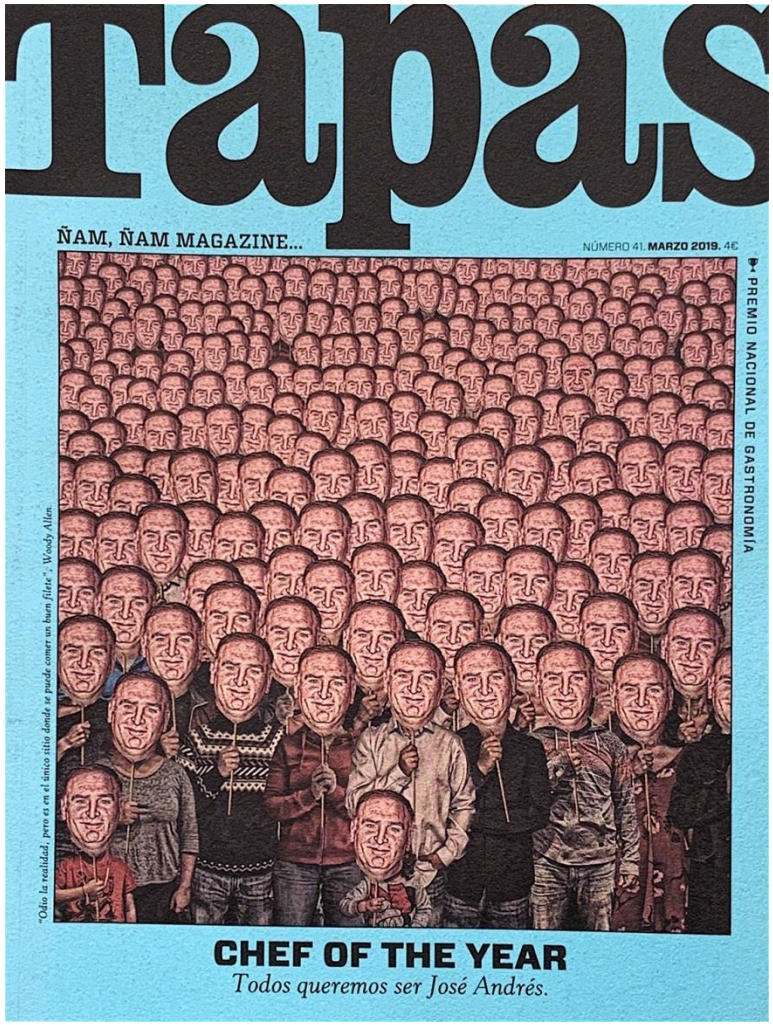
1 MARZO – TAPAS MAGAZINE



RESTAURANTES

DA LUCA, Madrid
En el corazón del barrio de Las Salesas ha abierto esta trattoría-pizzería con platos de la cocina italiana más tradicional. La burrata, los spaguetti carbonara alla cioclara y sus pizzas son las estrellas de la carta. Reserva la mesa 17 (para dos) y la 14 (para grupos), junto a la ventana. Precio medio: 30€. **C/ Prim, 7.**

SEÑORÍO DE MONTANERA, Sevilla
Junto a la catedral de Sevilla ha abierto este restaurante que es una oda al ibérico, donde se puede disfrutar de los mejores ibéricos de bellota y de platos elaborados con el mejor ibérico fresco como el arroz seco. **C/ Placentines, 9.**

HIJO DE MENDEZ, Barcelona
Tragos, tacos y música. En este restaurante no hay que perderse el taco de pulpo frito y la costilla de cerdo braseada en adobo de chiles secos con esquites y maridado con el trago Oaxaca Mule. Precio medio: 22-27€. **Passatge de Marimon, 5.**

SANTITA, Madrid
Fusión de México y España hecha tacos de mollejas encabronadas (mollejas a la brasa, tortilla de maíz y salsa de chile morita con cacahuete) y machete de matarife (costilla de ternera a las brasas con salsa ahumada, pico de gallo y tortillas de trigo). Precio medio: 25€. **C/ Fuencarral, 74,.**

45 TAPAS Marzo 2019