

## **Bodega de los Secretos: el restaurante perfecto para un romántico otoño**

**Bodega de los Secretos es un oasis subterráneo en el centro de la capital, un espacio en el que desconectar del frenesí de la gran ciudad y alejarse del mundanal ruido, y todo ello acompañado por una gastronomía de primera y de temporada, en un ambiente sin igual: unas cuevas con hornacinas y pechinas ornamentadas del s. XVII**

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. Bodega de los Secretos asegura la distancia de seguridad y la privacidad.

Los inicios de la infraestructura de Bodega de los Secretos se remontan al s. XVII, cuando se construyó la primera galería que ofrecía las condiciones idóneas para poder madurar y conservar vino en la zona. Años más tarde, los monjes de la orden de San Felipe Neri ampliaron esta bodega dotándola de galerías con forma de claustro, repletas de cúpulas, hornacinas...que se conservan a día de hoy.

Entre sus entrantes destacan: Berenjenas en tempura con hummus de piquillos, Foie mi-cuit con puré de manzana asada y caramelo de pajarón o el Ceviche de pescado blanco, guacamole, leche de coco y mango. Perfectos afrodisíacos para compartir en pareja.

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 que son irresistibles.

Buceando por sus platos principales: Lomo de Rape con lámina de Ibérico sobre vegetales y salsa de gorgonzola, Tataki de bonito del norte sobre verduras al Wok y anacardos, Rulo de rabo de toro con salsa de garnacha y muselina de patata o su Confit de pato glaseado con gnoquis de manzana y chalota caramelizada.

Y como colofón los riquísimos postres. Una cuidada selección que incluye delicatessen como el Coulant templado de chocolate y frío de mango. Cremosa tarta de queso casera semitemplada o la copa de yogurt cremoso con puré de frutos rojos, entre otros. El final perfecto para una deliciosa velada.

Además, de lunes a jueves, tienen disponible su Menú Boutique. Consiste en una selección de 8 de sus platos de cocina mediterránea de vanguardia. Tiene opción a maridaje con 4 vinos de selección. Está sujeto a disponibilidad y se recomienda llamar para consultar. PRECIO 39 EUR POR PERSONA. Mínimo 2 personas/ Maridaje opcional con 4 vinos 15 euros por persona.

### 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

914 29 03 96

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

[/bodegadelossecretos](#)

[@bodegadelossecretos](#)

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

Bodega de los Secretos  
690302811

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

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

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>