

La Vanduca, de tapas en su terraza junto a El Retiro



BUENA COMIDA, DECORACIÓN AGRADABLE Y ATENCIÓN CUIDADA AL DETALLE SON REQUISITOS BÁSICOS PARA QUE UN RESTAURANTE TENGA ÉXITO Y TE INVITE A REPETIR.



Hace poco tiempo abrieron cerca de nuestra oficina un nuevo restaurante, La Vanduca. Desde entonces, he ido varias veces a probar sus distintos platos, convirtiéndose en uno de mis sitios preferidos de Madrid.

Está en el barrio de Salamanca junto al Retiro y Puerta de Alcalá. Lo que más me gusta es que es un sitio desenfadado donde puedes pedir raciones completas, medias raciones, los platos son de cocina tradicional española, muy ricos y con una materia prima excelente.

Lo han montado cuatro hermanos malagueños, con muchas ganas de hacer bien las cosas.

Hay tres cosas que me parecen que son imprescindibles en un restaurante para que consigan convertirse en uno de tus favoritos y repitas.

■ La comida está muy rica y sobre todo tiene una relación calidad/precio espectacular.

■ La decoración es muy chula, han cuidado mucho los detalles, creando un ambiente muy acogedor y muy agradable.

■ Te reciben y atienden muy bien, son muy simpáticos y rápidos, se nota esas ganas de querer agradar y de hacer bien las cosas.

Aprovechando la época del año en la que nos encontramos, donde lo que te pide el cuerpo es salir a cenar a sitios al aire libre con terraza, La Vanduca dispone de una amplia terraza en una de las mejores zonas de Madrid, sin duda un buen punto a su favor.

Algunos de los platos dignos de alabar en mis múltiples visitas en esta época del año son el salmorejo, la ensaladilla rusa, las croquetas, la tempura de langostinos, el steak tartar, los penne con rabo de toro. Son algunos de los platos que hemos ido probando y que más nos gustaron. Si eres de dulce, no puedes dejar de pedir la tarta de limón y merengue y la tarta de chocolate.

En cuanto a la selección de vinos, es concentrada pero muy bien elegida, teniendo los clásicos de siempre y también nuevos vinos que recomiendan y sorprenden mucho, siempre de agradecer.

¡Es uno de esos restaurante en los que todo está bueno! Como ya os he dicho, se ha convertido en uno de mis favoritos, ¡no dejéis de ir!



Juan Rodríguez-Fraile,
Director de Negocio Institucional, Altair Finance