

Lamucca es el grupo de restaurantes con cocina Non Stop y abierto todo el año

LAMUCCA, los restaurantes en los que la frase "la cocina está cerrada" está terminantemente prohibida. 365 días al año y con amplia flexibilidad de horario. "Encontrar un sitio donde refugiarse de los 40º de Madrid estos días y poder comer o cenar sin necesidad de mirar el reloj es un lujo que el cliente merece disfrutar, sea cual sea la época del año" explican en Lamucca

Comer en la Lamucca de Prado a las cuatro de la tarde tras una larga mañana de exposiciones, cenar en Lamucca de Pez pasada la medianoche después de una obra en el Teatro Lara o disfrutar de un arroz en La Pescadería de Hermosilla, un domingo en pleno agosto después de un día de rebajas por el barrio de Salamanca, son ejemplos perfectos para definir la filosofía de Lamucca desde su inicio y que mantienen intacta en los 13 locales que el grupo de restauración tiene actualmente en las mejores ubicaciones de la capital.

Hartos ya de escuchar la molesta frase "la cocina está cerrada", los restaurantes del grupo Lamucca apuestan por un horario de comidas y cenas ininterrumpido en el que los comensales tienen siempre la última palabra. "Desde los inicios se buscaba poner en marcha locales en los que el cliente se sintiera como en casa, de la misma forma que la cocina de un hogar está siempre disponible, se quería que los locales también se convirtieran en el lugar idóneo para comer o cenar sin tener que prestar demasiada atención al reloj", cuentan Ofelia y Alex Marín, fundadores del grupo.

Lamucca, abierta todos los días del año, mantiene en marcha su cocina desde los desayunos y brunch de los fines de semana y hasta la una de la madrugada ininterrumpidamente (los horarios de apertura de cada local están disponibles en www.lamuccacompany.com) ampliando el horario de cierre hasta la una y media de la mañana los jueves y hasta las dos de la madrugada los viernes, sábados y vísperas de festivos. "El horario ininterrumpido fue una máxima desde la apertura del primer local en el barrio de Malasaña, en 2008. Queríamos poner en marcha un restaurante donde comer todo aquello que a la gente le gusta cuando le diera la gana. Con buena música, dentro de un entorno acogedor y cuidado; un sitio al que siempre se quiere volver", cuenta Alex Marín.

Acerca de Grupo Lamucca

Lamucca es un grupo de restauración familiar que en 2021 atendió cerca de un millón de comensales. Con más de 300 empleados, Lamucca cerrará el año 2022 con 14 locales situados en las mejores ubicaciones de Madrid, además de varios proyectos en fase de gestación. Convertido ya en referente dentro del universo gastronómico madrileño, Lamucca continúa fiel al concepto original de Comfort Food, ofreciendo producto de primerísima calidad, cuidando al máximo el detalle de su oferta y apostando por proyectos originales como la creación de una moneda propia, el Muckoin, con la que el cliente puede consumir dentro de los restaurantes del grupo, la apertura de locales efímeros o pop ups (como el street food Ding Dong en C/ Recoletos) o la próxima apertura de un obrador en el que elaborarán su propio pan artesano y bebidas fermentadas y se impartirán talleres de cocina.

Lamucca

@lamucca

Datos de contacto:

Lamucca
690302811

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

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

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>