



IE Gastronomy  
Management, nutrition & wellbeing

# Popular



## Taberna Pedraza: obsesión por el buen producto

Lugares donde comer

Nacional

- 01/11/2016



*Se ha hecho un hueco entre los preferidos por aquellos a los que les gusta comer bien, de Madrid y de todas partes. Empezaron con un local más pequeño en la misma calle Ibiza y al poco tiempo se trasladaron a un establecimiento anexo en el **número 38**, con mayor*

## capacidad.

Detrás de esta taberna están **Santiago Pedraza y Carmen Carro** que, tras dos años de innumerables viajes buscando la excelencia en el producto y en las recetas, inauguraron Pedraza. Además de buenas **materias primas**, buscan la regularidad, la trazabilidad, la distribución y, por encima de todo, conocerlas a fondo.

Con estos productos ponen en práctica una **cocina tradicional española**, con **presentaciones y recetas actualizadas**, entre las que figuran los “top” de la carta, **como la tortilla al estilo de Betanzos**, sus cremosas **croquetas**, los **huevos fritos de pollita de corral** con pisto manchego o **“los felinos”** –su versión de los populares mejillones tigres–.

En Taberna Pedraza cuidan mucho la **selección de vinos** y otras bebidas –a cargo de Nico Scott–, así como el servicio –dirigido por Susana Jo–. El **sello decorativo** –maderas, mármoles y latón– lo ha impreso Lázaro Rosa Violán, con 3 espacios: la barra para picoteo o comidas informales, la zona de mesas altas y taburetes y el comedor, con mesas amplias y sillas confortables.

Artículos relacionados:



Mercado de Ibiza,  
multiespacio  
gastronómico y  
coctelero



Fátima, un árabe  
en plena Sierra  
Cabrera



Tatel, cocina,  
música y  
coctelería de  
moda

 Share

 Tweet

 Share

 Share

 Share

 Share

Etiquetas [calidad](#) [calle Ibiza](#) [Carmen Carro](#) [croquetas](#) [gastronomía](#) [huevos fritos](#) [los felinos](#) [Madrid](#) [mejillones tigre](#) [producto](#) [restaurante](#) [Santiago Pedraza](#) [sello decorativo](#) [Taberna Pedraza](#) [tortilla al estilo de Betanzaos](#) [vino](#)

 Edit

## Mercado de Ibiza, multiespacio gastronómico y coctelero

Pegado al Parque del Retiro madrileño, este establecimiento apuesta por la cocina mediterránea con productos de

temporada y una notable oferta coctelera, que se presenta en varios espacios.

## Fátima, un árabe en plena Sierra Cabrera

Uno de los lugares más bellos del Levante almeriense es esta Sierra y la localidad de Turre con su espectacular Cortijo Cabrera y el encantador restaurante árabe de nombre Fátima.

## Pod Baranem, especialidades polacas en Cracovia

Un restaurante más que recomendable para disfrutar de la deliciosa cocina polaca en la ciudad de Cracovia, donde no falta la sopa żurek o los pierogi.

## Tatel, cocina, música y coctelería de moda

El restaurante, abierto en mayo de 2015, aspira a convertirse en un icono de la alta cocina tradicional española, tanto dentro como fuera de nuestras fronteras. Socios de altura, como Enrique

## El Portal, punto de encuentro cosmopolita en Alicante

El restaurante, buque insignia del empresario Carlos Bosch, actualiza el concepto de bar clásico con productos de proximidad, una amplia selección de vinos por copas y buenos cócteles.

## Punk Bach, brasserie canalla e ilustrada

El pleno bulvar del Paseo de La Castellana de Madrid, y a dos pasos de la sede del IE Business School, se encuentra este espacio gastro non-stop con terraza.

## Foodhallen, el primer mercado indoor de Ámsterdam

Este mercado de puestos gourmet se inspira en otros de grandes ciudades como el Borough Market de Londres o el Mercado de San Miguel en Madrid.

## Restaurante Tierra, un oasis en La Mancha

Ubicado dentro del Relais & Châteaux Valdepalacios Hotel Gourmand, en la localidad toledana de Torrico, es un referente de la alta gastronomía en Castilla-La Mancha.

## La Belle Ibiza, fusión francesa en el corazón de la isla

Lleva solo dos temporadas abierto y ya se ha convertido en un punto de encuentro sofisticado de cocina fusión afrancesada, con música en directo y actividades para todos.

## La Sopa Boba, cocina ecléctica y con dosis de humor

Fernando Limón trae a Alpedrete, en la sierra de Madrid, los sabores exóticos de sus viajes por el mundo en platos llenos de trampantojos. Cocina 100% imaginativa, difícil de categorizar.

## Asador vasco en el centro financiero de Madrid

Se llama Illunbre, tiene un hermano mayor en Alcobendas-La Moraleja y ahora llega al Paseo de la Castellana con su oferta de cocina vasca: pinchos donostiarras, carnes y pescados a la parrilla.

## Yandiola, la tradición vasca a la vanguardia

El restaurante bilbaíno situado en Azkuna Zentroa recrea los sabores de la cocina vasca en presentaciones sofisticadas y con un producto de proximidad.