vinetur

Keli abre en el Barrio Salamanca con cocina casera y horario ininterrumpido hasta las 2:00

El nuevo restaurante de Paseo de la Castellana, 12, apuesta por platos para compartir y ambiente hogareño

jueves 15 de enero de 2026



El Barrio Salamanca cuenta desde este jueves, 15 de enero, con un nuevo restaurante que busca recuperar el espíritu de los locales de barrio. Keli se presenta como un espacio pensado para socializar y sentirse cómodo, con una propuesta que invita a

quedarse y disfrutar sin prisas. El local, situado en el número 12 del Paseo de la Castellana, ha sido diseñado para convertirse en un punto de encuentro tanto para vecinos como para quienes trabajan o visitan la zona.

La carta de Keli se basa en la cocina española casera, con platos reconocibles y elaborados para compartir en el centro de la mesa. Entre las opciones destacan clásicos del aperitivo como jamón ibérico cortado a cuchillo, cecina, gildas, croquetas y bocatines. También se ofrecen platos como ensaladilla rusa, pimientos con ventresca, patatas bravas, tortillas, huevos estrellados, gambas al ajillo, almejas en salsa verde, chipirones en su tinta y callos a la madrileña. La oferta se completa con carnes y pescados tradicionales, como merluza a la romana, albóndigas con patatas paja, pluma ibérica, dados de solomillo, steak tartar y rib eye. Los postres, todos caseros, incluyen tarta de limón inspirada en Embassy, milhojas y tarta de chocolate. La sangría, tanto tinta como blanca, está disponible desde el inicio del servicio.

El espacio de Keli está distribuido en tres alturas, siguiendo la estructura de una casa madrileña. En la planta a pie de calle se encuentran la Biblioteca, el Salón y la Cocina, donde los clientes pueden ver al equipo trabajando. En la planta superior están el Comedor y la Bodega, pensados para reuniones alrededor de la mesa y momentos más íntimos. La planta inferior alberga la Sala de Juegos, un espacio dedicado a la música, los cócteles y los juegos, con una barra rodeada de vinilos y referencias musicales.

El restaurante permite moverse entre estancias, cambiar de ambiente y celebrar tanto ocasiones cotidianas como especiales. Los espacios privatizables están integrados en la vida diaria del local. El interiorismo ha sido realizado por Rockwell Group, que debuta en España con este proyecto. Se han utilizado materiales como cerámica artesanal, madera, piedra y latón envejecido para crear un ambiente cálido y funcional.

Keli abre desde primera hora del día, ofreciendo desayunos con café y bollería casera. Próximamente, contará con una terraza para ampliar su oferta y acercarse aún más al barrio. A lo largo del día, el ambiente evoluciona de forma natural, permitiendo desde un aperitivo hasta una cena prolongada, sin necesidad de cambiar de local para pasar de la comida a la coctelería.

El horario de Keli es de lunes a domingo, de 13:00 a 02:00. La cocina permanece abierta hasta las 23:30 de domingo a jueves y hasta las 00:30 los viernes y sábados. La Sala de Juegos, dedicada a la coctelería, funciona de 17:00 a 02:00 de domingo a jueves y hasta las 03:00 los viernes y sábados. Para reservas y más información, el restaurante dispone de teléfono, perfil en Instagram y página web.