

Bienvenidos a Madrid

Un local blanco, diáfano y minimalista dedicado al pan pero donde también se sirven desayunos, almuerzos y meriendas. Aunque el café es magnífico, aquí lo importante es el pan que se elabora con masa madre y harinas ecológicas.

Panes de fermentación lenta, textura esponjosa, cortezas crujientes y gusto ligeramente ácido, que se cuecen a la vista en hornadas casi ininterrumpidas. Entre las especialidades, el de campaña, la típica hogaza, los de centeno con miel, el de cinco cereales, la típica baguette y el de harina de espelta. Y junto al pan, bollos, tartas, roscones de reyes y dulces de distinto calado.

En el local hay mesitas para degustar una comida informal: ensaladas (cuscús, nueces y parmesano; pollo y pasta), bocadillos (rosbif, vegetal, anchoas, pollo al curry, jamón ibérico) y sándwiches (vegetal; atún; jamón y queso). El mayor interés lo acaparan los desayunos y las meriendas, que incluyen zumo de naranja natural, tostadas de pan con aceite de oliva o con mantequilla y mermeladas y piezas de bollería.

Cuenta con dos locales más localizados en la **Calle Velázquez, 61** y en la zona **Gourmet Experience del Corte Inglés** de Castellana.



Practical Information

Dirección

Calle
de Augusto Figueroa , 2
28004

Teléfono

(+34) 91 521 72 51

Web

<http://www.harinamadrid.com>

Metro

Chueca (L5)

Cercanías

Horarios

Lun - jue y dom: 9:00 - 22:00 h

Vier - sáb: 9:00 - 24:00 h

Zona turística

Chueca

Fax

Correo Electrónico

harina@harinamadrid.com

Bus

3, M2

Alquiler de Bicis (BiciMad)

Estaciones: 58,18,19

Tipo

Gourmet



Official Tourism Website

