

## **Taberna Puerto Lagasca: el mejor destino para fondear en el corazón del barrio de Salamanca**

### **Un encantador restaurante con toda la esencia del mediterráneo dónde su chef, el increíble Paco Carrascosa, seduce con su formidable carta**

Tras sus más de doce años de vida, Taberna Puerto Lagasca se ha convertido en un referente gastronómico imprescindible en la capital. Este bonito restaurante de espíritu marinero, seduce con los mejores productos del mar y de la tierra, que Paco Carrascosa se encarga de elaborar con gran maestría para conquistar a los paladares más exigentes.

Un precioso local ubicado detrás de la elegante embajada italiana, que sorprende con tres bonitos espacios. Una barra más informal, para la hora del aperitivo, que ahora desgraciadamente ha tenido que adaptarse a la normativa con motivo del COVID, un salón acogedor para disfrutar de agradables veladas, y su recién inaugurada terraza, invitan a empaparse de la esencia de Taberna Puerto Lagasca.

Su artífice, el canario Pepe Caldas, dueño también de Taberna Los Gallos, fiel a su emblema de ofrecer una propuesta de calidad a precios razonables, deleita con un precioso local dónde disfrutar de las mejores materias primas. Bonitos espejos, preciosas lámparas y una cuidada decoración en la que predominan los tonos marineros, el azul y el blanco que trasladan al comensal a esos entrañables pueblecitos de pescadores dónde saborear el mejor producto recién traído del mar.

Con el objetivo primordial de hacer disfrutar al comensal, Paco Carrascosa elabora con sumo mimo los mejores productos para deleitar con una acertada y equilibrada propuesta gastronómica. Recientemente, Paco ha introducido nuevos platos en carta y merece la pena probar la deliciosa ensalada verde y la original pinsa romana de tomates variados y burrata, dos opciones ideales para compartir, junto con las deliciosas rabas de calamar de anzuelo.

Entre los platos principales, el sanísimo risotto verde de verduras es un verdadero espectáculo y los tacos de costilla de buey laqueada constituyen una maravillosa explosión de sabor en boca que genera adicción. El toque innovador viene de la mano de platos como las formidables chuletitas de cordero lechal asadas con miel de romero que van acompañadas de un riquísimo cus cus. Entre los postres se encuentra un dulce sin gluten que es una verdadera maravilla, la fabulosa tarta de almendra con helado de pistacho, que conquista tanto a celíacos como a los que no lo son.

Taberna Puerto Lagasca, excelencia gastronómica a un precio asequible. Un precioso local dónde comer francamente bien, mientras su encantador servicio se esmera en hacer felices a sus clientes. Un pedacito de mar en la Milla de Oro madrileña, que seduce con un soplo de aire fresco invitando a repetir, muy pronto.

**Datos de contacto:**

Mad&Cor  
675943952

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

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

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>