

Lamucca propone la mejor ruta de tapas para disfrutar de San Isidro

Llega San Isidro y esta es la mejor ruta de tapas para disfrutar del puente. El 15 de mayo Madrid se pone chulapona. Se viene tapeo castizo

Para empezar este castizo recorrido, qué mejor punto de partida que el kilómetro Cero: La Puerta del Sol. Una plaza llena de vida donde sacarse una foto bajo la estatua del Oso y el Madroño y marcarse un chotis bien arrimadito, sin olvidar comprar suerte en Doña Manolita (que nunca se sabe). Y qué mejor sitio para hacer una primera parada a tomar el vermut y continuar esta ruta de tapeo castizo en Lamucca del Carmen (en la Plaza del Carmen, 5).

Siguiente parada: Malasaña, antes Barrio de Maravillas. Situado entre Gran Vía, San Bernardo, Fuencarral y Carranza, Malasaña se ha proclamado territorio hipster de la capital. Rollo moderno, barbas y bicicletas en un ambiente vanguardista repleto de tiendas, cafés, hotelitos, bares de viejo y los locales más chic para dejarse ver. Cuna de la Movida de los ochenta, este es el barrio perfecto para tomarse unas cañas en el mismo bar que los protagonistas de aquel movimiento rompedor que le dijo al mundo “Madrid me Mata”.

Subiendo por la calle de la Ballesta, en el número 32, se puede hacer parada en La Pescadería, (Ojo, #SinPescadoConcebida) Este local, llamado así por el negocio que albergó durante años antes de convertirse en un restaurante, está especializado en comida española tradicional con toques muy personalizados. Su mayor tesoro: te sirven las mejores patatas bravas, ¡bravísimas! de todo Madrid.

Cruzando la Gran Vía y bajando por la calle Huertas, se encuentra el Barrio de las Letras donde vivieron las figuras más destacadas del Siglo de Oro, como Quevedo, Cervantes o Góngora. Librerías, conventos, teatros, museos... el Barrio de las Letras, que forma parte del llamado Madrid de los Austrias, invita a la tertulia y al tapeo y, para ello, uno de los locales más emblemáticos: Lamucca de Prado, entre la calle León y la Calle Prado. Este local, que antes albergaba el mítico Café del Prado, propone una carta variada repleta de opciones: unas croquetas de mamá o un buen plato de jamón de jabugo siempre predispone a la charla literaria y a continuar el paseo hacia Chamberí, otra parada inexcusable en la capital.

Chamberí, junto al Barrio de Salamanca, son los principales núcleos de la vida económica de la capital. Ambos barrios albergan los principales edificios oficiales, sedes de grandes empresas, bancos y multinacionales, embajadas, las tiendas más chic de la capital y los locales donde dejarse ver y disfrutar de un ambiente chic. Para tapear, dos propuestas: La Pescadería & Club Fishermans a la altura del número 46 de la calle Hermosilla, un “dos-en-uno” cosmopolita y elegantón, pero con vena tabernera, que propone sabores únicos y divertidos a partir de recetas tradicionales de la cocina mediterránea. (imprescindibles los arroces y fideuá) y Lamucca de Serrano y Almagro, donde, además de una buena selección de vinos, puedes disfrutar de unos mejillones al vapor o unos pimientos del Padrón que ponen las pilas para continuar la ruta turística por Madrid

Y, si lo tuyo es lo orgánico, “Take a walk on the Organik Side” ¡bienvenido a Organik Parriya! En pleno centro de Madrid, Lamucca de Fuencarral y, en el Campo de las Naciones, Lamucca de Andes ofrecen alternativas tanto veganas como carnívoras, siempre bajo la premisa de respetar al máximo la procedencia y la calidad de la materia de prima. y una exclusiva oferta de alcoholes y vinos orgánicos y un Tap Bar con 16 grifos de cervezas.

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 a nivel nacional e internacional. Convertido ya en referente dentro del universo gastronómico madrileño, Lamucca continua fiel al concepto original de Comfort Food, ofreciendo producto de primerísima calidad y 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 (1 Muckoin equivale a 1€)

Seguir en:

Lamucca

@lamucca

Datos de contacto:

Lamucca
918763496

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

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Viaje](#) [Sociedad](#) [Madrid](#) [Entretenimiento](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>