

Cucina iberico-latina e selezionata tequileria, a Roma ha aperto La Guarida del Toro

22 Marzo 2026

di Redazione



ROMA – Nell’epicentro della movída di Ponte Milvio è nato “La Guarida del Toro”, un nuovo ristorante e cocktail bar dedicato alla scena enogastronomica che parla spagnolo: paella autentica, cucina iberica e latino americana, carni pregiate e pesce di primissima qualità con una selezione di tequila e mezcal tra le più ampie della città.

Il locale ha da poco aperto in via Flaminia n.496/A, a pochi passi dall’incrocio con via Riano, uno dei punti più frequentati della rinomata nightlife di Roma Nord.

Dietro l'iniziativa c'è il gruppo Angry Monkey, realtà già conosciuta nella Capitale per l'Angry Monkey Bar, la gintoneria sita in zona Piazza Bologna che può vantare un incredibile numero di etichette di gin presenti nel locale (oltre 1.200).

Con La Guarida del Toro il team, che nel caso di questa nuova realtà ha affidato la gestione alle abilità della manager **Eleonora D'Angelo**, apre un nuovo capitolo della propria attività, affiancando al mondo dei distillati d'agave una proposta culinaria strutturata che guarda alle grandi tradizioni gastronomiche della Spagna e dell'America Latina.

La cucina propone piatti iconici preparati con materie prime selezionatissime e pensati anche per la condivisione. Il menù include Guacamole preparato sul momento direttamente al tavolo, Gamberoni Flambati in sala, Ceviche agli agrumi, Queso Fundido con jalapeño, acciughe del Mar Cantabrico e prodotti simbolo della gastronomia iberica come Jamón 100% Pata Negra e Cecina de León.

Tra i protagonisti della carta spicca la "Paella", preparata secondo tradizione con riso importato direttamente dalla Spagna e proposta per due persone. Le varianti spaziano dalla Paella Valenciana alla Paella de Mariscos, quella di carne a base di filetto, fino alle versioni più ricche con crostacei e astice.

Accanto alla cucina trova spazio una tequileria con una selezione di distillati d'agave tra le più ampie della città. Tra le etichette presenti figurano referenze internazionali come Azul in tutte le sue pregiate varianti, Don Julio, Patrón e Casamigos, disponibili nelle varianti Blanco, Reposado e Añejo.

Il risultato è un ristorante, con annesso cocktail bar, dove cucina e mixology dialogano tra loro, creando un'esperienza gastronomica completa.

Il locale dispone di circa quaranta posti all'interno e di quarantacinque all'esterno, spazio che diventa particolarmente centrale durante la bella stagione e dotata di area fumatori.

Il nome stesso, "La Guarida del Toro", significa "la Tana del Toro" e richiama l'idea di un luogo conviviale dove cucina di alto livello, cocktail ricercati, musica latinoamericana e atmosfera giusta si incontrano.

Grazie alla posizione nel cuore di Ponte Milvio e a una proposta che unisce ristorazione e mixology, La Guarida del Toro si propone come un nuovo punto di riferimento per chi desidera vivere una serata diversa tra sapori iberici, suggestioni latinoamericane e grandi distillati.