Cuatro restaurantes románticos en pleno Barrio de Salamanca

Se acerca el día más amoroso del año, se acerca San Valentín, una fecha para disfrutar de la pareja al máximo haciendo infinidad de planes románticos, y una velada en un coqueto restaurante siempre es una buena opción. A continuación, se presentan algunos restaurantes de Madrid para acudir en pareja este San Valentín. Además, todos ellos permanecen abiertos de 8 am a 3 de la madrugada, para hacer de ese día especial algo interminable

Artists Room

La calle Hermosilla, una de las más señoriales de la capital, da lugar a este punto gourmet, cuyo concepto recuerda a las divertidas fiestas clandestinas de Nueva York con whisky en mano y a ritmo de jazz. Cocina y arte se fusionan en este encuentro foodie diseñado para enamorar y para delicia de los cinco sentidos. Con showcooking y zona de restaurante; dispone de salas privadas y reservados para eventos, meetings o reuniones. Es perfecto para celebrar la velada de San Valentín, ya que su ambiente es completamente acogedor y dispone de mesas más "íntimas".

Comprometido con la vida saludable, ofrece un Healthy Corner con bebidas naturales, zumos energéticos y ensaladas con opción to go. También cuenta con un espacio donde se ofrecen cócteles de autor y se reúnen los rostros más conocidos del panorama nacional.

Su carta comienza con las "Ensaladas de la huerta", apostando por el producto kilómetro 0 y las elaboraciones simples. Algunas opciones son la cocotte de verduras con parmesano o las alcachofas confitadas en texturas. También posee un apartado de "Pinchos" con recetas mediterráneas y otras más internacionales; los más demandados son el chupa chupa de coco foie, el de roast beef a la gallega y el clásico de tortilla de patata a la trufa, todas sus propuestas son perfectas para pedir en compañía de una pareja. Entre los "Pinchos Gourmet", recomiendan el de caviar Transmontanus o de anguila ahumada en caliente. Como principales, risotto de boletus y parmesano con pato, lingote de foie Mi Cuit con violetas o salmón gravlax.

Precio medio: 15 €

Calle Hermosilla, 59, Madrid

913 653 495

www.artistsroom.es/

La Bendita Gastroteca

Próximo al Retiro, La Bendita Gastroteca es un coqueto restaurante que atrae por su singular decoración y exquisito ambiente hasta la madrugada, ideal para celebrar en él una estupenda velada de San Valentín. En clave fresh-industrial, con ambiente chic y desenfadado, esta dirección gastro cuenta con una zona de restaurante y terrazas de verano e invierno donde disfrutar de un desayuno o brunch, de una comida, de una cena, etc.

Su carta ofrece platos “Para compartir”, una larga lista que incluye hummus con crudités, burrata italiana con pesto o milhoja de salmón ahumado con aguacate. “De la huerta”, opciones como la ensalada de bacalao con escarola, naranja y granada o un succulento popurrí de la huerta con perdiz escabechada.

Entre sus “Principales”, pulpo con mojo rojo, codillo al estilo del chef o rabo de toro al vino tinto con chalotas y patatas paja. En “Rústicos”, taco tex mex o la receta secreta de su perrito. En el apartado “Gourmet”, ofrece, entre otras opciones, lascas de corvina con aceite ahumado o sashimi de vaca rubia gallega.

Aunque la mejor parte se la llevan sus “Ostras francesas Sorlut” que pueden acompañarse de cava o champagne.

Precio medio: 15€
Avenida de Menéndez Pelayo, 2, Madrid
910 849 040
www.gastrotecalabendita.com/

El Santo Barón

En El Santo Barón (Av. de Menéndez Pelayo, 4,) la cocina es fusión y mezcla la dieta mediterránea con el sofisticado recetario de los peruanos. Un espacio donde la creatividad es la anfitriona, no solo en su showcooking, también en cada uno de sus ambientes o en su acogedora terraza.

El Santo Barón está pensado para que sus clientes puedan compartir, descubrir y saborear nuevas texturas en un ambiente creativo y desenfadado con cocina vista y música en directo todos los jueves, viernes y sábados.

En su carta destacan los ceviches, tiraditos, las tablas y su “lateo”, con la mejor selección de conservas del chef. Dispone de una sección de “Entrantes”, perfectos para compartir, con posibilidad de probar unas auténticas anchoas del cantábrico, torta del casar o su culto a la burrata. “De la huerta” es la opción más healthy; presentan una exquisita ensalada de espinacas, espuma de sésamo, alga wakame y maní o su versión de las alcachofas con berros y crunch de cecina.

Entre sus principales destacan su bacalao con majada de ajitos, pimentón y chalotas y el cordero deshuesado a baja temperatura con couscous, verduras y pasas. También, tienen hueco para platos más internacionales como su bao negro especial con gambas al pil pil. Por último, una delicada selección gourmet en la que degustar el tartar de toro, ponzu, tobiko y wasabi, caviar o unas exquisitas anguilas pone el broche de oro a su carta.

Precio medio: 15€
Avenida de Menéndez Pelayo, 4, Madrid
911 76 50 96

<http://www.el-santobaron.com/>

Tenderete

Este desenfadado restaurante cercano al retiro nace con el propósito de hacer sentir a sus comensales como en su propia casa. Tenderete es un rincón foodie con identidad propia, perfecto para el día de San Valentín y dónde sorprenden sus dos terrazas climatizadas y exquisitamente decoradas para las parejas que no quieran pasar frío. Tenderete gusta por su concepto creativo de cocina viva y su compromiso “Healthy Life Style”.

A la hora de hablar de su carta, cabe destacar que esconde una amplia variedad de entrantes con los mejores embutidos ibéricos nacionales e internacionales, su mojama con huevas de maruca y almendras tostadas o el tataki de salmón noruego, ajo blanco y wakame. En la sección de “Verdes y Ensaladas”, se descubren unas elaboradas creaciones como la ensalada de brotes tiernos, salmón ahumado, aguacate y mango en salsa de yogur griego. Los “Principales” guardan joyas culinarias: steak tartar, secreto ibérico con berenjena ahumada al tomillo o el guiso del chef. Por otro lado, los “Rústicos” agrupan las recetas clásicas con fusiones más internacionales: hamburguesa de cerón, guacamole y yema encurtida en soja o el bocadillo de chipirones al ali oli de wasabi con chips de remolacha. Entre sus “Especialidades”, carpaccio grueso de presa ibérica o raviolis de calabaza con salsa de azafrán.

Precio Medio: 15€

Calle Doctor Castelo, 10, Madrid

913 48 39 82

www.tenderetemadrid.com

Datos de contacto:

Globe comunicación

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

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

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>