

# GUÍA METROPOLITANA

## COMER Y BEBER EN MADRID 2018

Restaurantes clásicos y modernos, locales de moda, tabernas, gastrobares, bodegas, tiendas... Todas las pistas gastronómicas para saborear la Comunidad de Madrid y sus alrededores



**11<sup>a</sup>**  
EDICIÓN  
AMPLIADA Y  
COMPLETAMENTE  
ACTUALIZADA

PVP: 11,90 €



84-423-7293-6



**LA PANOCHA.** Alonso Heredia, 4. Diego de León. 91 355 10 32. www.restaurantelapanocha.com. De 13:00 a 16:00. **Cierra:** Noches (excepto reservas). Agosto. **Precio medio:** 25€. **Menú degustación:** 35€. Una cocina que se inspira en el recetario popular murciano, con especialidades como el caldero de arroz del Mar Menor, el arroz con costra, el zarangollo (revuelto de calabacín y cebolla) o las chuletillas de cordero al ajo cabañil. Para comenzar, buena longaniza seca y otros embutidos, amplio repertorio de tortillas, langostinos, ensaladas y verduras de la huerta. Otras opciones para redondear el menú son los pescados a la sal y algunos cortes de vacuno.

**RINCÓN MURCIANO.** Alonso Heredia, 9. Diego de León. 91 402 16 67. De 13:30 a 16:00 y de 20:30 a 00:00. **Cierra:** Domingos noche y lunes. Agosto. **Precio medio:** 30€. Fundada hace más de medio siglo por Andrés Campuzano y regentada hoy por su hija María José, es una buena embajada de los productos y recetas de la región murciana. Verduras de la huerta a la plancha, embutidos variados, salazones, sangre encebollada, el tradicional zarangollo... son una buena forma de comenzar un menú que puede completarse con algún plato de casquería (callos, manitas), de pescado (atún rojo en temporada, boquerones fritos) o en escabeche, chipirones a la plancha) o de carne. Hay que preguntar por los platos de cuchara del día.

**EL VENTORRILLO MURCIANO.** Tres Peces, 20. Antón Martín. 91 528 83 09. De 13:30 a 16:30 y de 20:00 a 23:30. **Cierra:** Domingos noche y lunes (excepto festivos). **Precio medio:** 35€. Con tres lustros cumplidos, este pequeño local de Antón Martín, propiedad de José María Muñoz y su esposa, Ivette Martínez, continúa siendo una de las direcciones murcianas más recomendables a la hora de regalarse el paladar con un buen arroz. Siempre nos gusta el de conejo y caracoles, pero hay que prestar atención al huertano y al de verduras y bacalao, entre una lista más amplia. El secreto es un magnífico punto de sabor y cocción, además de una capa de arroz de apenas un dedo de espesor. Antes, interesantes especialidades de la tierra, como las salazones de hueva y mojama, la ensalada de tomate con atún ahumado, los *michirones* (habas secas guisadas con chorizo y jamón) o los embutidos murcianos. Postres caseros para concluir el menú. Interesante la bodega, en la que el patrón incluye no pocas novedades del momento, amén de un completo apartado de vinos levantinos.

## NAVARRA

**BETELU.** Florencio Llorente, 27. El Carmen. 91 326 50 87. www.restaurantebetelu.es. De 13:30 a 16:00 y

de 20:30 a 23:00. **Cierra:** Domingos noche y lunes. Agosto. **Precio medio:** 40€. **Menú degustación:** 35€. Cocina navarra tradicional (y auténtica), con alguna pincelada vasca, en este restaurante que fundaron hace más de tres décadas Ramona Goicoechea y su esposo, Antonio Alonso, a quienes ayudan hoy sus hijos. Materia prima de calidad incontestable. Verduras de la Ribera para abrir el menú (imprescindibles espárragos blancos en temporada, panaché de verduras), así como el revuelto de bacalao (también de boletus) o las alubias de Tolosa. Pescados, gran especialidad de la casa, entre los principales (besugo a la espalda, cocochas de merluza, rape o rodaballo a la plancha) y breve capítulo de carnes.

**CASA DE FIERAS.** Avenida de Menéndez Pelayo, 15. Ibiza. 91 826 72 73. De 13:30 a 16:00 y de 20:30 a 00:00. **Cierra:** Domingos noche y lunes. Tres semanas en agosto. **Precio medio:** 35€. Su nombre responde al zoológico que en otros tiempos había en el parque del Retiro –los madrileños de cierta edad aún recuerdan los rugidos de los felinos-. Abrió hace un año y medio, comandado por Rafael López del Barrio con otros tres socios. Con un interiorismo de rabiola modernidad, al estilo neoyorquino, el espacio se divide en tres zonas: la barra para tapear, otra con mesas altas para una comida rápida y el comedor. En la cocina manda una buena materia prima de origen navarro –aunque no sólo tratada siempre con un plus de imaginación y creatividad. Algún plato de cuchara y verduras para comenzar (tomate feo de Tudela con huevo frito, vainas verdes con dados de foie fresco), unas cuantas carnes (interesante el steak tartare, como los callos) y pescados redondean la oferta. Como punto final, *la torrija atrevida*.

