



Eventi - Nasce a Ponte Milvio "La Guarida del Toro": paella autentica e tequila top nel cuore della movida romana

Roma - 14 mar 2026 (Prima Notizia 24) A Ponte Milvio apre La Guarida del Toro: ricercata cucina iberico-latina e selezionata tequileria, in una location dal look "total red" nel cuore della movida.

Epicentro della nightlife di Ponte Milvio, via Flaminia 496/A ospita "La Guarida del Toro", il nuovo ristorante e cocktail bar che porta a Roma i sapori esplosivi di Spagna e America Latina. Aperto da poco a due passi dall'incrocio con via Riano, il locale unisce paella tradizionale, carni pregiate, pesce freschissimo e una delle selezioni più vaste di tequila e mezcal della Capitale. Dietro il progetto c'è il gruppo Angry Monkey, già celebre per l'Angry Monkey Bar – la gintoneria più fornita d'Italia con oltre 1.200 etichette di gin a Piazza Bologna. Qui la gestione è affidata a Eleonora D'Angelo, che affianca al mondo degli agave una cucina strutturata su piatti iconici e condivisibili: guacamole preparato al tavolo, gamberoni flambati in sala, ceviche agli agrumi, queso fundido con jalapeño, acciughe del Mar Cantabrico, jamón 100% Pata Negra e cecina de León. Protagonista assoluta la paella, cotta con riso spagnolo importato e proposta per due: dalla Valenciana a quella di mariscos, di carne con filetto o arricchita con crostacei e astice. La mixology risponde con etichette premium come Azul (tutte le varianti), Don Julio, Patrón e Casamigos in Blanco, Reposado e Añejo. Con 40 coperti interni e 45 esterni (area fumatori inclusa, ideale per l'estate), "La Guarida del Toro" – "la tana del Toro" – fonde alta cucina iberica, cocktail ricercati, musica latina e atmosfera conviviale. Un punto di riferimento per chi cerca una serata diversa nella movida di Roma Nord, dove sapori e distillati dialogano alla perfezione.

(Prima Notizia 24) Sabato 14 Marzo 2026