



Alberto Sanz Blanco

Periodista, analista y crítico cultural



De la Gran Vía al plato: ‘La Catorce’ reinventa el tapeo con un toque gourmet

Hablar de tapas en Madrid es hablar de identidad, de una tradición que trasciende la simple acción de comer para convertirse en un ritual social, casi en un arte. Desde la taberna castiza con su vermú de grifo hasta las barras rebosantes de croquetas y calamares, el tapeo madrileño es sinónimo de encuentro, de bullicio y de sabores que, sin pretensiones, conquistan paladares. Pero, ¿qué ocurre cuando esta costumbre popular se viste de gala? Ahí es donde entra en juego este restaurante ubicado en plena Gran Vía, que apuesta por **eleva la tapa a una categoría superior sin perder su esencia**. Bajo el lema "Tapeo del Fino", esta casa de tapas gourmet reinterpreta el recetario clásico con técnica y producto de calidad, ofreciendo una versión sofisticada de los bocados más emblemáticos de la gastronomía española. **La chef S. Solbes** imprime su sello en una propuesta que, sin renunciar a la raíz castiza, juega con texturas, presentaciones refinadas y una ejecución más cuidada.

El restaurante logr

...

SUSCRÍBETE >

para una conversión completa a PDF |