

15 AÑOS ENAMORADOS DE PRECIOS BAJOS

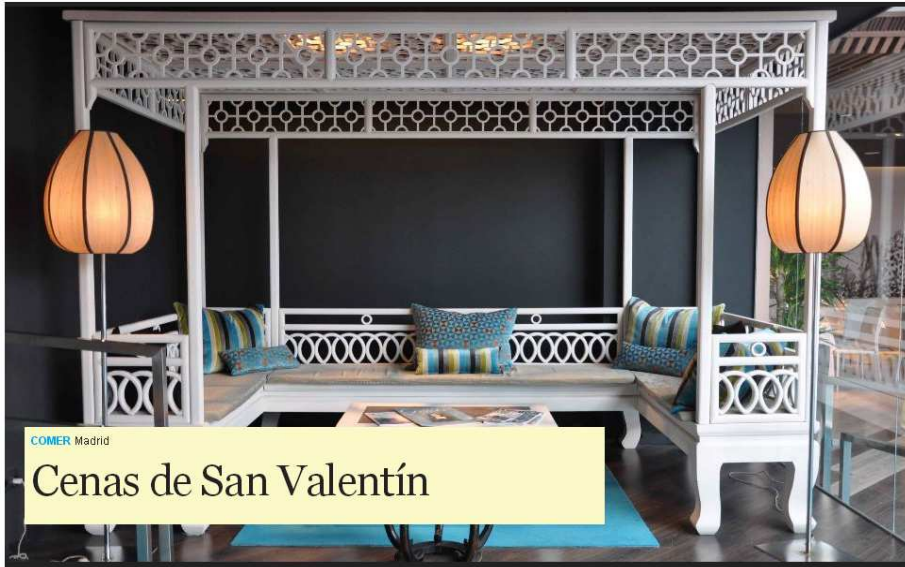
38,90€ 129€

Síguenos en: [Facebook](#) [Twitter](#) [YouTube](#) [Google+](#) [LinkedIn](#)

MediaMarkt

GASTROPOLI CUADERNO MATOSOS SANDWICHES TAPEO LOW COST ARTESANOS ALTA COCINA TOP MATOSOS 2013

Busque: japoneses en Madrid, cines en Barcelona, Museo del Prado... **BUSCAR**



COMER Madrid

Cenas de San Valentín

25 restaurantes que ofrecen menús especiales por el Día de los Enamorados en Madrid

Beatriz Rodríguez

Actualizado: 14/02/2014 10:48 horas

Recomendar 31 [Twitter](#) 31 [G+](#) 5 [Comentarios](#)

Apostado a la vuelta de una esquina cualquiera, **Cupido** tiene arco y flechas dispuestos para entrar en acción. Dicen que el tinglado se remonta al siglo III, cuando un sacerdote desobedeció el decreto por el que el emperador Claudio II prohibía la celebración de matrimonios para jóvenes. Sea como fuere, lo cierto es que este viernes la venta de rosas rojas y bombones se dispara y, también, el número de reservas en los restaurantes. Un clásico que no falla. Y es que, si se puede alimentar el estómago a la vez que se alimenta el corazón, mucho mejor. Menús para parejas recientemente formalizadas, para las que quieran darse un homenaje... Un total de **25 propuestas para celebrar San Valentín en Madrid** como manda la tradición.

Nos estamos conociendo...

Algunas apuestas para cuando uno todavía no tiene del todo claro cómo definir las cosas, pero sí quiere tener una pequeña atención con su *como-quiera-llamarlo*.

La camarilla. Cava Baja, 21. 91 354 02 07. Esta renovada casa de comidas, situada en el Madrid más castizo, recibe a los comensales con un cóctel de bienvenida en la barra (Bloody Mary, Martini Royale o Crazy Love). La propuesta gastronómica incluye aperitivo (chips de yuca con hummus de berenjena, y croquetas de carabinero), primero a compartir (ensalada de sandía, rúcula y langostinos cocidos; y mejillones de roca abiertos al momento en esencia de Martini y pimienta rosa), segundo a elegir (lomo de merluza en salsa verde con almejas o tatakí de entrecot de buey y setas enoki), postre (torrija caramelizada con toffe de whisky y helado de vainilla de Tahití) y bebida (Viña Ijalba Murice 2009, Lambrusco, agua y cava Agustí Torelló). Después de la cena, La Camarilla se convierte en animado bar de copas. 28 euros por persona.

