

## La Clave abre en el centro de Tres Cantos a finales de marzo. El cocido en cuatro vuelcos llega al área Norte de Madrid



- Plaza Central, 4 - Tres Cantos. Madrid.
- 400 m2, dos salones, área de copas, terraza...
- 30 recetas regionales, carnes de Guadarrama...

El cocido en cuatro vuelcos llega al área Norte de Madrid. A finales de marzo [La Clave](#) abre en la Plaza Central de Tres Cantos su segundo restaurante. El séptimo municipio de España con mayor renta anual por habitante (17.992€) acoge así la expansión de una marca de referencia en cocina clásica española. Dividido en dos plantas, La Clave Tres Cantos integrará dos barras, dos salones, un área de copas y una terraza en una superficie total de 400 m2 para 160 comensales. Su carta ofrecerá 30 recetas regionales con una vinoteca de 60 referencias en actualización.

Un año y ocho meses después de inaugurar en la calle Velázquez del barrio de Salamanca, La Clave suma un nuevo local aún más amplio que el primero, con parking propio de 60 plazas. “Los amantes del cocido que vivan en el Norte de Madrid podrán degustarlo en Tres Cantos”, apunta ilusionado su propietario Tomás Gutiérrez. Su hija Ainhoa Gutiérrez (26) dirigirá un equipo de 20 trabajadores fijos entre cocina y servicio.

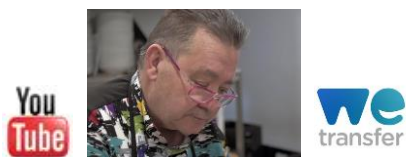
Frente al cierre de restaurantes de vanguardia en la última década, la apertura de La Clave Tres Cantos indica que “la cocina tradicional sigue vigente”, en palabras del también Presidente de la Asociación de Empresarios ‘Hostelería Madrid’. La Clave “reforzará” la renovación de la marca hostelera de Tres Cantos impulsada desde su Asociación de Empresarios. Desde junio de 2018 ‘Hostelería Madrid’ colabora con los hosteleros tricantinos para mejorar sus servicios.

### Cuatro vuelcos

[La Clave](#) lleva a Tres Cantos el popular cocido madrileño en cuatro vuelcos de Pepe Filloa, Mejor Nota Media del Club de Amigos del Cocido en 28 años de historia. 40 años en guisos de cuchara amparan al chef toledano. En homenaje a la olla podrida medieval, recupera una tradición serrana: la croqueta de pringá, elaborada con el tocino, el chorizo y la morcilla sobrantes del cocido.



*Diseño en 3D del comedor a la carta de La Clave Tres Cantos.*



### **BIENVENIDOS A LA CLAVE / PRESS KIT: FOTO / VIDEO**

La sopa de fideos rezuma la esencia de la legumbre, las verduras y las viandas. Calentita y desgrasada, se sirve con cebolleta y guindilla. Gracias a la cocción, los sabores de la tierra del tercer vuelco (garbanzos pedrosillanos, zanahoria, repollo, patata gallega y salsa de tomate con comino) armonizan con las carnes (morcillo de ternera asturiana joven, gallina campera, tocino ibérico, chorizo, morcilla, hueso de jamón y hueso de caña con tuétano).

La Clave Tres Cantos incorporará un Menú de Cocido con pan, bebida y postre (45€ por persona). Además, mantendrá el maridaje de cocido con champagne Taittinger Brut Réserve, iniciativa pionera de La Clave de Velázquez. 49€ por persona, cocido para dos con una botella de ¾.

#### **Novedades**

Entre otras variantes respecto a Velázquez, los fogones de Tres Cantos no sólo trabajarán las carnes de vaca rubia gallega y ternera asturiana, sino también las autóctonas de la Indicación Geográfica Protegida Sierra de Guadarrama. Además de cabrito y cochinillo asado, se introducirán otros platos típicos como el conejo al ajillo, las mollejas de lechal y la ensalada de perdiz.



*Aristocracia del garbanzo. Ainhoa Gutiérrez, directora de La Clave, coge el testigo de su padre: "En Velázquez servimos una media de 500 cocidos por semana". CM-MG.*

Desde primera hora la barra superior dispensará desayunos tradicionales, con protagonismo de los molletes de Antequera. A partir del mediodía, la gamba mediterránea brillará entre la variedad de raciones y pinchos. Dirigido a los trabajadores de la zona, entre semana el salón superior servirá un menú ejecutivo dinámico y eficaz por 18€ (entrante, principal, pan, bebida y postre).

Al igual que en Velázquez, la carta recorrerá la geografía española a través de sus guisos, carnes y pescados: fabes, callos a la madrileña, rabó de toro estofado a la cordobesa, bacalao a la vizcaína, cachopos de solomillo asturiano, merluza gallega y cecina de León, gallina de corral en pepitoria... Además, alcachofas en flor de la ribera navarra del Ebro, habitas con foie, arroces con marisco, langostinos de Sanlúcar, huevos rotos con zamburiñas...

La planta baja guardará El Secreto de Tres Cantos y un salón a la carta con su reservado. Se reproducirán los inconfundibles arcos de medio punto y paredes de ladrillo al fresco de El Secreto de Velázquez, una carbonera original de 1894. La terraza ofrecerá su propia carta para comidas y cenas, con sugerencias del día y rotación de primavera-verano y otoño-invierno.

### **Una mujer al mando**

Bajo la dirección de la joven Ainhoa Gutiérrez, La Clave luce como joya de la corona del reputado empresario Tomás Gutiérrez, pionero de la renovación de la hostelería madrileña que actualmente regenta seis locales en la capital de España.



*Cocido en cuatro vuelcos de La Clave: croqueta de pringá, sopa de fideos con cebolleta y guindilla, bandeja de garbanzos y verduras, y carnes o viandas. CM-MG.*

Bióloga titulada, Ainhoa Gutiérrez cogió el testigo. En apenas un año ha convertido La Clave en 'la cuchara del barrio de Salamanca', donde despachan una media de 500 cocidos semanales. Entre Velázquez y Tres Cantos, dirigirá un conjunto de 40 profesionales.

Según el padrón de 2018, 46.750 personas habitan esta ciudad madrileña, con una media de 35 años de edad. Se sitúa a 22 kilómetros del norte de la capital, en la corona metropolitana. Con 17.992€ de renta anual por habitante (datos del INI para 2017), Tres Cantos es el séptimo municipio más rico de España, y quinto madrileño de la lista tras Pozuelo de Alarcón, Boadilla del Monte, Las Rozas y Majadahonda.



*Más información y entrevistas:*

**Manuel Díaz, Jefe de Prensa.**  
619 54 60 44 / [mdiaz@inspiriam.es](mailto:mdiaz@inspiriam.es)

Nota de prensa. 09/02/2019



*Más de 40 años en guisos de cuchara avalan al chef toledano Pepe Filloa. Abajo, el padre del invento, todo un pionero de la hostelería madrileña: Tomás Gutiérrez. CM-MG.*



Manuel Díaz, Jefe de Prensa. 619 54 60 44  
[mdiaz@inspiriam.es](mailto:mdiaz@inspiriam.es) – [www.restaurantelaclave.com](http://www.restaurantelaclave.com)