

Un restaurante compuesto por reservados para celebrar el Yellow Day, el día más feliz del año

Bodega de los Secretos es un restaurante ubicado en la bodega más antigua de Madrid, y en el que degustar una cocina mediterránea de vanguardia en un ambiente singular. La distancia de seguridad entre las mesas vino impuesta por la construcción funcional propia de una bodega del s.XVII. En Bodega de los Secretos, las mesas están protegidas por muros contruidos hace 400 años. Un oasis subterráneo en pleno centro, en el que desconectar del frenesí de la gran ciudad y disfrutar de una gastronomía de primera

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.

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: 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 continúa 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, etc.

Y, como colofón: los riquísimos postres. Una cuidada selección que incluye delicatesen como el Coulant templado de chocolate y frío de mango, la Tarta tatin de manzana caramelizada y nata de canelao 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
914 29 03 96
www.bodegadelossecretos.com
/bodegadelossecretos
@bodegadelossecretos

Datos de contacto:

Bodega de los Secretos
918763496

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

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

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>