

## **Bodega de los Secretos da las claves para hacer fotos foodies muy populares para Instagram**

**Si hay un tipo de fotografías que triunfan en Instagram son las de apetecibles y originales lugares gastro. Bodega de los Secretos es un restaurante ubicado en la bodega más antigua de Madrid, y en el que degustar una exquisita cocina mediterránea de vanguardia en un ambiente singular. Un oasis subterráneo en pleno centro, en el que desconectar del frenesí de la ciudad y en el que generar contenido de lo más sabroso para el feed. Sus portavoces dan las claves para que las fotos sean las más populares**

En Bodega de los Secretos son unos expertos del tema, en el último trimestre, se han visualizado sus fotos 3,7 Millones de veces, cuando la media de restaurantes ha sido de 135 mil visualizaciones. Y, hay 2.830 fotos publicadas por sus clientes en Google, cuando la media de otros restaurantes es de 224 fotos. Desde uno de los restaurantes más fotografiados de Madrid, cuentan todo lo que se necesita saber para hacer de una foto foodie la mejor de Instagram:

-La composición. Lo primero que se debe tener en cuenta es cómo se van a disponer los alimentos y platos y cuál va a ser la composición final de la foto. Cada pequeño detalle cuenta, cuidado con manchas en los manteles o pequeñas migas.

-El enfoque. La comida debe situarse en un primer plano. Cuidado con el efecto borroso o con acercar mucho el zoom. Hay que centrarse en enfocar el ingrediente principal sobre el resto de elementos.

-La luz. Hay que intentar sacar el máximo partido a la atmósfera natural en la que se encuentra el objeto gastronómico a retratar.

-Cuantos menos filtros, mejor. Si no se usan bien los filtros, se puede obtener el resultado opuesto al esperado. Por ello, es preferible no utilizar los filtros en exceso y jugar más con retoques como brillo, contraste, saturación...

5. Los hashtags. #FoodPorn #Yummy #Tasty #Instafood... No hay que dejar de utilizarlos a la hora de publicar las fotos. Y si el lugar donde se ha tomado la imagen es un restaurante, hay que indicar la ubicación del local o hacer mención a su cuenta.

### **Bodega de los Secretos**

El restaurante Bodega de los Secretos está situado en la bodega más antigua del centro de Madrid. Desde que inició su andadura en 2013, se convirtió en uno de los restaurantes con más encanto de la capital. Sus cúpulas y hornacinas de piedra dan un toque de misterio al restaurante, a la vez que la mayoría de ellas conforman amables reservados en los que el comensal hallará la tranquilidad tan difícil de encontrar, a veces, en la gran ciudad. ¡La distancia de seguridad y la privacidad en Bodega de

los secretos están aseguradas!

Entre sus entrantes destacan: el Pulpo braseado sobre muselina de patata trufada y aceite de pimentón de la vera, las Croquetas cremosas de jamón ibérico, Habitas baby con chipirones de anzuelo y cebolla confitada o un exquisito Foie mi-cuit con puré de manzana asada y caramelo de pacharán.

El Risotto cremoso de boletus y espárragos trigueros o los Raviolis de setas o de calabaza con su salsa secreta constituyen otra de sus exquisitas sugerencias para el paladar. Irresistibles, ¿verdad?

Si se continua buceando en la succulenta carta, encontraremos diferentes opciones, todas ellas igual de exquisitas: Solomillo de ternera con salsa de moixernons y verduritas, Rulo de rabo de toro con salsa de garnacha y muselina de patata...

Y, como colofón... ¡los riquísimos postres! Una cuidada selección que incluye delicatessen como el Coulant templado de chocolate y frío de mango, la Tarta tatin de manzana caramelizada y nata de canela o la Copa de yogurt cremoso con puré de frutos rojos, entre otros.

Acerca de Bodega de los Secretos

Bodega de los secretos es un restaurante del centro de Madrid ubicado en unas bodegas rehabilitadas del s. XVII. En él la cocina es de vanguardia mediterránea y llama la atención su espacio, que hace sentir al comensal en un oasis en pleno centro de la ciudad. Sus paredes están repletas de hornacinas, cúpulas, arcos y pechinas ornamentadas.

Su oferta gastronómica la componen entrantes de todo tipo, una exquisita selección de carnes, pescados y arroces y una deliciosa carta de postres para terminar cualquier comida o velada de la mejor de las maneras.

Calle de San Blas, 4, 28014 Madrid

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

[/bodegadelossecretos](#)

[@bodegadelossecretos](#)

**Datos de contacto:**

Bodega de los Secretos

918763496

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

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

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>