

Bodega de los Secretos explica cuáles son los rasgos que definen a un buen restaurante

En Madrid existe un amplio abanico de bares y restaurantes pero no todos ofrecen el mismo tipo de producto, el mismo servicio en sala o el mismo confort. Existen diferentes características que debe englobar un buen restaurante para ser considerado como tal: un servicio impecable y personalizado, una buena materia prima o una correcta localización. El restaurante Bodega de los Secretos, ubicado en la bodega más antigua de Madrid, explica cuáles son los rasgos por los que se define un buen restaurante

Productos de primera calidad: las materias con las que se elaboren los platos del restaurante deben ser siempre frescas y de primera calidad. Además, el factor calidad-precio está cada vez más valorado por el cliente y es uno de los motivos de fidelización del mismo. Por ello se debe ajustar a la realidad lo máximo posible. Además, tan importante como la calidad de la materia prima es saber respetar su sabor e incluso realzarlo con la preparación adecuada.

La carta ha de ir cambiando por periodos de tiempo, ya que determinadas materias primas solo se dan en ciertas temporadas y, además, a los comensales no les gusta caer en la monotonía o en lo estático.

Conocimiento de los productos por parte de los trabajadores: está demostrado que uno de los motivos que lleva a un cliente a consumir los platos de un restaurante es que los camareros tengan la mayor información posible sobre ellos; ya que resulta difícil vender algo de lo que se tiene desconocimiento. Además de que daña, en gran medida, la reputación del restaurante en cuestión.

Buen servicio y trato personalizado: está claro que una mala atención puede arruinar la imagen de cualquier restaurante, por más elegante y único que sea. El buen servicio al cliente, así como un trato personalizado al mismo son dos pilares fundamentales en un buen restaurante y que, además, logran su fidelización. El servicio de reservar mesas también está considerado como un aspecto muy importante a cuidar.

Ubicación: un buen restaurante ha de estar ubicado en una zona céntrica de la ciudad, cerca de puntos de interés, que tenga buenas comunicaciones y que se adapte a las necesidades de todo tipo de comensales. Además, ha de asegurar a los clientes que en el área donde se sitúa se puede disfrutar paseando por el entorno.

Comodidad: el confort es un punto muy importante a la hora de destacar como restaurante y hacer que los clientes lo recomienden. Lo perfecto es ofrecer a los comensales un espacio donde puedan sentirse como en casa, cómodos, un lugar al que siempre quieran regresar.

Comunicación de clientes: esto implica tener RRSS de calidad, El Tenedor, TripAdvisor, Facebook o

Instagram son algunas de las plataformas sociales que debe tener un restaurante en la actualidad. Además, tiene que cuidarlas y mimarlas lo máximo posible. En aplicaciones como Tripadvisor ha de estar siempre atento a los comentarios de los usuarios para analizarlos con cuidado y tomar las acciones pertinentes. A la hora de hablar de Instagram o de Facebook, cabe destacar que los contenidos colgados en estas RRSS han de tener la máxima coherencia estética y sentido. Además, deben reflejar la esencia del restaurante.

Contar con popularidad en los medios de comunicación y haber sido galardonado con diferentes premios, es otro de los rasgos que caracteriza a un buen restaurante. En Bodega de los Secretos, han sido recientemente galardonados con el premio Travellers' Choice, que se concede a los restaurantes que ofrecen de forma constante experiencias fantásticas a viajeros de todo el mundo. Gracias a este premio, están entre el 10% de los mejores restaurantes del mundo.

En definitiva, lo importante es que el restaurante sea capaz de ofrecer una experiencia global perfecta. Si algo falla, el resto no importa, los clientes tenderán a recordar lo que ha fallado, desde la calidad del producto, servicio, rapidez, precio, confort, limpieza, música, olores, intimidad al ruido... todo es importante.

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

Más información en:

/bodegadelossecretos

@bodegadelossecretos

Datos de contacto:

Bodega de los Secretos
918763496

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

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

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>