



TURISMO

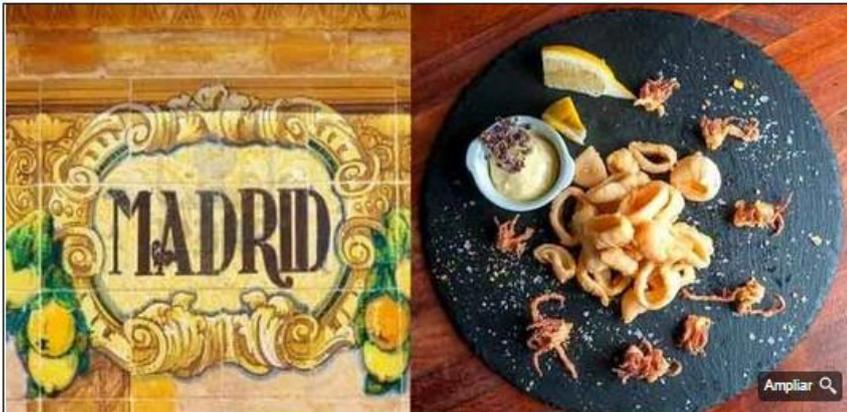
Madrid no cierra por vacaciones

Por JOSE ADOLFO COMA
MÁS ARTÍCULOS DE ESTE AUTOR

martes 21 de julio del 2015, 10:04h

[Mi place](#) 2 |
 [Mi place](#) [Compartir](#) 2 |
 [g+](#) 3 |
 [in Share](#) 4 |
 [Twitter](#) 5

Cada vez es más la gente que, por uno u otro motivo, se queda en Madrid en agosto. La cifra de turistas que visitan la capital durante estas fechas va en aumento (en 2014 se batió el récord en gasto turístico en Madrid),



Por eso, muchos restaurantes madrileños apuestan por abrir sus puertas durante este mes. Estos son algunos de ellos.

EL GORDO DE VELÁZQUEZ. LA COCINA MÁS PERSONAL DEL CHEF JOSÉ MARÍA IBÁÑEZ

Abrió hace apenas cinco meses y ya ha pasado por él todo el público *foodie* de la capital. El Gordo de Velázquez sobresale por su ambiente animado, su decoración moderna, fresca y acogedora y, sobre todo, por su cocina tradicional con sello de autor. En su carta hay platos perfectos para compartir como las croquetas (de jamón y boletus), las colas de cigala en tempura, o los canelones trufados o la coca de calabacín y queso de cabra. Pero también propuestas individuales muy acordes con la temporada estival como el salmorejo de Antequera, la ensalada de tomate con crema de Torta del Casar, las verduras de la huerta en cocotte o el ceviche de corbina. Una propuesta perfecta para disfrutar en su terraza junto a su amplia oferta de vinos por copas seleccionados por el equipo de sumilleres de Santa Cecilia o a un refrescante gin tonic de media tarde.



Google™ Búsqueda personalizada

SÚMATE [f](#) [t](#) [in](#) [RSS](#)



Suite Hotel
Atlantis Fuerteventura Resort



ATLANTIS New Zone - Adults Only

SpaDreams

Salud y Bienestar



Vacaciones de bienestar

Relajación para su cuerpo y mente

Más información >





<http://www.elgordodevelazquez.com/>

Dirección: Velázquez, 80.

Teléfono: 91 826 03 23.

Horario: de lunes a jueves de 12:00 a 24:00 h.; viernes de 12:00 a 02:00 h.; sábados y domingos de 13:00 a 02:00 h.

Precio medio: 30 €.

Servicio de aparcacoches.

ASGAYA. MUCHO MÁS QUE UN MODERNO ASTURIANO

Ubicado en el número 42 de Doctor Fleming, Asgaya es la evolución y revolución de la cocina asturiana y norteña. Con una decoración cuidada y actual, una terraza cubierta de 100 m² donde se puede disfrutar de cenas y comidas los 365 días del año, un servicio de lujo y un acertado equilibrio entre la tradición y sofisticación, Asgaya se convierte en verano en un espacio idílico donde disfrutar de pescados del Cantábrico y mariscos de las Rías gallegas, carnes de las cabañas del Norte, verduras de la huerta Navarra, quesos de Asturias, anchoas "de al lado", faba de granja o verdinas de Ardisana, entre otras.





<http://www.elgordodevelazquez.com/>

Dirección: Velázquez, 80.

Teléfono: 91 826 03 23.

Horario: de lunes a jueves de 12:00 a 24:00 h.; viernes de 12:00 a 02:00 h.; sábados y domingos de 13:00 a 02:00 h.

Precio medio: 30 €.

Servicio de aparcacoches.

