

Restaurante Da Luca.



Hacernos disfrutar de la buena mesa es el objetivo principal de Luca.

Para ello este Trentino del Tirol del Sur, sin ser ningún maestro de los fogones, dedica sus maratónicas jornadas de trabajo a sacar adelante su nuevo proyecto empresarial que es además su proyecto de vida.

Un restaurante que lleva su nombre, con el que trata de cumplir un sueño: rodearse de comensales felices a los cuidar como si de la propia familia se tratase.

Él sabe sin duda que uno de los lugares donde mejor se puede estar es sentado a una mesa, solo o en compañía y por eso, tras recorrer el mundo haciendo negocios menos amables, ha decidido echar raíces en la Moraleja (Madrid) junto a su fiel Isabela y con el apoyo de Verónica, dos hermanas que son parte, aliadas y soporte en esta aventura.

Luca lo está consiguiendo; pues desde el principio ha procurado rodearse de buenos profesionales de la hostelería y lucha día tras día por conjugar calidad con saber hacer, con el único fin de proporcionarnos alegría a nosotros sus clientes y eso bien merece una visita.

[El restaurante Da Luca](#) se está convirtiendo en sitio de encuentro a mitad de la mañana para un café, un almuerzo a medio día o una deliciosa cena tras la jornada laboral. Lugar ideal para reuniones de empresa o celebraciones íntimas y todo ello con el sabor de la cocina italiana más auténtica.

Así es Da Luca: el lugar donde te reciben con los brazos abiertos e «il tavolo pronto a godere».

Si tenéis ocasión reservad, estoy segura de que os va a gustar.

Besos.

Lourdes.



Restaurante Da Luca



Entrada principal en la que, los numerosos días de sol, se puede comer al aire libre.

Giuseppe, el maestro pizzero, nos da la bienvenida junto al candente horno que confiere a Da Luca ese inconfundible olor a italiano bueno que directamente altera nuestras papilas gustativas y nos hace buscar mesa de inmediato, labor de la que se encargará el atento Miguel, su jefe de sala.



La actividad central del restaurante transcurre en un gran salon que cuenta además con una tentadora barra y una vistosa bodega. Un espacio luminoso que da al comensal la posibilidad de acceder a la terraza trasera en la que los fines de semana, días preferidos por las familias para visitar a Luca, ofrecen entretenimiento profesional para los niños con el fin de que los padres puedan disfrutar del almuerzo mucho más relajados.





Audrey Hepburn nos da la bienvenida a un interior reservado a los adultos, bastante amplio y en el que se puede comer o cenar con mayor tranquilidad.



Completan

la oferta de Luca, un trato cercano al cliente y una buena carta, variada pero no excesivamente amplia, en la que uno puede hacer un pequeño viaje por la auténtica cocina italiana que, por supuesto, va más allá de sus deliciosas pizzas.

Voy a dejaros una muestra de los platos que allí se pueden probar.

Aperitivos-Spuntini

Comenzamos con el combinado de moda: el Spritz, típico de la región del Véneto, elaborado con una base de prosecco y con un toque amargo que recuerda al bitter.



Se suman a la mesa los panecillos, una crema de queso trufado y unos bocaditos de masa de pizza frita para ir abriendo boca.



los buñuelitos negros son sin gluten y están hechos de harina de arroz que al freír coge ese particular color oscuro.

Antipasti

Hace acto de presencia la pizza, recién salida del fabuloso horno de leña, cuyo secreto radica en la calidad de sus ingredientes y el mimo que Giuseppe pone en su elaboración. De entre sus 14 variedades nos han dado a probar la pizze «Luca» que combina a la perfección los básicos mozzarella y salsa pomodoro, con rúcula, tomates secos, parmesano recién rallado y aceite de oliva virgen extra.



Pizze Luca

CON RÚCULA, TOMATE SECO Y PARMESANO

Se puede

elegir entre 6 diferentes tipos de ensalada y 3 de focaccia, pero Luca nos sorprendió con unas Rosettas de Salmón; un sencillo y fresco bocado, original de Gianluca, el joven chef italiano que ha dado nombre a este rico antipasti.



También probamos una suave Burrata con tomate fresco



y unos Crepes Piemontesa rellenos de un jugoso ragú blanco y setas sobre una salsa de azafrán muy, muy ricos.



Primi Piatti

La carta aquí se divide entre diferentes variedades de pasta fresca o seca, tres tipos de arroces y un par de cremas de verduras.

De entre todas probamos los Pappardelle Tirolese preparados con pasta fresca de excelente calidad, en su punto justo de cocción y acompañados de un salsa deliciosa.