Mercado de Espronceda. Espronceda, 27. 91 535 39 02. Para San Valentín, la moderna casa de comidas (decorada por Carlos Mayoral) propone copa de cava Rose Pinot Noir de Codorní y cigalitas en tempura con su romescu, seguida de coca de verduras asadas con mozzarella y albahaca, y corazones de alcachofa fresca floreada a la parrilla. Como plato principal, a elegir, oferta ravioli de foie con puerro estofado y salsa glaseada, hamburguesa de carne roja con salsa de mostaza antigua y chips, o merluza de pincho con patata confitada y crema fina de espumoso. De poste, tortino de chocolate fluido crema helada de vainilla y coulis de fruta de la pasión, y bizcocho esponjoso con azúcar glass. 28 euros por persona (bebidas e IVA no incluidos).

La sopa boba. Plaza

¿Qué buscas?

- RESTAURANTES
 - Provincia
 - Elige provincia
 - Localidad
 - Elige localidad
 - Tipo de cocina
 - Elige tipo de cocina
 - Precio
 - Elige rango de prec
- BUSCAR
- CINES
- TEATROS
- OBRAS DE TEATRO
- SALAS DE CONCIERTOS
- CONCIERTOS
- SALAS DE ARTE
- EXPOSICIONES
- LOCALES DE NOCHE

#5

SI TE QUEDAS, NADIE TE LLAMARÁ PARA HUMILLARTE OFRECIENDOTE UN PRECIO QUE ANTES NO TE HABÍAN OFRECIDO.

Pepaphone (Enero 2008)

pepaphone.com

Últimos blogs

- Cuaderno Matoses -

Tokio, mis restaurantes favoritos (II)

por Matoses

13 febrero 2014 - 18:48 h

- Gastrópoli -

Un vino solidario

por Paz Ivison

12 febrero 2014 - 10:33 h

¿Vamos al cine?



La sopa boba

La sopa boba. Plaza de Guadarrama, 9. Alpedrete. 91 850 63 70. La cocina creativa del chef Fernando Limón se presenta en un local acogedor y luminoso. El menú *Tonight do not escape or winged* comienza con un cóctel de granada y champán. Como aperitivo, perlas de ostras con espuma de agua de mar y pollo frito a la japonesa con miel y semillas de sésamo. En los principales, carpaccio de tomate con espinacas frescas y gamas, y taco de atún a la

parrilla con espárragos y arroz salvaje. Termina con maceta de chocolate con helado. 30 euros por persona.

Vi Cool. Huertas, 12. 91 429 49 13. Recoge la cocina más desenfadada del mediático chef Sergi Arola: carpaccio de Portobello con aceite de trufa blanca, parmesano y piñones; ensalada de aguacate, guacamole, mango, kiwi, fresones y aceite de cilantro con vinagreta de mostaza; las bravas "Arola"; albóndigas de ternera con chimichurri y fondue de queso de cabra y langostinos rebozados al curry con menta fresca. Para concluir, cuenta una selección de postres caseros. La cena se acompaña de blanco (Rueda Verdejo), tinto (Ribera del Duero Tempranillo) y el cóctel especial San Valentín. 30 euros por persona.

Juanyta Me Mata! Diego de León, 60. 91 219 21 65. La reserva para el viernes 14 en este nuevo restaurante de ambiente funcional (diseñado por Ignacio García de Vinuesa) tiene premio: la mañana de San Valentín, tu acompañante recibirá flores en casa. El menú para compartir (¡claro que sí!) incluye croquetas caseras, mini Burger, gambas a la gabardina, verduras en tempura con salsa de yogur, pulpo a la parrilla, ongllet de ternera, botella de vino (Viña Eguía, D.O. Rioja), crepe de Nocilla y copa de cava. 35 euros por pareja.

Pecado carnal. Fúcar, 9. 91 172 22 07. Covarrubias, 24. 91 445 68 86. Naciones, 5. 91 213 73 27. Hernán Cortés, 7. 91 827 23 14. Con distintas sedes, Pecado Carnal recibe el día más romántico del año con champán y una sorpresa que llegará con el postre. Carpaccio de setas con aceite afrodisíaco trufado y piñones; Kobe Eye y mousse de fruta de la pasión con frutas tropicales son su apuesta. 45 euros por pareja.