ASGAYA. MUCHO MÁS QUE UN MODERNO ASTURIANO

Ubicado en el número 42 de Doctor Fleming, Asgaya es la evolución y revolución de la cocina asturiana y norteña. Con una decoración cuidada y actual, una terraza cubierta de 100 m² donde se puede disfrutar de cenas y comidas los 365 días del año, un servicio de lujo y un acertado equilibrio entre la tradición y sofisticación, Asgaya se convierte en verano en un espacio idílico donde disfrutar de pescados del Cantábrico y mariscos de las Rías gallegas, carnes de las cabañas del Norte, verduras de la huerta Navarra, quesos de Asturias, anchoas "de al lado", faba de granja o verdinas de Ardisana, entre otras.





<http://restauranteasgaya.com/>

Dirección: Doctor Fleming, 52.

Teléfono: 91 353 05 87 / 648 697 842

Horario: todos los días de 13:30 a 17:00 h. y de 20:30 a 1:00 h.

Precio medio: 35 €.

TATEL. EMBAJADOR DE LA MEJOR COCINA ESPAÑOLA EN EL MUNDO

Durante el mes de agosto, Tatal, el primer proyecto de iniciativa privada con la ambición de internacionalizar y poner en valor la cultura y la gastronomía tradicional española por el mundo, se convierte en el lugar ideal dónde disfrutar de una propuesta gastronómica basada en el respeto al producto. En su carta, diseñada por el chef Nino Redruello, conviven platos ligeros como los **boqueroncitos limpios al ajo y fritos al revés** o **la tortilla trufada**, y otros más contundentes como **el arroz seco y limpio de mar**, **la lubina confitada** y, muy especialmente, **el escalope de ternera San Román**.





<http://tatelmadrid.com/>

Dirección: Paseo de la Castellana, 36.

Precio medio carta: 45/50 €.

TSE YANG. EL CHINO DE LUJO DEL HOTEL VILLAMAGNA

La terraza del Tse Yang, su rincón más especial, abre en agosto. **Un espacio coqueto y con pocas mesas, de ambiente exclusivo y privado**, que comparte zona con la terraza del patio del hotel. Un auténtico oasis de frescura con olor a jazmín en el que se puede disfrutar de toda la oferta gastronómica del chino de lujo de referencia en la capital. Desde sus míticos **Dim Sum de langosta**, sus **Dim Sum Gourmet** y el **pato lacado al estilo Pekín**, la estrella de la casa; hasta una selección exquisita de platos al vapor.





[Tse Yang](#)

Dirección: Paseo de la Castellana, 22. Entrada por Ortega y Gasset.

Teléfono: 915 87 12 34

Horario: 13.00 a 17.30 y de 20.00 a 1.30h de lunes a domingo

Precio medio: 60€

ASPEN. PIONERO EN LA MORALEJA Y MARCADOR DE TENDENCIAS EN MADRID

Con la reciente apertura de su terraza solarium, la primera de Madrid, Aspen se convierte, un año más, en uno de los imprescindibles para pasar las noches de agosto en Madrid. En su cocina, de esencia mediterránea, sobresalen elaboraciones sencillas en su concepción, pero ricas en matices y sabor. Propuestas como los calamares a la andaluza, el gazpacho en vaso helado con sus sides a parte, el tartar de atún o la ventresca de bonito son protagonistas de su nueva carta de verano que el restaurante acompaña de una completa carta de vinos de 135 referencias.





<http://restauranteaspen.com/index.php?route=reserva.html>

Dirección: Plaza de la Moraleja, s/n. Alcobendas

Teléfono: 91 625 25 00

Horarios: abierta ininterrumpidamente todos los días del año de 13:00 a 00:00 h

Precio medio: 45 €

CAFÉ PINO. EL LUJO DE LA SENCILLEZ

Gracias a su horario ininterrumpido y a una oferta versátil, Café Pino lleva diez años siendo uno de los restaurantes más concurridos de La Moraleja. Este verano, su acogedora terraza se convierte en el lugar perfecto donde escapar de las altas temperaturas de la capital y disfrutar de sus pizzas de masa fina recién horneadas, de su ya mítico pollo asado, de su oferta de repostería casera o de los helados de Gelati Pino, la primera heladería artesana de la Moraleja. Más de 60 recetas exclusivas creadas por el prestigioso maestro heladero italiano, Giacomo Shiavon.





<http://cafepino.es/es/index.html>

Dirección: Estafeta, 2. Plaza de la Fuente. La Moraleja

Teléfono: 91 625 05 05

Horarios: abiertaininterrumpidamente todos los días del año de 10:30 a 23:30 h

Precio medio: 25€

CASA MONO. COCINA ECLÉCTICA EN UN LOCAL DE VANGUARDIA

Ubicado en la zona de Argüelles, decorado por Lázaro Rosa-Violan y estructurado en tres ambientes (barra, comedor y coctelería), Casa Mono se ha convertido en referente de esa **cocina segura, popular y de temporada que gusta a todo el mundo** y que invita a reunirse con la gente querida. Un lugar donde disfrutar a cualquier hora del día de platos ligeros propios de la temporada estival como el **salmorejo**, las **sardinas ahumadas de Santoña con reducción de Moscatel** o el **tartar de atún rojo**, entre otros.



