdevegas.com

Un espacio único en Madrid: sala de fiestas y un restaurante que ahora irá de la mano de Sergi Arola, quien vuelve a la capital con sus propuestas más informales y transgresoras. El buen sabor y la diversión están aseguradas que además de jueves a sábado cuenta con el magnífico espectáculo de 'El Gran Showman'



ABIERTO: Nochevieja y Noche de Reyes (5 de enero).

Menús pre-navideños: 32, 50, 55 y 65 € sin bebida.

NOCHEVIEJA

Menú especial y cotillón (hasta las 3 de la mañana).

NOCHE DE REYES

Gran noche y chocolatada (hasta las 3 de la mañana).

Zampa

Covarrubias, 24. Madrid. Tel. 679 109 554. www.zamparestoran.com

Es el nuevo late dinner de Chamberí donde comer bien y divertirse desde el afterwork hasta las 5 a.m. y de viernes a domingo también a partir de las 13:00 h. Un multiespacio que emana buen rollo y es perfecto para pasarlo bien cualquier día de la semana, tapear, o tomarse una copa a buen precio hasta tarde, ¡imprescindible esta Navidad!



ABIERTO: Nochevieja a partir de las 00:30 de la noche. 5 y 6 de enero en horario habitual
Menús pre-navideños: ofrece 12 opciones de menú pensados para compartir con precios que van desde los 25 € hasta los 40 € e incluyen bebida.

En Nochevieja: abierto a partir de las 00:30 horas para las copas y con carta específica de recena.
Reservado: cuenta con dos amplios salones con capacidad de hasta 50 personas.

COCTELERÍAS

Las Cuevas de Sandó

Plaza de Santo Domingo, 13. Madrid. Tel. 91 547 99 11. www.cuevasdesando.com

Bajo tierra, divertidas y sofisticadas... así son Las Cuevas de Sandó. A pocos metros de la Gran Vía madrileña encontramos este escondite chic, unas cuevas cargadas de historia reconvertidas en coctelería perfectas para brindar en buena compañía durante la época navideña. Este coqueto espacio, que cuenta con más de cinco siglos de vida, es también ideal para continuar la velada después de cenar en el restaurante Sandó y también para todos aquellos que quieran disfrutar de la noche en este mágico local.



ABIERTO: Nochebuena y Nochevieja a partir de las 00:00 h.
