

## **Sagasta 28 Bistró, el mejor showcooking de Chamberí**

**Situado en pleno barrio de Chamberí, de ambiente desenfadado y cultural, Sagasta 28 Bistró ofrece la mejor cocina autonómica y de producto de la capital, donde el cliente puede disfrutar de la elaboración de los platos paso a paso. Un restaurante donde la Denominación de Origen y la apuesta por el km 0 son la base de todas las recetas de su cocina. Práctico y sofisticado a la vez, Sagasta 28 Bistró se aleja de los tópicos contemporáneos de la capital**

Situado en el céntrico barrio de Chamberí, Sagasta 28 Bistró promete y se exige mucho. Un templo de la buena cocina española, un moderno bistró sin pretensiones fashionistas que busca enlazar pasado y presente y en el que el producto km 0 y la materia prima de las autonomías\_ siempre observando la Denominación de Origen\_ son los protagonistas del local.

Los cocineros Km0 juegan un papel fundamental al poner en valor todo un territorio (en este caso varias comunidades) a través de su creatividad. La colaboración entre Sagasta 28 y los productores propicia la lucha contra el abandono de la cultura tradicional y la devaluación de la comida. Y de ahí nace la idea de “viajar a lo largo de la geografía española, sin moverse de Sagasta 28 Bistró”, tal y como Óscar Schouten, propietario del restaurante junto a Fabian y Rodrigo, define el concepto en el que se enmarcan.

Sencillamente, los productos de la mejor calidad

Sagasta 28 Bistró se centra en la cocina, con productos de la mejor calidad, los verdaderos protagonistas de su propuesta. Sencillez y reinención, son las dos claves de la cocina que maneja los chefs Lissete Castillo y Jorge Díaz, chilena y madrileño trabajando codo con codo en los fogones. Así, Sagasta 28 Bistró resulta un lugar en el que la pasión por el arte de la gastronomía es la pieza clave, consiguiendo deleitar a diario a su clientela. Una apuesta basada en la calidad y estacionalidad del producto.

En su variada carta -que se puede disfrutar en casa con su servicio de reparto a domicilio - se pueden encontrar desde entrantes castizos y sencillos como tablas de ibéricos, ensaladas, ceviches, guisos de legumbres o succulentas cremas, hasta carnes a la parrilla de lo más sabrosas entre las que resulta complicado escoger o pescados frescos del día. Todo ello, traído de las mejores zonas de España, como no podía ser de otra forma.

Y, por supuesto, no podían faltar unos postres que le ponen el broche de oro a un servicio excepcional. Brownie, mousse de arroz con leche, filloas, falsa morcilla de chocolate... O sus famosas tartas de Mango y queso, ¡Lo más dulce del lugar!

Además, para todos los clientes, ofrece la posibilidad de comprar los productos directamente en el local, que cuenta con una amplia selección con Denominación de Origen sublime. Una opción que, además, dentro de poco estará disponible también en su web.

## El local

Óscar Schouten, Fabián y Rodrigo son los socios que están detrás de este maravilloso enclave foodie. Tres amigos de la infancia que decidieron unir sus fuerzas para dar vida a uno de sus sueños y que, a día de hoy, disfrutan del éxito cosechado desde su apertura.

Situado en la Calle Sagasta nº 28, el local mantiene la estructura original del siglo XVIII en que se edificó la finca. Cuenta con una estética cálida y acogedora, con ladrillo visto y un mobiliario de estilo retro que le aportan un toque muy actual y conforman el ambiente informal ideal para disfrutar en buena compañía de su variada oferta gastronómica. Todo diseñado por el equipo de "Ark In", el estudio de interiorismo que se ha ocupado de la decoración desde el principio.

Entre sus paredes se combinan diferentes espacios, para que cada uno escoja la opción que más se ajuste a sus necesidades o la que más le apetezca en cada momento. Una barra en la que saborear una fresca cerveza y un tapeo... O la zona de mesas en las que sentarse a probar todos y cada uno de sus platos, ¡la elección ya es personal!

Un referente para la zona y pronto para todo el centro de Madrid. El mejor lugar para desconectar y disfrutar de un buen desayuno, comidas, cenas e incluso, por qué no, unas copas entre amigos.

C/ Sagasta 28, 28004- Madrid

Teléfono: 91- 082 45 07

Sagasta 28 Bistró

## Datos de contacto:

Globe Comunicación

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

Categorías: [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Entretenimiento](#) [Restauración](#) [Ocio para niños](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>