vinetur

Casa Salesas mantendrá su actividad en agosto con solo cuatro días de cierre

El restaurante de Fernando VI ajustará su horario en varias jornadas de verano y conservará su brunch dominical y festivo

lunes 27 de julio de 2026

Casa Salesas permanecerá abierto durante agosto en Madrid y solo cerrará los días 10, 11, 17 y 18 de ese mes. El restaurante, situado en el número 6 de la calle Fernando VI, mantendrá así su actividad en un periodo en el que buena parte de la oferta gastronómica de la capital reduce servicio o interrumpe temporalmente su apertura.

Desde el establecimiento explican que la intención es seguir funcionando como punto de encuentro tanto para quienes pasan el verano en la ciudad como para los visitantes que eligen Madrid durante las vacaciones. El local está ubicado en la zona de Salesas, en el llamado SoJo madrileño, una denominación vinculada al barrio de Justicia.

La propuesta gastronómica de Casa Salesas está desarrollada por el equipo de cocina de Mabel Hospitality bajo la dirección del chef ejecutivo Juan Antonio Medina. La casa señala que su carta se apoya en producto local y de temporada.

Entre los entrantes figuran las gildas con anchoa de Santoña, la tortilla jugosa con cebolla, el vitello tonnato de TOTÓ, la César de Salesas con cogollos a la brasa y el puerro a la brasa. En los platos principales, el restaurante incluye el rigatoni al vodka, el risotto de TATEL con trufa, el schnitzel vienés de ternera blanca, el solomillo argentino y varias carnes a la brasa, entre ellas ojo de bife argentino, entraña de la Pampa y chuletón.

La oferta de postres incorpora un sándwich de croissant con helado de vainilla y una tarta de chocolate con AOVE y sal Maldón. A ello se añade una carta de cócteles pensada para distintos momentos del día, con referencias como Vermouth Salesas, Mimosa Vintage y Bloody Barrio, junto a combinados de autor como Casa Paloma y Braganza's Affair, además de clásicos como Espresso Martini y Carajillo.

Casa Salesas mantendrá también su brunch los domingos y festivos, entre las 13:00 y las 16:00 horas. En ese servicio ofrece platos como huevos Benedict o Royale y pancakes con chocolate, frutos rojos y chantilly, acompañados de una selección de cócteles.

El restaurante aplicará además un horario especial de verano del 12 al 14 de agosto y del 19 al 21 de agosto. En esas fechas abrirá desde las 17:30 hasta el cierre.

La apertura continuada en agosto forma parte de la estrategia del establecimiento para mantener su actividad durante todo el verano en una de las zonas con más movimiento hostelero del centro de Madrid.