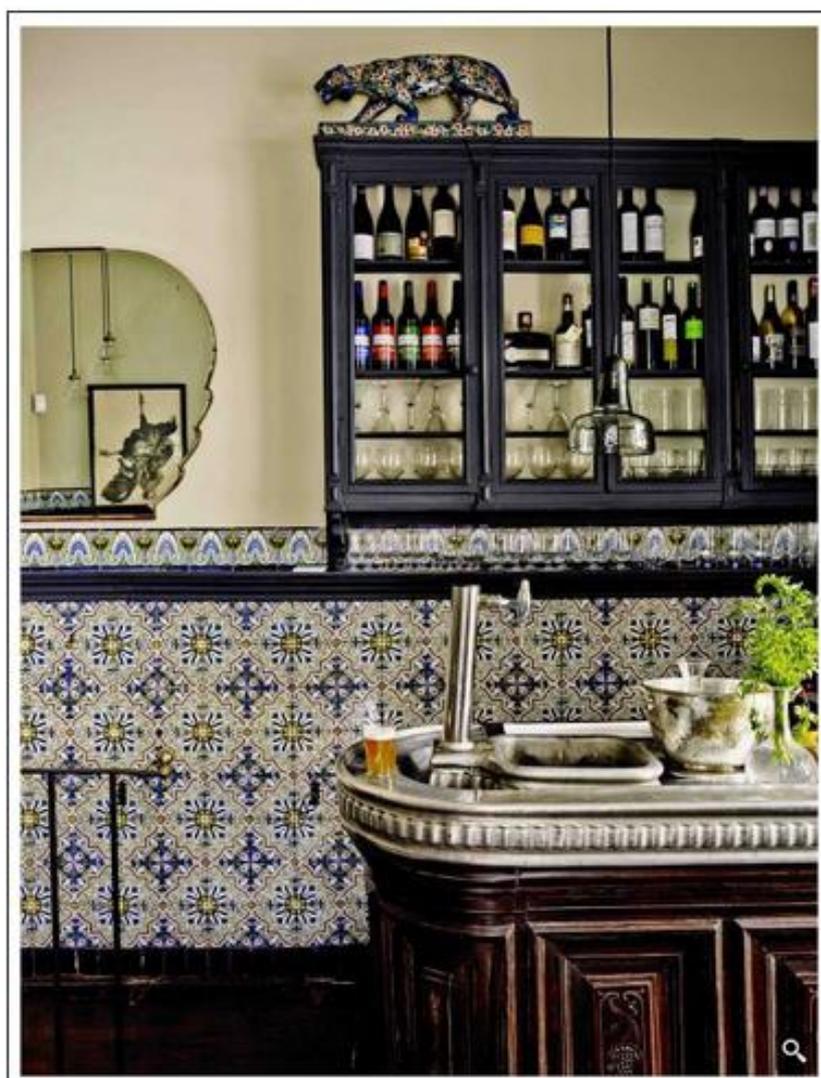
<http://www.casamonomadrid.com/>

Dirección: Tutor, 37

Teléfono de reservas: 914 52 95 52

LA CARMENCITA. CULTO AL PRODUCTO ECOLÓGICO

Taberna de culto a los productos ecológicos de pequeños productores, en la carta de La Carmencita no faltan tapas castizas, vermú, guisos y recetas rescatadas del siglo XIX. Un lugar perfecto para disfrutar en agosto de un **recetario popular y de éxito con producto ecológico** a cualquier hora del día y la noche. Fritos de la casa como las croquetas o las rabas de Santander, picoteo marinero como las almejas finas o los mejillones, una gran variedad de ensaladas, huevos rotos y cazuelitas, son algunas de los platos que conforman la carta de La Carmencita.



<https://tabernalacarmencita.wordpress.com/>

Dirección: Libertad, 16.

Teléfono: 91 531 09 11

Horario: de lunes a domingo de 9:00 h. a 2:00 h. ininterrumpidamente.

Precio medio: 30 €

CEL SO Y MANOLO. LA TASCA DE SIEMPRE EN CLAVE ACTUAL

Manteniendo la esencia de tasca castiza y con una firme apuesta por las recetas de siempre y los vinos naturales, Carlos Zamora, propietario de La Carmencita, abrió hace poco más de un año Celso y Manolo. **Alitas de pollo ecológico, pepito de ternera, rabas del Cantábrico y tomates de la huerta**, entre otros platos, se pueden acompañar de un vermouth macerado con 50 hierbas naturales, una cerveza Cibeles o uno de sus refrescantes cócteles.