Bocaíto. Libertad, 6. 91 532 12 18. Con casi medio siglo de vida, este local de aspecto almudovariano (azulejos y cerámica en las paredes incluidos), da la bienvenida a los enamorados con una copa de cava. El menú Bocaíto de amor incluye croqueta de jamón casera elaborada con leche ecológica, *bocaíto* de anchoa del Cantábrico sobre base de pan y aguacate, y otros para compartir (de gambas, de foie de bacalao con caviar, de ajetes tiernos con huevo escalfado) y principal a elegir entre rabo de toro y medallones de merluza. De postre, tarta de chocolate o de queso. La propuesta lleva vigente desde el día 7 y termina el 14, 27 euros por persona.

Treze. San Bernardino, 13. 91 541 07 17. Cocina de autor (a cargo de Saúl Sanz, formado en las cocinas de El Escolástico, Balzac y Espacio 33) y postres caracterizados por la mezcla de ingredientes (Elena Ursu, Zorzal) dan como resultado un menú de San Valentín como el que sigue, con rosa roja de regalo: coca de pulpo asado; foie mi-cuit con pan de especias y fruta de la pasión; skrei braseado con un salteado de trigueros y calçots; lomo de canguro en costra de pistachos, polenta y verduritas; y lingote de chocolate, naranja sanguina y rosas (a esto nos referíamos con "mezcla de ingredientes"). 35 euros por persona (bebidas no incluidas).

La Antoñita. Cava Baja, 14. 91 119 14 24. Para satisfacer a los enamorados, La Antoñita ofrece La seducción empieza en la cocina: un menú compuesto por crujiente de camarón; foie escabechado con pan de especias; corvina en caldo dashi y verduras de temporada; solomillo de ternera con timbal de remolacha y emulsión de frambuesas; macaron de nata avainillado y cava rosé Agustín Torelló. 39 euros por persona.



¡Llévame a un sitio especial!

Para dar en el clavo, es importante conocer los gustos del otro (y no llevar a un forofó del Atleti al Realcafé Bernabéu). A continuación, algunos locales bien guapos.

RealCafé Bernabéu. Avenida Concha Espina, 1. 91 458 36 67. Los madridistas con el corazón dividido encontrarán una solución conciliadora, aunque la luz de las velas quizás palidezca con la del campo de fútbol y las vistas del estadio. La cocina creativa de Mario Vega propone cóctel de bienvenida; bocaditos de uvas fritas con miel, carpaccio de tomate con aceite de sarmiento, y muslito de codorniz en tempura con salsa de mandarina y sésamo, de primero; rusa-rosa, chipirón caribeño y corazón de solomillo ibérico con agua de rosas, de segundo, y espuma de vainilla de Tahití con granizado de fruta de la pasión y fresas con chocolate, de postre. 19,50 euros por persona (bebida no incluida; sí incluida el día 17).

Ayre Hotel Gran Colón. Pez Volador, 1. 91 400 99 00. El Restaurante Ibiza dispone de vistas al jardín, para ambientar un menú presentado de manera evocadora: "Empezamos con cariño (lecho de foie, manzana caramelizada de Eva con lágrima de burrata y besos de grosella); continuamos con amor (noisettes de ave del paraíso con jugo ligero y risotto de trompetas trufadas); acabamos con pasión (milhojas de frutas del bosque y crema fina; rematamos con ternura (fresón con lágrima de chocolate) y nos dejamos llevar por el deseo (cava Freixenet)". 20 euros por persona.

Colonial Norte. Paseo de la Florida, s/n. 91 540 18 48. Con una decoración inspirada en la época colonial y los años 20, y una cocina de carácter tradicional, ofrece una copa de cava Rose Pinot Noir de Codorníu y bombón de Foie al Pedro Ximénez como aperitivo de bienvenida, dos entrantes (saquitos de queso cremoso y gamba roja, y corazones de alcachofa fresca floreada a la parrilla) y un principal, a elegir (centro de solomillo al oporto con frutos silvestres, o risotto de carnaroli con teja de parmesano, o merluza de pincho al cava con suspiros de calabacín y verduras de invierno. Concluye con La dulce tentación (mousse fruta de la pasión y teja de caramelo; coquitos dulces y trufas de cacao). 30 euros por persona (bebidas e IVA no incluidos).

