

# El nuevo estilo argentino en Heron Diversia

Una carta variada, de primera calidad y a un precio asequible.

La carne argentina es conocida en todo el mundo por su calidad excepcional y su sabor único. Recientemente, además, ha florecido en la riber del Río de la Plata un nuevo estilo de restaurantes, donde no sólo se degusta la mejor carne, sino además, se disfruta de un entorno donde el diseño y la decoración juegan un papel primordial.

## ¿Cómo nace vuestro restaurante?

El concepto "Clericó" nace en el año 2004 como fruto de un proyecto en el que un grupo de amigos argentinos afincados desde hace más de 20 años en Madrid, y vinculados al mundo de la restauración decidimos ofrecer en Madrid un sitio donde no sólo se pueda comer la mejor carne a las brasas, degustar renombrados vinos españoles y conocer nuestras bodegas argentinas, sino además un lugar cálido y acogedor, con un estilo propio.

Abrir el primer Clericó en el centro comercial Heron City de las Rozas, fue un proyecto cargado de ilusión y muy gratificante, en el que los primeros clientes contribuyeron a consolidar la idea que teníamos desde un principio: ofrecer una carta variada y de primera calidad, a un precio asequible, donde se dan cita tanto los ejecutivos de las empresas cercanas, deportistas, periodistas, escritores, artistas, así como las familias, en especial los fines de semana.

Más recientemente, a principios de este año, hemos abierto un local en Marbella, donde la acogida de la gente ha sido excepcional. Este pasado mes de noviembre, hemos inaugurado en el centro de Ocio Heron Diversia, en Alcobendas, el tercer local.

## ¿Qué significa "Clericó"?

Nos lo pregunta mucha gente. Queríamos utilizar un nombre con reminiscencias argentinas, sin caer en las denominaciones más trilladas.

"Clericó" es una bebida típica del verano austral, preparada con frutas, zumos y vino blanco, similar a la sangría española.

## ¿En qué consiste vuestra oferta?

Tenemos una carta muy variada, donde se pueden escoger alternativas para todos los gustos. Los platos se preparan artesanalmente por nuestros cocineros, que permanentemente trabajan en la búsqueda de nuevas alternativas. Destacaría de los primeros, las exquisitas empanadas y la tarta pascualina de espinacas. Los platos estrella son, evidentemente, los cortes argentinos de importación, preparados a las brasas, y la sorpresa final, los postres. Nos atrevemos a decir que el panqueque de manzanas flambeado al ron es jiniguable! Ofrecemos además, una gran variedad de caldos de las mejores bodegas argentinas y españolas.

Afortunadamente, muchos clientes nos eligen para sus celebraciones familiares, y especialmente, para las fiestas navideñas, por lo que además de ofrecer la carta habitual, tenemos siempre alternativas de menús a medida para estas ocasiones.

## ¿Les deseamos mucha suerte en este nuevo Clericó!

Esperamos veros a todos



XXXXXXXXXXXXXXXX  
XXXXXXXXXXXXXXXX  
XXXXXXXXXXXXXXXX  
XXXXXXXXXXXXXXXX  
XXXXXXXXXXXXXXXX  
XXXXXXXXXXXXXXXX  
XXXXXXXXXXXXXXXX  
XXXXXXXXXXXXXXXX  
XXXXXXXXXXXXXXXX  
XXXXXXXXXXXXXXXX  
X



# CLERICÓ

AV. BRUSELAS 21 - HERON DIVERSIA  
28108 ALCOBENDAS - MADRID  
91 657 41 49

www.clerico.es