



Preguntas frecuentes sobre Tabernas Ocafú

Gastronomía

¿Tiene relación las Tabernas Ocafú con los Restaurantes La Penela?

Sí, pertenecemos a la misma familia y tenemos los mismos valores: Cocina gallega tradicional, producto de calidad y servicio atento. Ocafú ofrece una puesta en escena más actual y sencilla que La Penela, para llegar a un público más joven y para ocasiones más informales.

¿De dónde es Ocafú?

Nuestro origen está en la comarca de Betanzos (La Coruña), reconocida por su oferta gastronómica y por la riqueza de sus tierras y su ría.

¿Qué platos típicos gallegos puedo encontrar en el restaurante?

Ofrecemos clásicos como nuestra emblemática tortilla al estilo Betanzos, pulpo a la gallega, empanada, carnes de la tierra y pescados y mariscos frescos de la lonja de La Coruña preparados respetando el producto

¿Cómo es la típica tortilla al estilo de Betanzos?

Es una tortilla hecha con patata Kennebec y huevos de primera calidad que se caracteriza por estar poco cuajada, con el huevo casi crudo, lo que aporta una textura muy líquida y jugosa.

¿Utilizan productos gallegos auténticos?

Sí, trabajamos con proveedores gallegos para garantizar la máxima calidad y autenticidad. Además nos esforzamos para hacer llegar cada día a nuestros restaurantes el producto fresco y de calidad garantizada desde Galicia.

¿Es la misma carta en todas las Tabernas Ocafú?

Sí en todas las tabernas Ocafú ofrecemos la misma oferta de platos y precios. Enviamos el mismo producto y respetamos nuestras recetas originales a través de una formación continua de nuestros equipos.

¿Cuál es el precio medio de una comida ?

En Ocafú se puede comer rico y abundante entre 20€ y 30€, en función de la bebida y tipo de platos elegidos.

¿Disponen de Menú del día?

No ofrecemos menú del día, pero en Ocafú se puede tomar un almuerzo con uno de nuestros platos y un café, desde unos 15€.

¿ Los postres son caseros?

Sí, todos nuestros postres son caseros, siguiendo recetas tradicionales.

¿Hay carta de vinos gallegos?

Por supuesto, contamos con Albariños, como nuestra propia marca “Barallobre” de la D.O. Rías Baixas de la subzona Ribeira do Ulla. También están representadas otras varietales gallegas como Godello y Mencía de D.O. Ribeiro o Ribeira Sacra. Además, ofrecemos una carta amplia donde están representadas las principales denominaciones de origen españolas.



Servicios

¿Es necesario reservar mesa?

Recomendamos reservar, especialmente los fines de semana y siempre **por teléfono** para poder ofrecerte la mejor atención posible. No podemos confirmar disponibilidad de mesa a través de otros canales como Redes Sociales o emails corporativos ya que no tenemos acceso al libro de reservas de cada local.

¿ Hay opciones vegetarianas?

Sí, contamos con nuestra emblemática tortilla de patata, ensaladas variadas y los postres. No obstante, para más información, disponemos de carta con alérgenos y nuestro equipo puede asesorarte.

¿ Hay opciones sin gluten?

Sí, la mayor parte de nuestra carta es apta para celíacos. Desde nuestra emblemática tortilla de patata, hasta muchos de los pescados, mariscos, moluscos y carnes sin salsas, así como algunos postres. No obstante, disponemos de carta con alérgenos detallada y nuestro equipo puede asesorarte.

¿Hay servicio de comida para llevar o delivery?

Sí, puedes pedir algunos de nuestros platos más representativos a través de **Uber Eats** para disfrutar en casa.

¿Hay servicio de comida para recoger?

Sí, en todas nuestras tabernas Ocafú se puede encargar previamente y recoger en el local.

¿Hay aparcamiento?

No tenemos aparcamiento pero sí tenemos varios parkings públicos cerca, que pueden consultar en el Mapa interactivo de cada restaurante.

¿Hay terraza?

Nuestros restaurantes de Jorge Juan, Infanta Mercedes y Córcega sí disponen de terraza.

¿Es accesible en sillas de ruedas o carritos?

Nuestra taberna de Sagasta y Córcega son 100% accesibles. Además, las tabernas de Infanta Mercedes y Prado son accesibles para sillas y carritos, pero no tenemos servicios habilitados para minusválidos.

¿Se admiten mascotas?

No se admiten mascotas.

 Experiencia**¿Cuál es el ambiente de los restaurantes?**

Buscamos transmitir la esencia gallega: cálida, acogedora y además cuidar la decoración de nuestros salones con un toque actual. Normalmente tenemos música ambiental suave.

¿Son todos los Ocafú iguales?

No, aunque todos tienen un estilo actual con un toque industrial, cada local tiene diferentes salones y capacidades. En algunos casos disponemos de dos plantas, lo que nos permite diferenciar por tipo de celebración u ocasión. Además, en algunos casos como Prado o Sagasta estamos en edificios históricos con cavas con mucho encanto.

¿Se puede hacer sobremesa ?

Sí, dentro de los horarios de apertura de cada local

¿ Se puede tomar un aperitivo ?

Sí antes de comer o cenar, algunos de nuestros locales como Jorge Juan e Infanta Mercedes disponen de espacio en barra o mesas altas donde tomar un aperitivo.

¿Se pueden organizar comidas de grupo y eventos privados?

Sí, contamos con menús de grupo, capacidad desde 100 a 200 personas y en algunas de nuestras tabernas, incluso podemos ofrecer salones pequeños más privados. Puede ponerse en contacto con el jefe de sala de cada restaurante, quién le podrá asesorar de forma personalizada.

¿Hay música en vivo?

En ocasiones y horarios especiales, en alguno de nuestros locales, organizamos jornadas con música. Por ejemplo en Ocafú Jorge Juan a veces los fines de semana, después de las cenas suele haber un DJ.

¿Se pueden ver audiovisuales o eventos deportivos por la TV?

Nuestros espacios son gastronómicos, pero en Ocafú Jorge Juan y algunas ocasiones especiales y en espacios acotados, se puede disfrutar de una cena mientras se retransmite un partido por ejemplo de la Champion. Si desea traer un proyector para algún evento privado, se puede proyectar y disponemos de sistema de sonido limitado.

Ubicación y contacto

¿Dónde están los restaurantes?

Nos encontrarás en los centros gastronómicos de Madrid : Barrio de Salamanca, Santa Ana, Infanta Mercedes y Chamberí, así como en Barcelona (L'Eixample).

¿Cómo puedo obtener más información?

Puede encontrar más información en nuestra web, nuestro perfil de Google de cada taberna o seguirnos en las redes sociales Instagram y Facebook.

En caso de reserva o consultas a un restaurante concreto, puede llamar directamente a dicho restaurante en los días de apertura y en el horario habitual de 13h a 17h (fines de semana hasta las 24h).