

UNA DE LAS FIRMES APUESTAS DE ESTE RESTAURANTE DE CORTE CLÁSICO SON LAS VERDURAS, HORTALIZAS Y PLANTAS QUE LLEGAN PRINCIPALMENTE DE NAVARRA

De la huerta a la mesa de "Donde Marian"

Sirve borraja durante todo el año y, según mercado, pencas, judías verdes, alcachofa, brócoli, coliflor, zanahorias y tres tipos de pimientos

Marie-José Martín Delic Karavelic, 19 de enero de 2018 a las 13:37

f t G+



Excelente materia prima y entorno coqueto... Y mil razones para experimentar "Donde Marian"

19/01/2018

PERIODISTA DIGITAL (7) | FOGONS CORNER (/FOGONS-CORNER) | OCIO Y CULTURA (/FOGONS-CORNER/OCIO-Y-CULTURA)

Con la baja de temperaturas propias de esta época llegan nuevas verduras d como menestras de verduras, donde se recoge el sabor de cada producto sin a restaurant **Donde Marian**, que tras más de dos décadas abierto sigue además de pescado y su famoso chuletón a la brasa.



Desde Tudela con sabor.- Entre sus proveedores habituales para los productos que llegan de la huerta está **La Finca "La Noria"**, una huerta familiar en Navarra en agricultura ecológica situada en el corazón del Valle del Ebro, en Buñuel, a unos 15 kilómetros de Tudela; y Gustavo Blanco Esteban, quien comercializa frutas, verduras y hortalizas desde Tudela. Ellos son los encargados de llevar hasta la cocina de Donde Marian las verduras, hortalizas y plantas de temporada. Durante todo el año el restaurante ofrece a sus comensales borrajas, que aquí sirven con jamón, un plato difícil de encontrar en Madrid. Esta temporada se pueden encontrar también judías verdes, alcachofas, zanahorias, brócoli, coliflor, pencas y pimientos rojos, amarillos y verdes.

En esta nueva temporada el restaurante ofrece en su carta cogollos de Tudela con bonito, verduras de temporada preparadas (según la disponibilidad de mercado), menestra de verduras naturales y borrajas con jamón. También estas verduras son acompañantes de otros platos de la carta, como sus pescados, que proveen Pescaderías Coruñesas, entre los que se encuentran la merluza frita con pimientos o merluza a la plancha con cogollos.

Una joya escondida.- El restaurante Donde Marian, situado en la zona de Pío XII, se encuentra en una calle tranquila de una zona residencial, lo que lo convierte en un lugar de peregrinaje para quienes prefieren disfrutar de un ambiente relajado, sin ruidos de tráfico y sin salir de Madrid. Su estética recuerda a los clubs ingleses y la terraza privada, disponible en los meses más cálidos, permite salir sin ser visto, algo muy apreciado por sus clientes.

Donde Marian

Calle del Torpedero Tucumán, 32, 28016 Madrid, 28016 Madrid

Teléfono: 913 59 04 84

dondemarian.es

Información y foto cortesía de cristinabarbero@ideasbiencontadas.com (mailto:cristinabarbero@ideasbiencontadas.com)