

## **Vuelve Bodega de los Secretos: un restaurante bonito y seguro en Madrid**

**Bodega de los Secretos es un restaurante ubicado en la bodega más antigua de Madrid, y en el que degustar una exquisita cocina mediterránea 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 construidos hace 400 años. Un oasis subterráneo en pleno centro, en el que desconectar 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 en 2013, se ha convertido en uno de los restaurantes con más encanto de la capital. Las 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 la bodega dotándola de galerías con forma de claustro, repletas de cúpulas, hornacinas...que se conservan a día de hoy.

Entre los 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 salsa secreta constituyen otra de las exquisitas sugerencias para el paladar. Irresistibles, ¿verdad?

Habitas baby con chipirones de anzuelo y cebolla confitada PVP 17 €

Solomillo de ternera con salsa de moixernons y verduritas PVP 24 €

Si se continua buceando en la succulenta carta, se encontrarán 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, Steak tartar de buey...

Y, como colofón... ¡los riquísimos postres! Una cuidada selección que incluye delicatessen como el Coulant templado de chocolate y frío de mango, el "Tiramisú Jack Sparrow" o la Copa de yogurt cremoso con puré de frutos rojos, entre otros.

Coulant templado de chocolate y frío de mango 7,50 €

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. La cocina es de vanguardia mediterránea y llama la atención el espacio, que hace sentir al comensal en un oasis en pleno centro de la ciudad. Las paredes están repletas de hornacinas, cúpulas, arcos y pechinas ornamentadas.

La 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)

Facebook: [@Bodegadelossecretos](https://www.facebook.com/Bodegadelossecretos)

Instagram: [@bodegadelossecretos](https://www.instagram.com/bodegadelossecretos)

**Datos de contacto:**

Bodega de los Secretos

918 763 496

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

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

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>