

**Alberto Sanz Blanco**

Periodista, analista y crítico gastronómico



La Charca Restaurante: fuego, creatividad y los auténticos sabores de Asturias

Con menos de tres meses de vida, La Charca Restaurante irrumpe en un enclave privilegiado de la Plaza de España con la ambición de situarse entre las aperturas más relevantes de la capital. No es una prolongación de la taberna vecina, sino un concepto distinto: mantel largo, cocina asturiana reinterpretada con técnica y fuego y una sala que apuesta por el clasicismo bien entendido.

Precisamente, nada más cruzar la puerta, el espacio se abre con una barra pensada para el disfrute informal: el lugar perfecto para arrancar con una caña bien tirada, dejarse tentar por unos pinchos o alargar la charla con un cóctel entre amigos. Al adentrarnos en el comedor, la sensación cambia por completo: la elegancia contemporánea marca el ritmo de un espacio cuidado al detalle. La iluminación combina distintos registros —ambiental, puntual sobre cada mesa y natural gracias a los ventanales— creando un entorno confortable. El resultado es un salón acogedor, pensado, además de para comer, para prolongar l

...

[SUSCRÍBETE >](#)

para una conversión completa a PDF |