<https://tascacelsoymanolo.wordpress.com/>

Dirección: Libertad, 1

Teléfono: 91 531 80 79

Horario: de lunes a domingo de 12.30 a 17.00 y de 19.30 a 2.00

Precio medio: 25 €

EL MERCADO DE SAN ILDEFONSO. EL PRIMER STREET FOOD MARKET DE MADRID

El primer street food market de Madrid se ha convertido en uno de los sitios más atractivos del centro de Madrid, un punto de encuentro para disfrutar del terraceo en un ambiente urbano y cosmopolita. En mitad de la calle Fuencarral, el Mercado de San Ildefonso abre un año más en agosto para que los madrileños y los turistas que visitan en estas fechas la capital puedan disfrutar de las propuestas gastronómicas de sus **18 puestos de estética 100% callejera**, aptas tanto para el take away como para disfrutar in situ y a cualquier hora del día en sus dos terrazas de estética industrial o en una de sus tres barras de servicio.



<http://www.mercadodesanildefonso.com/>

Dirección: Fuencarral, 57

Horario: de 10:00 a 24:00 de domingo a miércoles. De jueves a sábado el horario de cierre se prolonga hasta la 1:00 horas

TEKOE. UN MULTIESPACIO DEDICADO AL TÉ

Ha pasado un año desde que abriera en el Barrio de las Letras y **este novedoso tea bar ha calado con fuerza en la capital**. Un local que homenajea a la segunda bebida más consumida del mundo y que también cuenta con un área de venta premium a granel y una zona de take away. Este verano, Tekoe no cierra para convertirse en la opción perfecta para hacer un alto en el camino y disfrutar de sus **más de 130 referencias entre tes clásicos, sorprendentes mezclas y sofisticadas infusiones**, de sus granizados, sus Ice Teas y sus sorprendentes cócteles.



Dirección: Calle Huertas, 22. Madrid.

Teléfono: 91 504 79 97

<http://www.tekoe.com/es>

LAS TERRAZAS DEL THYSSEN. UN BEACH CLUB URBANO

Su rompedor y novedoso diseño arquitectónico en tres alturas y su ubicación en los jardines del Museo Thyssen Bornemisza, han convertido a **las Terrazas del Thyssen en uno de los epicentros de las tardes noches estivales de la capital**. Abiertas durante todo el mes de agosto, se postulan como el lugar perfecto para disfrutar de su oferta de picoteo o de sus 'gin and cakes', **una propuesta ideal para pasar una tarde divertida entre amigas** que marida gin tonics premium con tartas de chocolate, manzana o carrot cake.

Dirección: Paseo del Prado, 8.

Teléfono: 91 429 39 84

Horario: lunes y domingos de 12 a 19 h. y de martes a sábados de 12 a 1.30 h.

EL MIRADOR DEL THYSSEN. CENAS DE ALTURA

Ubicada en la quinta planta del Museo Thyssen Bornemisza, esta elegante y singular terraza de 250 m², se ha convertido en un referente gastronómico de las noches de verano de Madrid. Abierta en horario nocturno y con increíbles vistas a los Jerónimos, el Mirador del Thyssen cuenta con una carta de esencia mediterránea basada en el producto de temporada con un guiño internacional. Entre sus imprescindibles: el carpaccio de langostinos y carabineros con aceite de erizos, el arroz cremoso de gambón, el atún rojo en salsa teriyaki y el pesto de fresas.



Dirección: Paseo del Prado, 8.

Teléfono: 91 429 39 84

Horario: de 20:30 a 01:00 h. Cierra domingo y lunes.

SINERGIAS UNITED CHEFS. LA DIVERSIDAD DE LA COCINA ESPAÑOLA DESDE UN PRISMA DE AUTOR

Este verano los cinco puestos gastronómicos de los estrellas Michelin Paco Roncero, Marcos Morán y Pepe Solla en Platea Madrid se convierten en el punto de encuentro de aquellos que quieren disfrutar de los aperitivos más variados y ligeros de la capital. Como novedad, además de los mariscos de **As Bateas**, los platos más cañís de **Castizo**, los perritos, hamburguesas y el pollo en tres versiones de **Entrecortes** y los guisos 100% caseros de **De Cuchara** (todos ellos aptos para el take away); los tres chefs estrenan **La Huerta de Merchina** con una gran selección de ensaladas frescas, cremas y verduras salteadas o asadas, una amplia variedad de huevos rotos camperos y zumos naturales perfectos para combatir las altas temperaturas de agosto en Madrid.

Dirección: C/ Goya, 5-7