vinetur

Madrid se convierte en un paraíso de terrazas con la llegada de la primavera

La capital ofrece experiencias gastronómicas únicas al aire libre, desde cocina mediterránea hasta parrilla argentina y auténtica pizza italiana.

miércoles 19 de marzo de 2025



Con la llegada de la primavera, Madrid se transforma en un lugar ideal para disfrutar de sus terrazas. El buen tiempo invita a salir a las calles y aprovechar al máximo estos espacios al aire libre. En la capital, hay varias terrazas que ofrecen experiencias gastronómicas únicas. Aquí te presentamos algunas de las más destacadas.

Tragaluz, ubicado en la calle Gil de Santivañes, es un nuevo proyecto del Grupo Tragaluz. Este restaurante combina la cocina mediterránea con influencias italianas en un entorno encantador. Su principal atractivo es un jardín secreto con un impresionante tragaluz, que crea un oasis en medio de la ciudad. El interior del restaurante tiene un bar diseñado para ser un espacio acogedor, similar a una casa. La carta incluye platos como paccherini con salmonetes, sopa de cangrejo con aguacate y maccheroncini con hinojo. Tragaluz se ha convertido en un destino gastronómico importante en Madrid, ideal para quienes desean disfrutar de una larga sobremesa en un ambiente especial.

En pleno centro de Madrid, cerca de la Puerta del Sol, se encuentra Tablao La Carmela. Esta terraza es perfecta para disfrutar de la gastronomía tradicional española. Es un lugar ideal para un aperitivo antes de un espectáculo de flamenco o para una cena tranquila después de un paseo por el centro. La oferta culinaria incluye platos típicos como bravas, croquetas, gazpacho, pulpo y paella de marisco. Además, su tablao flamenco, dirigido por Juan Andrés Maya, es uno de los más conocidos de la ciudad, con actuaciones diarias. La terraza, equipada con calefactores, permite disfrutar del ambiente madrileño durante todo el año, especialmente en primavera.

Ceferino, situado en la calle Jorge Juan, es un referente de la parrilla argentina en Madrid. Su terraza cubierta, también con calefactores, permite disfrutar de su excelente carne en cualquier época del año. Ceferino se mantiene fiel a su esencia, con una selección cuidadosa de ingredientes y respeto por las recetas tradicionales. La carta ofrece opciones como tomate de estación con burrata, milanesa de solomillo de ternera y chuletón madurado. Ceferino es una opción segura para los amantes de la carne que buscan calidad y tradición.

Por último, Pizzart Recoletos es el lugar perfecto para quienes desean auténtica pizza al horno de leña. Ubicado en la calle Recoletos, ofrece un ambiente único con una terraza interior que recuerda a la Toscana. Su éxito radica en una masa de fermentación larga,

que da como resultado una base crujiente. Además de sus pizzas, Pizzart ofrece una variedad de platos italianos, como canoli sicilianos y riggatoni genovese. La terraza de Pizzart es un refugio ideal para relajarse y disfrutar de la cocina italiana al aire libre en el centro de Madrid.

Estas terrazas son solo algunas de las opciones que Madrid ofrece para disfrutar del buen tiempo y la gastronomía al aire libre. Cada una tiene su propio encanto y propuesta culinaria, haciendo de la capital un lugar perfecto para vivir experiencias únicas en primavera.