

**Alberto Sanz Blanco**

Periodista, analista y crítico gastronómico



La Giralda: tradición y sabor andaluz que conquistan Madrid

Ubicado en pleno Barrio de Salamanca, en la castiza calle Claudio Coello, este restaurante lleva más de tres décadas erigiéndose como uno de los grandes embajadores de esta cocina en Madrid. Fundado por Carmelo Espinosa, un almeriense que cambió el capote por la bandeja, y una madrileña M^a Luisa Arias, este templo gastronómico ha sabido preservar el alma del sur en cada rincón, con una propuesta que va mucho más allá de la nostalgia: La Giralda no es solo un restaurante, es un homenaje vivo y sabroso a Andalucía, donde el legado, el buen producto y el alma taurina se funden para brindar una experiencia tan auténtica como reconocible.

Ambiente y tradición: la esencia que envuelve cada detalle y cada plato



Cazón de adobo (Imagen: Alberto Sanz Blanco)

Antes de adentrarnos en la propuesta gastronómica, vale la pena detenerse en el ambiente, un espacio que no solo se saborea, también se siente y se observa. El restaurante se presenta como una genuina taberna andaluza, con una cuidada estética ...

SUSCRÍBETE >

para una conversión completa a PDF |