

## **Terrazas con cocina non-stop para esta primavera en el Barrio de Salamanca**

**Con los primeros rayos de sol de la primavera apetece más que nunca aprovechar las tardes con amigos en alguna de las estupendas terrazas que brinda Madrid. A continuación, proponen tres que son perfectas para ir a conocerlas cualquier día, todas ellas están en pleno Barrio de Salamanca y, además de contar con las cartas más sabrosas, abren de 8 de la mañana a 3 de la madrugada, siendo su cocina non-stop**

### **La Bendita Gastroteca**

Próximo al Retiro, La Bendita Gastroteca es un restaurante coqueto que atrae por su singular decoración y su exquisito ambiente hasta las 3 de la madrugada, su terraza es perfecta para pasar en ella las tardes primaverales con amigos, o con quien se quiera. Con ambiente chic y desenfadado, La Bendita 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 amplia 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, 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. Por último, tampoco se deben olvidar las famosas “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/](http://www.gastrotecalabendita.com/)

### **El Santo Barón**

En el restaurante 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, tanto en su en su showcooking, como en cada uno de sus ambientes o en su acogedora terraza, perfecta para disfrutar de las tardes primaverales que están por venir.

El Santo Barón está pensado para que sus clientes puedan compartir y saborear nuevas texturas en un ambiente muy acogedor con música en directo todos los jueves, viernes y sábados. Además, destacan sus famosas sesiones de jazz los viernes y sábados, sesiones que a nadie dejan indiferente. A partir de las 21 horas.

A la hora de hablar de su carta, cabe destacar los tiraditos, ceviches 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 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 el 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 muy próximo al retiro es un rincón foodie con identidad propia, con dos terrazas climatizadas y exquisitamente decoradas para disfrutar de los días primaverales. Tenderete encandila a todos 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”: 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” se encuentran el carpaccio grueso de presa ibérica o los raviolis de calabaza con salsa de azafrán.

Precio Medio: 15€

Calle Doctor Castelo, 10, Madrid

913 48 39 82

[www.tenderetemadrid.com](http://www.tenderetemadrid.com)

#### **Datos de contacto:**

Globe

910 84 90 40

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

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

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>