

## ¿CENAR EN MADRID UN DOMINGO POR LA NOCHE? ¡¡MISIÓN... POSIBLE!!

- ¿Quién dice que la última y la primera noche de la semana no hay ambiente y hay que quedarse en casa? Madrid es una ciudad que nunca se duerme del todo, así que, para los que busquen plan a diario, os contamos los restaurantes a los que se puede ir en esos días que parece que cuesta un poco más encontrar buenas opciones abiertas
- Sabrosas pistas para que el domingo sea más domingo y el lunes... ¡menos lunes!

#LosDomingosTambiénSeSale  
#abiertoeldomingo  
#CenarLosLunesEnMadrid

### - BACIRA. - Para domingueros que quieran experimentar

Castillo, 16. Madrid. Tel. 91 553 44 89. [www.bacira.es](http://www.bacira.es)

En este acogedor restaurante del castizo barrio de Chamberí es complicado encontrar mesa un viernes o sábado para cenar, y es que son muchos los amantes de su cocina en la que Asia y el Mediterráneo se dan la mano... así que, ¿qué tal ir un domingo por la noche? Además, su carta 'viva' está llena de novedades como el *Crujiente de mousse de foie y coco*, el *Niguirí de tomaso, chistorra y migas*, la *Panceta glaseada* o el *Rollito de cordero a las cinco especias chinas*. Entre los postres se ha colado un *Fluido de chocolate con helado de café y espuma de vainilla* irresistible y en la carta de cócteles el divertido *Marujasour*...

**+Info:** Bacira abre los 7 días de la semana tanto en horario de comidas como de cenas. También tiene servicio de *take away* a través de su web.

### - Happy Green – Para los domingueros más healthy

San Marcos, 28. Madrid. Tel. 91 059 31 03. [www.behappygreen.com](http://www.behappygreen.com)

Sabemos que durante el fin de semana la dieta se nos puede cruzar y es que nos encanta salir y disfrutar del buen comer... pero, ¿qué tal salir, disfrutar y comer sano y rico? Happy Green es la dirección perfecta para hacerlo. Ubicado en el céntrico barrio de Chueca, su carta está llena de sabrosas ensaladas como la *Amazonas: espinacas, edamame, uvas, nueces, trigo sarraceno, alubias rojas, quinoa negra, kale, tofu tostado y manzana*; *Quinomakis*, que son unos originales makis de quinoa y kale. Y tres sabrosas hamburguesas pensadas para todos, al igual que toda su carta, en la que indican hasta las calorías.

**+Info:** Happy Green abre los 7 días de la semana tanto en horario de comidas como de cenas. También tiene servicio de *take away* y *delivery* a través de plataformas de reparto.

### - Kanbun – Para domingueros que busquen un tapeo diferente

López de Hoyos, 327. Madrid. [www.restaurantekanbun.com](http://www.restaurantekanbun.com)

Esta taberna oriental de la zona de Arturo Soria propone tapear a la española. Sí, sí, cambiar el palillo por los palillos y los calamares por deliciosos sushis, rollitos, brochetas... Además el espectacular local, decorado con envoltentes tonos amarillos y dorados, dispone de una zona *lounge* de mesas altas ideal para este tipo de picoteo y un *chill out* al fondo para alargar la sobremesa con uno de sus cócteles, sin duda, un planazo para rematar o empezar la semana.

**+Info:** Kanbun abre los 7 días de la semana tanto en horario de comidas como de cenas. También tiene servicio de *take away* y *delivery* a través de plataformas de reparto.

**- Kyoto – Para domingueros muy *shop-adictos***

Camilo José Cela, 1. Las Rozas. Tel. 91 640 55 43 [www.restaurante-kyoto.es](http://www.restaurante-kyoto.es)

Hace ya 15 años que este restaurante conquista paladares en Las Rozas con su sabrosa cocina fusión asiática. Con mucho éxito a mediodía con sus excelentes menús, la noche invita a disfrutar con más calma de su carta, repleta de innovadores platos que combinan sabores de Japón, Tailandia y China con técnicas mediterráneas como por ejemplo sus *Mejillones con tomillo y sansido*, que bien merecen una escapada. Así que el plan perfecto para una tarde de domingo es: shopping en Las Rozas Village y cena en Kyoto, que está justo enfrente del famoso *outlet*.

**+Info:** Kyoto abre los 7 días de la semana tanto en horario de comidas como de cenas. Su oferta puede pedirse a domicilio a través de Deliveroo.

