

ESPECIAL RESTAURACIÓN



En Madrid es posible degustar desde clásicos platos castellanos a las últimas creaciones de la cocina

Madrid conserva una gastronomía propia y autóctona, elaborada a través de los siglos. Y además, ofrece la posibilidad de disfrutar de los mejores platos internacionales

Sabores con historia

Clericó Primera calidad

Restaurante argentino que trabaja con materia prima de primera calidad, importada de las más fértiles tierras argentinas. Tienen, por supuesto, los cortes más demandados como solomillo, lomo alto y bajo, la tradicional tira de asado, y una variada opción de primeros, tanto de la parrilla como de su cuidada cocina. No faltan, además, buenas ensaladas y una riquísima opción de pescado para los menos afines a la carne. Así y todo, uno no puede marcharse sin probar algunas de las exquisiteces de la carta de postres: panqueque de dulce de leche, o de manzana flameado al ron, tiramisú o Don Pedro.

Lo más destacable fuera de la cocina es el local: una acogedora estructura de ladrillo, hierro y madera, rústica pero vanguardista, confieren el entorno ideal para dar cabida a las celebraciones familiares y de empresa; y una buena opción para los



Interior de uno de los restaurantes

más pequeños de la casa. Si te apetece carne, ya sabes dónde están.

→ Dirección: Camilo José Cela, 2, Heron City. 28230 Las Rozas, Madrid.

☎ 91 636 40 15.

→ Av. Bruselas, 71, Heron Diversia. 28108 Alcobendas, Madrid.

☎ 91 657 41 49.

→ Antonio Belón, 22. 29600 Marbella, Málaga.

☎ 95 276 56 83.

Web: www.clerico.es