Posada del León de oro. Cava Baja, 12. 91 119 14 94 y 91 578 46 31. Sobre la antigua muralla cristiana del siglo XII (se pueden ver los restos a través del suelo del comedor), esta enotaberna con más de 300 referencias ofrece copa de cava de bienvenida (Grimau reserva de familia Brut Nature); carpaccio de pulpo con aceite de pimentón de la Vera; chipirones de anzuelo rellenos de cebolla caramelizada con Albariño D.O. Rías Baixas; solomillo ibérico con queso Camembert a la trufa negra, con Tempranillo Crianza D.O. Rioja; y corazón de frambuesa sobre nido de merengue. 35 euros por persona.



Ponzano

Ponzano. Ponzano, 12. 91 448 68 80. Con un moderno interiorismo en tonos crudos, la casa de comidas ofrece milhoja de foie con mango; tartar de atún rojo con guacamole; tres segundos a elegir (lomo de buey, chuletitas de cabrito o skrei con salsa romescu; o merluza al gusto) y delicias de chocolate con frambuesas para el postre. La cena se completa con una botella. 35 euros por persona.

Espacio 33. Paseo Castellana 259 B. 91 427 68 91. Vista desde el piso 33 de Torre Espacio, uno de los cuatro rascacielos de la prolongación de la Castellana, Madrid parece estar cubierta de velas. La propuesta se basa en una carta de raíz clásica, que se presenta tras un Cosmopolitan de Rosas: terrina de foie, castañas, cake y fruta de la pasión; merluza con espárragos verdes y rebozuelos confitados; lomo de jabalí con chutney de membrillo y jugo de pimienta; espuma de rosas, gelatina de miel y sorbete de mandarinas y mignardises de San Valentín, armonizado con champán Delamotte Brut. 69 euros por persona.

14 rosas. Rosa de Silva, 14. 91 833 33 20. Este vanguardista y joven restaurante va ganando adeptos con una cocina que fusiona tradición y creatividad. Para el Día de los Enamorados, el menú especial ofrece las croquetas 14 Rosas; foie micuit; pulpo al aroma de carbón; mollejas de ternera lechal; caldo de faisán; atún en tataki; solomillo de retinto con foie a la plancha (y una de sus señas de identidad) una variada selección de quesos antes del postre (milhoja de frutos rojos). Para acompañar los platos, hay copa de cava de bienvenida, blanco (Marqués de Riscal Verdejo, D.O. Rueda), tinto (Luis Cañas Crianza, D.O. Rioja) y cóctel de rosas. 120 euros por persona.

¿Probamos algo diferente?

Un viaje a través del paladar por la cocina tailandesa, japonesa, peruano-japonesa...

Distrito 798. Capitán Haya, 43. 91 290 87 07. Lo primero, una rosa, pero para comérsela: de atún rojo, soja y el toque picante del roccoto, seguida de una ensalada de algas y pepino persa con vinagre chino dulce. Después, un risotto de huevos de erizo de mar y hongos con parmesano viejo, unos trocitos de bogavante en tempura ligera con ali-oli de pimiento de piquillo y morcilla, y un entrecot gallego con puré de papa dulce y jengibre. 35 euros por persona.

Inari. General Pardiñas, 43. 91 576 33 12. Para celebrar el Día de los Enamorados con platos tradicionales y vanguardistas de la cocina japonesa, Inari ofrece un menú para dos compuesto de primero (ensalada goma wakame, 4 gyozas de carne, 2 brochetas de pollo yakitori), segundo (2 sushi pez mantequilla; 2 gunkan tartar salmón con aguacate; 2 sushi carabinero; maki especialidad: California especial, 8 cortes) y postre (2 bolas de helado de té verde, cafés y jarrita de sake), acompañado de una botella de blanco (Nieva, D.O. Rueda) o tinto (Martúe). 85 euros por pareja.



The Garden 2112

[The Garden 2112.](#)

Arturo Soria, 207. 91 577 88 84. Hay que mencionar que éste, sucesor de Thai Gardens (pionero en presentar cocina tailandesa en Madrid) podría encabezar la selección de sitios bonitos, ya que tiene una decoración exquisita en la que madera, esculturas y plantas son protagonistas. Un cóctel de bienvenida (Sweet & Bitter Love) y un surtido de aperitivos, preceden un cesta para dos

(The Lover's Nest) con media docena de platos (fina brocheta de pollo marinado en leche de coco; crepes de pasta de arroz con solomillo de cerdo, langostinos y trufa de China...) y tres principales (colas de langostino, merluza rebozada al curry rojo y solomillo de buey relleno de verduras al horno) acompañados de arroz perfumado salteado con huevo. De postre, un fondant relleno de crema de chocolate caliente y una mezcla de licores bautizada como First Kiss. 50 euros por persona (selección de vinos no incluida).

