

Nueva decoración y nuevos platos en La Morenilla, uno de los restaurantes más virales de la capital

La Morenilla siempre sorprende, desde su decoración ambientada en un circo con noria y columpios hasta su cuidada oferta gastronómica. Platos saludables, clásicos y sabrosos que nunca fallan, como su gazpacho de frambuesa, sus albóndigas con ñoquis fritos o su deliciosa tarta de manzana son algunas de las novedades

En pleno barrio de Chamberí se encuentra el conocido restaurante La Morenilla. Un local que ha sorprendido desde su apertura de principio a fin. Con dos estancias completamente diferenciadas, pero con un punto de conexión entre sí. Un ambiente familiar, acogedor y tradicional en la primera estancia y, en contraposición, en la segunda estancia, toda la diversión, espectáculo y fantasía que se puede encontrar en una réplica exacta de una feria convertida en restaurante.

Al tren de la bruja, la noria, el tío vivo o la mesa con columpios suspendidos en el aire se le suma otra más que hará sentir al comensal en una auténtica fiesta de feria clásica: una increíble mesa en forma de pato en la que dentro se verán pequeños patitos de goma, simulando aquel juego de feria en el que el premio era cazar el mayor número de patitos posibles. Una fantasía para niños y mayores; para niños por la novedad y para mayores por la nostalgia de aquellos días de feria.

Y, además de esta original incorporación en el decorado, también hay nueva incorporación en su oferta gastronómica, que se suma al estreno con nuevos platos clásicos de la comida tradicional mediterránea, pero con toques modernos y cosmopolitas. A su ya cuidada carta se le suman un original gazpacho de frambuesa, unas sabrosas albóndigas con ñoquis fritos y, como novedad en los postres, una riquísima tarta fina de manzana con helado de vainilla.

Y, por supuesto, en carta se podrá seguir disfrutando su sabrosa "Burger princess La Cerda", con carne mechada de cerdo a baja temperatura (12?h) con salsa barbacoa al whisky, queso de cabra, rúcula y cebolla crujiente y su singular falso risotto de setas, su fideuá del mar con chipirón y ajonesa o su lomo alto de vaca vieja o su rabo de vaca en lasaña. Y, por último, en el postre se podrá seguir encontrando su única y sorprendente bomba de chocolate con helado de vainilla y peta zetas.

Todo esto rodeados de una feria en su máximo esplendor, con un tren de la bruja donde cada vagón es una mesa completamente decorada, una noria que dentro alberga una mesa, una reproducción calcada de un tío vivo donde se podrá comer, una zona de columpios suspendidos en el aire donde también se podrán sentar los comensales para cenar e incluso una zona de circo con una simulación de jirafa que entra por una ventana.

Datos de contacto:

Sonia Díaz
presscode
658769359

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

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

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>