

## **El Santo Barón presenta sus sesiones de jazz en directo**

**El jazz se caracteriza por la improvisación del ritmo y nació en EEUU a finales del S.XIX, entre los músicos afroamericanos descendientes de esclavos. El restaurante el Santo Barón ha decidido rendir homenaje a este género y para ello ha fusionado sus sabrosos platos con el mejor jazz en directo. Los jueves, viernes y sábados a partir de las 21 h, El Santo Barón ofrece los temas míticos del jazz a ritmo de batería, piano, contrabajo, saxo y voz, a la vez que deleita con los platos más exquisitos**

El restaurante El Santo Barón (Avenida de Menéndez Pelayo, 4) se llenará a partir de ahora del mejor jazz en directo de la capital en forma de sesiones musicales todos los jueves, viernes y sábados, desde las 21 h hasta las 3 de la madrugada.

Durante estas fabulosas veladas, los comensales podrán degustar los platos de la carta de El Santo Barón a ritmo de jazz, terminando su celebración con una exquisita copa o cóctel, y siempre con la música en directo como protagonista. Contrabajo, teclado, trompeta, batería y voz... todos los instrumentos estarán presentes para reproducir la mejor melodía en tiempo real.

Por otro lado, El Santo Barón, situado en pleno Barrio de Salamanca, goza de una amplísima carta repleta de sabrosos platos:

Entre sus entrantes destacan: jamón ibérico, ensaladilla del chef, los callos pata y morro con tocino ibérico y las papas arrugás con mojo picón. A continuación, la carta propone al comensal diferentes sugerencias de la huerta, como la selección de tomates de temporada, la ensalada de quinoa tricolor, etc.

En "Lateo del Chef", ofrecen su riquísima selección de conservas con chips y picos. A la hora de hablar de los principales, destacan: el Risotto de pato y parmesano, el Bacalao con su majada de ajitos pimentón y chalotas, la Carrillera ibérica con setas de temporada y boniato o el Secreto ibérico con hierbas del campo, entre otras deliciosas sugerencias.

El bocadillo Bao negro especial con gambas pil pil llama la atención entre la selección de "Campesinos", y entre sus especialidades "Gourmet" el Tartar de toro se lleva la palma.

El Santo Barón también cuenta con carpaccios gruesos, de salmón, dorada o solomillo de buey, además de sus tartares, ceviches, tiraditos, tatakis, aguachiles, sashimis y Teriyakis.

Ya se puede ir a El Santo Barón y disfrutar de la mejor cocina a ritmo de jazz.

### Acerca de El Santo Barón

El Santo Barón es un rincón gourmet ubicado en el Barrio de Salamanca, se caracteriza por su cocina fusión, que mezcla deliciosamente 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 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, productos "de la Huerta", como la sofisticada Ensalada de espinacas, espuma de sésamo, alga wakame y maní. Entre sus "Principales": Bacalao con majada de ajitos, pimentón y chalotas y Cordero deshuesado a baja temperatura con couscous, verduras y pasas. También tienen hueco para una delicada sección "Gourmet", en la que destacan el Tartar de toro, ponzu, tobiko wasabi o las Angulas de Aguinaga con huevos de corral.

Precio medio: 15€

Avenida de Menéndez Pelayo, 4, Madrid

911 76 50 96

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

### Datos de contacto:

El Santo Barón  
911 76 50 96

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

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

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>