Eine Stadt, viele Aromen

ZWISCHEN HIPPEN BARS, CHARMANTEN BODEGAS UND NEUEN DINING-KONZEPTEN ZEIGT SICH MADRIDS KULINARISCHE VIELFALT. AUTORIN SILKE ROTH HAT DIE BESTEN ADRESSEN GESAMMELT.

CASA NEUTRALE

Das moderne Madrid in Bestform – achtsam, kreativ, nachhaltig. „Casa Neutrale“ ist nicht nur eine Streetwear-Brand, sondern auch ein innovatives Gastrokonzept mit vier verschiedenen Foodspots. Im Coffee Shop wird Kaffee auf das nächste Level gehoben, dazu gibt es hausgemachte Backwaren. Das Day & Night Restaurant dagegen vereint mediterrane Küche mit klaren Aromen. In der Bar beginnt der Abend mit einem Glas (Natur)-Wein, während im Music Restaurant vor allem angesagte Beats jedes Gericht begleiten.

LOS 33

Rauch liegt in der Luft, Kerzen flackern, Gläser klirren – das „Los 33“ vereint spanische und uruguayische Esskultur mit Lässigkeit. Das Restaurant liegt im stylishen Viertel Las Salesas. Man trifft sich an der Bar oder an Stehtischen – einen Cocktail oder ein Glas Wein in der Hand – vor allem, um zu sehen und gesehen zu werden. An den hinteren Holztischen mit Blick auf den Grill gibt es bestes Rindfleisch, gegrillte Sandwiches oder Zwiebelsuppe mit gereiftem Comté zum Teilen.

TRAMO

Das Restaurant ist ein Muss für Fans des nachhaltigen Genusses. Jüngst mit einem Grünen Michelin-Stern ausgezeichnet, verbindet das „Tramo“ in einer umgebauten Lagerhalle aus den 1950er-Jahren großzügige Architektur mit recycelten Materialien und Stilgefühl. Die großen Fenster, viel Holz und unverputzte Wände aus Beton schaffen eine puristische Atmosphäre, bepflanzte Innenbereiche bringen die nötige Frische. Fast energieautark, setzt Tramo auf erneuerbare Ressourcen und eine Zero-Waste-Küche mit Zutaten von kleinen lokalen Erzeugern. Nur Kaffee und Schokolade kommen von außerhalb.

Fotos: Juan Baraja, Alex de la Roots, Javier Aldemunde, PR (2)

HERMANOS VINAGRE

Die Brüder Carlos und Enrique Valentí haben das „Hermanos Vinagre“ längst zur Institution in Madrid gemacht und die klassische Tapas-Bar neu gedacht. Inmitten von Retro-Interieur gibt es Ibérico-Schinken, Anchovis auf Buttertoast, hausgemachte Konserven und köstlichen Karamell-Flan. Wer es lieber warm mag, bestellt das Calamari-Sandwich, die gefüllten Kroketten oder die legendären Patatas Bravas. Und dazu am besten ein perfekt gezapftes Bier oder erstklassigen Wermut.

GOTA WINE

Versteckt im Viertel Justicia ist „GOTA“ weniger eine Bar als ein Refugium für Wein- und Musikliebhaber. Inhaber Fede Graciano schenkt Naturweine von kleinen Winzern aus der Umgebung Madrids aus. Dazu zählen etwa Pequeños y Salvajes, deren Garnacha-Reben in der rauen Sierra de Gredos gedeihen, sowie Uva de Vida aus Toledo, wo biodynamischer Graciano wächst. Das Interieur ist reduziert, warm, fast meditativ mit sanftem Licht und Holzmöbeln. Aus den Lautsprechern: Vinyl, ein Flüstern aus Jazz, Funk und Hip-Hop.