

La Semana del Jerez en el Barrio de Salamanca

El Consejo Regulador de Vinos de Jerez ha escogido a los 20 mejores restaurantes de la zona madrileña de Retiro para celebrar en ellos la Semana del Jerez. Del 6 al 9 de junio (ambos inclusive) se llevará a cabo esta cita para los amantes del vino en La Carbonera, El Santo Barón, La Bendita y Tenderete

El Consejo Regulador de Vinos de Jerez ha escogido a algunos de los restaurantes más exclusivos del Barrio de Salamanca para celebrar La Semana del Jerez. Entre ellos están La Carbonera (C/ Castelló, 38), El Santo Barón (Av. Menéndez Pelayo, 4), La Bendita Gastroteca (Av. Menéndez Pelayo, 2) y Tenderete (C/ Dr Castelo, 10), cuatro restaurantes que acogerán del 6 al 9 de junio estas jornadas únicas dedicadas a la primera D.O. española.

Un experto sumiller perteneciente al C.R de Vinos de Jerez estará desde las 19:00 de la tarde a las 23:00 de la noche en estos cuatro restaurantes elaborando pequeñas degustaciones de combinados a base de vinos de Jerez para ofrecer a los clientes. El horario del domingo 9 será distinto, ya que el sumiller estará en el restaurante de 13:00 a 17:00 h.

El Vino de Jerez

El 19 de enero de 1935 la Gaceta de Madrid, precursora del actual Boletín Oficial del Estado, publicó el primer Reglamento de la Denominación de Origen Jerez-Xérès-Sherry y de su Consejo Regulador. Por lo que el vino de Jerez es la primera Denominación de Origen de España y hace referencia a los diferentes vinos criados en Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda y algunos municipios andaluces, como Chiclana de la Frontera, Puerto Real, Chipiona o Rota, el conocido como "Marco de Jerez".

El Santo Barón

Rincón Gourmet ubicado en pleno Barrio de Salamanca. 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 acogedora terraza, lugares para crear, contar y vivir historias.

El encuentro #ToShare de foodies, pensado para compartir, descubrir y saborear nuevas texturas en un ambiente creativo y desenfadado con cocina vista y actuaciones de Jazz directo 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 y sofisticada 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, es difícil decantarse por un solo plato. Tradición reinventada en su bacalao con majada de ajitos, pimentón y chalotas y en 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. Y, por supuesto, una delicada sección Gourmet en la que se puede degustar un tartar de toro, ponzu, tobiko y wasabi, caviar o unas exquisitas anguilas. Precio medio: 15€

Avenida de Menéndez Pelayo, 4, Madrid
911 76 50 96
<https://www.el-santobaron.com/>

Tenderete

Espacio gastronómico multidisciplinar ubicado en el corazón de la capital. Nace con el propósito de hacer sentir a sus comensales "como en casa o incluso mejor". Tenderete es un rincón foodie con identidad propia perfecto para el afterwork donde destaca casi todo pero sorprenden sus dos exclusivas y amplias terrazas climatizadas y exquisitamente decoradas para quienes no desean pasar frío. Engancha con su concepto creativo de cocina viva y su compromiso "Healthy Life Style".

Su carta esconde una amplísima variedad de entrantes, con los mejores embutidos ibéricos nacionales e internacionales, su mojama con huevas de maruca y almendras tostadas o 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 o la ensalada de quinoa tricolor con bacalao braseado. Los "Principales" guardan joyas culinarias; los favoritos: steak tartar (nunca falla), secreto ibérico con berenjena ahumada al tomillo o, para los que se dejan sorprender, el guiso del chef. Los "Rústicos" agrupan las recetas con fusiones más internacionales; tienen una exquisita 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
<https://tendereterestaurante.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. Los asiduos se enganchan por una cocina de mercado muy exigente que ofrece platos de temporada. En clave fresh-industrial, con ambiente chic y desenfadado, esta dirección gastro dispone de zona de restaurante y terrazas de verano e invierno donde disfrutar desde un desayuno o brunch, comer, cenar y terminar la velada con una copa de bebida premium.

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 lo mejor se lo llevan sus “Ostras francesas sorlut” que pueden acompañarse de cava o champagne. Precio medio: 15€

Avenida de Menéndez Pelayo, 2, Madrid
910 849 040
<https://labenditagastroteca.es/>

La Carbonera

Este rincón gourmet situado en la céntrica calle Castelló de Madrid, es un acogedor local para disfrutar de una comida de trabajo, con amigos, familia pareja o darse un homenaje solo.

Entre los sabrosísimos platos de su carta se pueden encontrar muy buenas recetas de la huerta como, por ejemplo, Tomate Raf aliñado con cebolleta, Tomate “corazón de buey” con ventresca, la Ensalada César “de autor” o las ensaladas de temporada. En el apartado “Para compartir” se encuentran delicias como el Jamón ibérico, Adobo de mar, Boquerones frescos, etc. En la carta de La Carbonera también se esconde una cuidada selección de Conchas (zamburiñas, navajas, etc.) y Crudos, como el Steak Tartar, que nunca decepciona, y el Ceviche de gambón y dorada con plátano macho.

A la hora de hablar de los pescados, destacan el Atún rojo salvaje y el Bacalao a la brasa y dentro de las succulentas carnes se pueden encontrar un sabrosísimo Solomillo de vaca, Secreto ibérico, Pollo de campo a la brasa, etc.

Calle Castelló, 38, Madrid
Precio medio: 15€
910 06 52 02
<https://lacarbonerarestaurante.es/>

Datos de contacto:

La Bendita Gastroteca, La Carbonera, El Santo Barón y Tenderete
911 76 50 96

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

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

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>