**-La Malaje – Para domingueros con morriña del Sur**

Relatores, 20. Madrid. Tel. 91 081 30 31. [www.lamalaje.es](http://www.lamalaje.es)

A los amantes del Sur, La Malaje les espera los 7 días de la semana con la deliciosa cocina de Manu Urbano, que propone una oferta bien diferenciada en su zona de barra y sala, porque nunca se sabe cuándo puede surgir la morriña, ni la 'gusa'. Es decir, que es perfecto tanto para un picoteo informal a base de escabeches, molletes, ensaladas, su espectacular tortilla o la *Ensaladilla con pipas de mar...*; o algo más formal si nos decantamos por sentarnos en su coqueta sala para saborear recetas como las *Pavias de bacalao con alboronía*, la *Merluza de pincho en adobo de feria*, la *Carrillera de bellota en salsa de tomate* o el original *Alfajor casero* como broche final. Para maridar, más de 60 referencias de jereces... Sin duda, la semana tendrá un color especial tras una visita a La Malaje.

**+Info:** La Malaje abre los 7 días de la semana tanto en horario de comidas como de cenas y los sábados y domingos la barra es *non stop*.

**- Los Galayos – Para domingueros castizos**

Botoneras, 5. / Plaza Mayor, 1. Madrid. Tel. 91 366 30 28 [www.losgalayos.net](http://www.losgalayos.net)

Es primavera -en algún momento saldrá el sol-, y pasear por el Madrid de los Austrias vuelve a ser uno de los planes urbanos más bonitos del domingo. Tras una ruta intensa siempre apetece una buena comida y la oferta del restaurante centenario Los Galayos, tanto de barra -que acaban de renovar- como de sala, será un acierto y gustará a toda la familia. Además, su cocina es *non stop* y de sus fogones salen clásicos imprescindibles como son los torreznos, las revolconas, el cochinillo -que tiene premio-, la merluza rellena... Importante, dejar siempre sitio para sus postres caseros.

**+Info:** Los Galayos abre los 7 días de la semana (365 días al año) y su barra está disponible desde las 9 de la mañana para desayunos.

**- Matritum - Para domingueros vineros**

Cava Alta, 17. Madrid. Tel. 91 365 82 37 [www.tabernamatritum.es](http://www.tabernamatritum.es)

El Rastro es uno de los planazos domingueros por excelencia... así que vamos a pasar la mañana allí para después callejear y llegar a Matritum, una de las joyas gastronómicas de La Latina, donde además de comerse de maravilla, se bebe de lujo, y no necesariamente por el precio, sino por la exclusividad de muchos de sus tragos. Así que comer o cenar será una sabrosa experiencia para los sentidos disfrutando de vinos 'diferentes' que acompañan platos como las *Croquetas líquidas de suquet de carabinero*, el *Micuit de foie-gras*, el *Salpicón de bogavante*, unos *Dumplings de trinchat de butifarra y gamba roja* o las *Albóndigas de pintada en pepitoria*. Entre los postres, una original *Crema catalana versión Matritum*... Además siempre hay alguna salazón casera y no faltan los quesos, perfectos para armonizar las tardes de viernes, sábados y domingos en su faceta más auténtica de *wine bar*.

**+Info:** Matritum cierra lunes completo y martes a mediodía, pero el domingo sus puertas están abiertas de 13:30 a 00:00 horas.

**- Shanghai mama - Para domingueros viajeros**

Infanta Mercedes, 62. Madrid. Tel. 91 041 87 28. / Arturo Soria, 51. Madrid. Tel. 91 831 01 49 / Avenida del Camino de Santiago, 1. Las Tablas. Tel. 918 31 02 07 [www.shanghaimama.es](http://www.shanghaimama.es)

La 'cocina china' es un clásico cuando hablamos de las cenas de domingo, pero vamos a dar un paso más, salir de casa y viajar directamente a Shanghái... pero sin escalas, porque el planazo está en varios puntos de Madrid y es Shanghai mama. Una genial propuesta que está revolucionando la capital a golpe de palillo con una gastronomía china de hoy y siempre, la que se come en las calles de Shanghái pero con productos de calidad y en gran parte, materia prima española. Entre los platos, imprescindibles los dumplings con masa casera elaborada a diario como el *Xiaolongbao relleno de carne y trufa negra* o las tradicionales *Gyozas de Sichuan con aceite rojo picante*; el solicitadísimo *Ku Bak crujiente acompañado de pollo y mariscos con huevo de pita pinta* o el *Secreto ibérico al estilo Chao Shao*... El lunes por la noche apetecerá volver...

**+Info:** Shanghai mama abre los 7 días de la semana tanto en horario de comidas como de cenas.

Más información en **Aires News Comunicación**

[www.airesnews.com](http://www.airesnews.com) Tel. 91 535 45 14

Isabel Aires:	<a href="mailto:isabel@airesnews.com">isabel@airesnews.com</a>	670 369 775
Jana Cerdán:	<a href="mailto:jana@airesnews.com">jana@airesnews.com</a>	679 057 288
Alejandra Sanz:	<a href="mailto:alejandra@airesnews.com">alejandra@airesnews.com</a>	646 742 372
Bea Rodríguez:	<a href="mailto:beatriz@airesnews.com">beatriz@airesnews.com</a>	682 390 138