Música, maestro

Cena, velas... Y, casi instantáneamente, uno piensa en la música. Estos locales también tienen presente el oído para la cena (o la post-cena).

Boggo. Velázquez, 102. 91 781 10 38. Convertido en punto de encuentro para quienes practican el after work, el Día de los Enamorados ofrece California roll de mango, langostino y aguacate; raviolis de pasta wonton rellenos de cigala y gambones con salsa de trufa y foie; magret de pato con grosellas y frambuesas y tarta de chocolate con polvos afrodisíacos. Para acompañar los platos, incluye blanco (Señorío Real, D.O. Rueda), tinto (Rioja Montelciego) y copa de cava. 34 euros por persona (49 euros con champagne). Cuenta con zona lounge y DJ para la copa de después.

Tweed. Paseo de la Castellana, 13. 91 308 29 70. El menú se compone de ensalada de pularda confitada, colitas de cigalas en mayonesa, el plato especial de San Valentín, tarta de chocolate y una botella de Champán Mumm. Tweed ofrece una cocina tradicional en un ambiente cosmopolita y cuenta con una zona lounge y DJ para continuar la celebración con una copa o cóctel. 35 euros por persona.



Restaurante Garbo.

Garbo. Plaza del Carmen, 4. 91 523 28 10. Este italiano recibe a las parejas con sorbete de frambuesas, crema de verdura y tostas con espuma de mortadela italiana. Los platos, ensalada Amore Mío (involtinis de salmón ahumado con tomate fresco, parmesano, vinagreta francesa y flores de decoración) y el risotto Fragola (de queso parmesano y fresas), finalizan con una selección de postres. Para continuar con la celebración tras la

cena, obsequia una botella de cava Elyssia Pinot Noir de Freixenet para continuar con la celebración tras la cena. También dispone de música en vivo, en una propuesta vigente durante toda la semana. 49 euros por pareja.

Higinio's. Juan Bravo, 12. 91 575 72 23. El restaurante celebra el día de San Valentín con dos menús para la ocasión. El primero se compone de consomé de rabo de toro; berrantina de trufa con carpaccio de tomate; papietas de lenguado con langostinos; escalopines de solomillo con salsa Perigord y milhojas de nata y frambuesa. En el segundo se presenta una crema de boletus al aroma de trufa; tagliolini al burro con huevo poché y caviar; tartar de atún con sorbete de tomate; solomillo y foie a las uvas y Pedro Ximénez y tarta Sacher. Un grupo de mariachis amenizará la cena. 45 y 55 euros, respectivamente (bebidas no incluidas).

¡Hoy tiramos la casa por la ventana!

Aún queda una larga noche por delante, por lo que algunos hoteles ofrecen el *pack* San Valentín con cena y alojamiento. Y en esto (era de esperar) se lleva la palma el Ritz.

[MAD](#). Avenida de América, 41. 91 126 03 33. Luz y color, con un moderno diseño de Christian Liaigre, acompañan la propuesta de MAD para el Día de los Enamorados. El menú se compone de alcachofas estofadas en un consomé espumoso de queso y trufa negra; risotto; kokotxas frescas de bacalao con berberechos; solomillo de ternera sobre un estofado de verduras y foie gras, y sopas de pan caramelizado con helado de café. 46 euros. La cena se puede completar con alojamiento en el hotel Silken Puerta América a partir de 285 euros.

[Ritz](#). Plaza Lealtad, 5. 91 521 28 57. Con más de un siglo a cuestas, el Hotel Ritz habla por sí solo. Su Plan Romance incluye dos noches de alojamiento en habitación clásica, atenciones de bienvenida, botella de cava en la habitación y regalo; desayuno bufé; cena de tres platos a elegir de la carta del elegante Restaurante Goya (de la mano del chef Jorge González), incluyendo vino recomendado por su sumiller; bouquet de flores y canción personalizada interpretada por el pianista; dos masajes de aromaterapia, y clase y guía sobre el lenguaje secreto del abanico español. Desde 970 euros.