

Bodega de los Secretos es el restaurante ideal para celebrar el Día del Padre

Un restaurante es perfecto para celebrar en él el Día del Padre cuando reúne los siguientes atributos: local amplio, luminoso y adecuado para toda la familia, una carta fusión, a caballo entre la tradición española y lo más vanguardista de la gastronomía, un espacio cuidado, elegante y seguro, para no arriesgar y, por supuesto, una gran bodega. Así es Bodega de los Secretos que, considerado el restaurante más Seguro de Madrid, cuenta con un exquisito ambiente que recoge y acompaña a los comensales

El restaurante Bodega de los Secretos está situado en la bodega más antigua del centro de Madrid. Desde que inició su andadura en 2013, se convirtió en uno de los restaurantes con más encanto de la capital. Sus cúpulas y hornacinas de piedra dan un toque de misterio al restaurante, a la vez que la mayoría de ellas conforman amables reservados en los que el comensal hallará la tranquilidad tan difícil de encontrar, a veces, en la gran ciudad. ¡La distancia de seguridad y la privacidad en Bodega de los secretos están aseguradas!

Los inicios de la infraestructura de Bodega de los Secretos se remontan al s. XVII, cuando se construyó la primera galería que ofrecía las condiciones idóneas para poder madurar y conservar vino en la zona. Años más tarde, los monjes de la orden de San Felipe Neri ampliaron esta bodega dotándola de galerías con forma de claustro, repletas de cúpulas, hornacinas...que se conservan a día de hoy.

Entre sus entrantes destacan: Berenjenas en tempura con hummus de piquillos, Foie mi-cuit con puré de manzana asada y caramelo de pacharán o el Ceviche de pescado blanco, guacamole, leche de coco y mango. Perfectos afrodisíacos para compartir en pareja.

El Risotto cremoso de boletus y espárragos trigueros o los Raviolis de setas o de calabaza con su salsa secreta constituyen otra de sus exquisitas sugerencias para el paladar. Irresistibles, ¿verdad?

Buceando por sus platos principales, se encuentra: Lomo de Rape con lámina de Ibérico sobre vegetales y salsa de gorgonzola, Tataki de bonito del norte sobre verduras al Wok y anacardos, Rulo de rabo de toro con salsa de garnacha y muselina de patata o su Confit de pato glaseado con gnoquis de manzana y chalota caramelizada.

Y, como colofón, los riquísimos postres. Una cuidada selección que incluye delicatesen como el Coulant templado de chocolate y frío de mango, Cremosa tarta de queso casera semitemplada o la Copa de yogurt cremoso con puré de frutos rojos, entre otros. El final perfecto para una deliciosa y familiar velada.

Acerca de Bodega de los Secretos

Bodega de los secretos es un restaurante del centro de Madrid ubicado en unas bodegas rehabilitadas del s. XVII. En él la cocina es de vanguardia mediterránea y llama la atención su espacio, que hace sentir al comensal en un oasis en pleno centro de la ciudad. Sus paredes están repletas de hornacinas, cúpulas, arcos y pechinas ornamentadas.

Su oferta gastronómica la componen entrantes de todo tipo, una exquisita selección de carnes, pescados y arroces y una deliciosa carta de postres para terminar cualquier comida o velada de la mejor de las maneras.

Calle de San Blas, 4, 28014 Madrid
914 29 03 96

www.bodegadelossecretos.com
[/bodegadelossecretos](#)
[@bodegadelossecretos](#)

Datos de contacto:

Bodega de los Secretos
918763496

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Madrid](#) [Entretenimiento](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>