

Lamucca: un clásico contemporáneo para celebrar en ellos el Día del Padre

[Multimedia](#)

Los padres se lo merecen todo y, por supuesto, también tienen un día especial para honrarlos. Celebrar el Día del Padre es una tradición, y una forma muy adecuada de hacerlo es en un buen restaurante. Lamucca, apostando por la filosofía que le vio nacer: calidad, servicio y flexibilidad de horarios, ofrece sus espacios para disfrutar con los padres toda una apetecible y deliciosa experiencia

Lamucca nació en 2008 con vocación de romper moldes frente a un concepto de hostelería que se iba quedando rancio a principios del siglo XXI. Diseñó locales cuyo interiorismo ha conseguido mantenerse actual con el paso de los años y cartas con los platos más populares de la cocina internacional. Buena música, un horario de comidas y cenas ininterrumpido y un trato cercano al cliente, son los pilares de la filosofía “Low-High” que le ha permitido acomodarse entre los establecimientos clásicos de la capital, manteniendo una altísima calidad de producto y una cuidada elaboración de sus platos, a precios realmente competitivos. “El primer local en el barrio de Malasaña fue toda una apuesta, la ubicación era ideal y el local se adaptaba al objetivo de traer a Madrid un concepto de hostelería que la ciudad estaba pidiendo a gritos: locales informales pero con una puesta en escena muy cuidada, donde el cliente pudiera encontrar los platos que le apasionan y, sobre todo, con un horario que pueda responder a cualquier necesidad. Así surgió Lamucca de Pez, con la cocina abierta todo el día, en uno de los barrios con más vida de la capital” comentan Ofelia y Alex Marín, fundadores del grupo.

Lamucca, en las mejores ubicaciones de Madrid
Lamucca cuenta ya con 11 locales en Madrid. Su primer local, ubicado en la Plaza de Carlos Cambroneró (linda con la Calle Pez que le da nombre) sirvió de arranque para el desembarco de locales en las zonas más emblemáticas y concurridas de la ciudad: en el Barrio de Las Letras (Calle Prado, 16), el Barrio de Chamberí (Calle Almagro, 3), el Barrio de Salamanca (Calle Serrano con López de Hoyos) o el Barrio de Sol (Plaza del Carmen, 5).

Los Organik Parriya son una evolución del concepto Lamucca hacia un estilo de vida más saludable y justa, una apuesta radicalmente ecológica y comprometida con lo un estilo de vida “flexivoro”, en el que no se descartan alimentos siempre que su origen sea ecológico, orgánico o KM0. Con este “apellido ya se han abierto dos restaurantes: Lamucca de Fuencarral (Fuencarral, 95) y Lamucca de Andes (Avda. de los Andes, 25)

De igual forma, su línea de negocio ha derivado a lo largo de los años en otros conceptos con vida propia como los restaurantes La Pescadería & Club

Fishermans (en C/Ballesta, 32 y Herмосilla, 46).

Acerca de Lamucca

Lamucca es una empresa familiar fundada en 2008. Hoy, Lamucca Company cuenta con 9 restaurantes en Madrid, en los barrios más emblemáticos de la ciudad.

En Lamucca les gusta enmarcarse en el concepto “HIGH LOW”, porque tienen por vocación mantener una alta calidad de producto, un ambiente muy cuidado, excelentes localizaciones y un precio justo. Se comprometen a buscar la mejor materia prima y apostar por lo auténtico.

Creen en la excelencia y la responsabilidad. En la sostenibilidad como generadora de seguridad y bienestar. Creen en el esfuerzo, la humildad y la pasión en el trabajo. Reivindican el valor de la sonrisa como la mayor virtud de su equipo.

lamuccacompany.com

Seguir en:

[Lamucca](#)

[@lamucca](#)