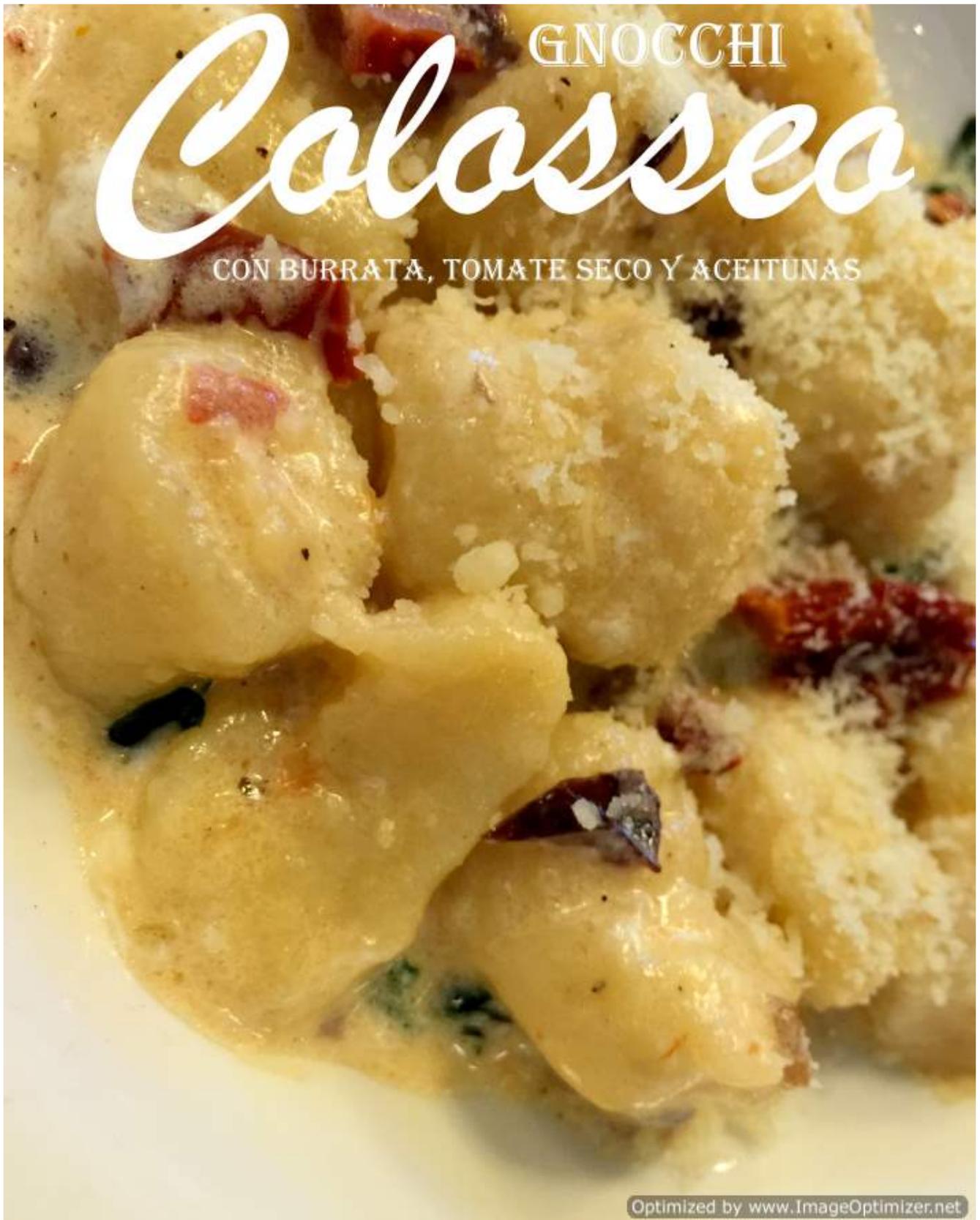


Pappardelle
Tirolesese

CON ESPÁRRAGOS, SETAS Y SPECK

Optimized by www.ImageOptimizer.net

Al igual que los Gnocchi



y los Nerone, unos fantásticos Tagliolini al nero de sepia con langostinos y un toque de menta.



Merone

I Secondi

Como plato grande, Luca nos propone diferentes elaboraciones con ternera o vitello, un corte de res especial, dos versiones del solomillo de cerdo además de un plato con pollo, otro con bacalao y otro de salmón a la brasa con un corte tataki de lo más recomendable.



Dulcis in Fundo (por último pero no menos)

Da igual lo lleno que esté uno; para el dulce siempre se hace hueco, porque sería casi un pecado irse de Da Luca sin probar alguno de sus maravillosos postres.

Millefoglie con Chantilly y frutas del bosque, Gelati, Pizza de Nutella o el Cheesecake Isabela, junto al clásico Tiramisú y la innovadora Mousse di Zucca, ponen el broche de oro a una comida 100% mediterránea.



Mousse di Zucca
CON CANELA

Optimized by www.ImageOptimizer.net



Optimized by www.ImageOptimizer.net

La comida estuvo acompañada de un magnífico Montepulciano



Optimized by www.ImageOptimizer.net

Y terminó como no podía ser de otra manera con unos chupitos de limoncello, grapa y café expreso.



SARPA
BARRIQUE
DI
POLI

ULTIMATE
SPIRITS
CHALLENGE

2022
CHAIRMAN'S
TROPHY
NEW YORK

SARPA
POLI DISTILLERIE
MONTAVON (VENETO) - ITALIA
PRODOTTO IN ITALIA
48% alc./vol. - 700ml

Gr
My
way



Como conclusión puedo afirmar que los moralejanos o alcobendenses están de suerte. Tienen un local fabuloso donde desayunar, almorzar o cenar; en el que Luca aspira, como anfitrión perfecto, a conocer cada uno de los nombres de sus comensales, para así tratarles con el cariño que no puede faltar nunca en la mesa;

esa que nos mantiene jóvenes mientras disfrutamos de ella.



Con Luca



Optimized by www.ImageOptimizer.net

y con Gianluca, un auténtico y estupendo chef Italiano

[MÁS INFORMACIÓN Y RESERVAS AQUÍ](#)

