



Citas gastronómicas en el barrio de Retiro

Bulbiza está situado en la calle Ibiza, entre Máiquez y Fernán González, y es un tramo del bulevar que acoge ofertas gastronómicas de primer nivel con una clara apuesta por la cocina española. Es zona de peregrinaje gastronómico para madrileños y foráneos, no solo del barrio de Retiro, sino de todo Madrid.

LA RETASCA

Calle de Ibiza, 38

Inspirada en las tabernas madrileñas de los años 60, con La Retasca Juanjo López conecta con el público madrileño a través de una oferta culinaria divertida y sabrosa, con el producto como máximo exponente, en un ambiente distendido que pone la nota fresca a Bulbiza. La oferta es informal y con platos de toda la vida para compartir.

Horario: Abierto de lunes a sábado de 12:00 a 24:00. Domingo de 12:00 a 16:00.

EL MARGINAL

Calle de Ibiza, 35

Bar de vinos con el sello de los artífices de La Tintorería: César Ruiz, Flequi Berruti y Nacho Jiménez. La calle de Ibiza vuelve con El Marginal a tener un espacio dedicado al vino -justo en el mismo local que ocupaba el mítico Buen Provecho-, con una amplia oferta de vinos difíciles de encontrar. Chacinas y platos clásicos para acompañar. Horario: Abierto martes y miércoles de 18:00 a 24:00, y de jueves a sábado de 12:00 a 24:00, y los domingos de 12:00 a 17:00.





LA COCINA DE FRENTE

Calle de Ibiza, 40

Centro de interpretación del cocido de Bulbiza. Aquí es donde Juanjo López -cocinero y propietario de La Tasquita de Enfrente-, ofrece un cocido todos los mediodías en constante evolución, con variaciones coincidentes con los cambios de temporada. Las puertas se abren también a chefs invitados que ofrecen su interpretación del cocido.

Horario: Abierto de martes a domingo mediodía.



BISTRONÓMIKA

Calle de Ibiza, 44

Carlos del Portillo redondea su oferta gastronómica en Bulbiza centrándose en los productos del mar a los que les da su marcado estilo de cocina, con un manejo impecable de los puntos de cocción, a través de técnicas clásicas como la brasa. La elección de producto, minuciosa, viene de todas las zonas pesqueras españolas.

Horario: Abierto de lunes a sábado y domingos al mediodía de 13:30 a 16:00 y de lunes a sábado de 20:30 a 23:30. Domingo noche cerrado.



THE PÂTISSIER

Calle de Ibiza, 42

La nota más dulce: helados artesanos elaborados a partir de ingredientes naturales. Ricardo Vélez muestra su inmenso talento pastelero en unos helados de gran calidad, con sabores inéditos y apetecibles. También, en función de la época, se despachan otros de sus dulces icónicos, sin faltar nunca en Bulbiza su conocida bamba.

Horario: Abierto de martes a domingo de 14:00 a 23:00.



CASA JULIÁN DE TOLOSA

Calle de Ibiza, 39

Articulado en torno a una parrilla vista, el fuego es el ingrediente fundamental de este asador moderno en el barrio de Retiro. Iñaki Gorrotxategi replica a la perfección la técnica de la casa madre en Tolosa. Chuleta de piezas seleccionadas, puerros de Mendavia o los pimientos del piquillo de Lodosa son sus imperdibles.

Horario: Abierto de lunes a sábado y domingos al mediodía de 13:30 a 16:00 y de lunes a sábado de 20:30 a 23:30. Domingo noche cerrado.