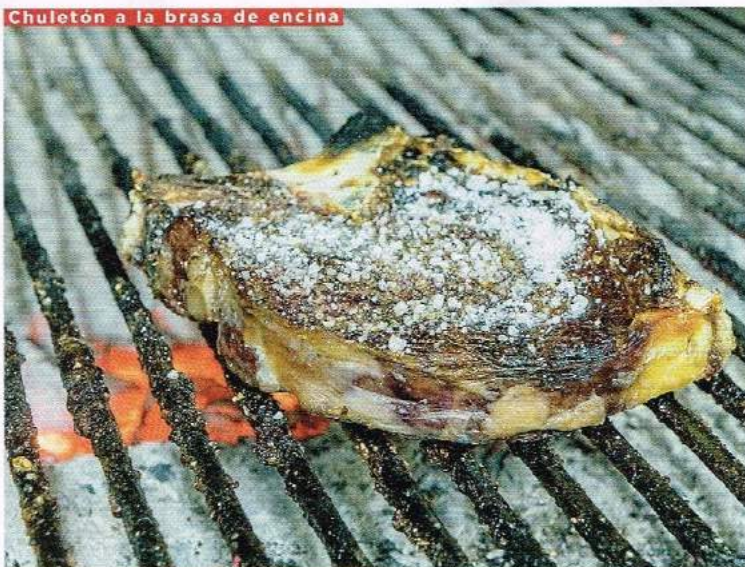
**DONDE MARIAN.** Torpedero Tucumán, 32. Pío XII. 91 359 04 84. www.dondemarian.es. De 13:30 a 16:00 y de 21:00 a 23:30. **Cierra:** Domingos y noches de lunes y de martes (en julio, domingos y lunes noche). Agosto. **Precio medio:** 40€. Tras la retirada de la fundadora, Marian de la Peña, su sobrina Ana Hernández lleva las riendas de este confortable restaurante del barrio de Chamartín. Mantiene el buen tono de su cocina tradicional vasco-navarra, con imprescindibles como las verduras de Tudela (menestra, borrajas, alcachofas) o los sabrosos platos de cuchara (alubias de Tolosa, pochas con almejas...). Entre los principales, carnes a la brasa –donde reina el chuletón– y pescados (cogote al horno, plancha, en salsa verde...) con la merluza como protagonista. Pastel ruso o Tatin de manzana para concluir.

**FLOREN DOMEZAIN.** Castelló, 9. Príncipe de Vergara. 91 576 76 23. www.florendomezain.es. De 13:00 a 00:00. **Cierra:** Domingos noche y lunes. Agosto. **Precio medio:** 45€. **Menú degustación:** 59€. Las verduras que cultiva en su tierra el tudelano Floren Domezain decoran su restaurante y sostienen una sabrosa –y tradicional– cocina inspirada en el recetario popular del viejo Reino de Navarra. Las lechugas para las ensaladas las puede recoger el propio comensal en el huerto vertical hidropónico que tiene instalado en el establecimiento. Lo suyo es abrir boca con unos espárragos blancos a la brasa (en temporada), una notable menestra o unos pimientos de cristal. Para seguir, unos suculentos huevos fritos con chistorra y papada, unas *costillitas* de lechal al fuego de sarmiento, un bacalao al pilpil o un pollo de corral «como lo hacía mi madre».

**GARDEN NAVARRA.** Plaza de San Juan de la Cruz, 1 (esquina con Zurbano, 93). Gregorio Marañón. 91 553 49 37. www.gardennavarra.es. De 8:00 a 00:30 (sábados, desde las 9:00; domingos, desde las 10:00). **Cierra:** No. **Precio medio:** 30€. **Menú degustación:** 35€. Pencas de acelga rellenas de jamón e idiazábal, menestra, soberbios espárragos blancos en temporada... Los platos a base de verduras cosechadas en las localidades navarras de Tudela y Cascañe justifican el nombre de este restaurante. El resto de la carta pasea por las distintas cocinas del país (y del mundo), con propuestas como pulpo a feira, burrata, quesadillas de pollo o steak tartare. Amplia oferta de cosicas de picar para tapear en la barra o una comida informal...

**LA HUERTA DE TUDELA, GREEN AND MORE.** Prado, 15. Antón Martín. 91 420 44 18. www.lahuertadetudela.com. De 13:30 a 15:30 y de 20:30 a 23:30. **Cierra:** Noches de domingos y de lunes. **Precio medio:** 40€. **Menú degustación:** 38-42€ (bebidas no incluidas). Ricardo Gil se labró una merecida reputación como uno de los restauradores que más ha contribuido a la puesta en valor de las verduras de la Ribera navarra. Lo hizo desde su restaurante tudelano 33, considerado antaño como uno de los templos españoles de la especialidad y hoy en horas bajas. Hace unos años abrió en Madrid esta prolongación de la casa madre. No son pocos quienes consideran su menestra de primavera como la mejor del país. El secreto está en la calidad de las verduras de su huerto navarro, amén de la cocción por separado de cada una. Mientras llega la temporada, unas cebolletas al chardonnay o unas alcachofas fritas con foie. Entre los pescados, siempre cumplen la merluza con crema de borrajas y el bacalao asado con verduras y, entre las carnes, son una buena opción las albóndigas de venado y cerdo ibérico. Repostería casera para terminar.



**Chuletón a la brasa de encina****DONDE MARIAN PÁGINA 68**

**M LA MANDUCA DE AZAGRA.** Sagasta, 14. ◊ Bilbao. ☎91 591 01 12. [www.lamanducadeazagra.com](http://www.lamanducadeazagra.com). De 13:30 a 15:30 y de 21:00 a 23:00. **Cierra:** Domingos. Agosto. **Precio medio:** 55 €. Despensa navarra e interiorismo de vanguardia se funden en este hermoso local inaugurado por Miguel Sola y su esposa a principios del nuevo milenio. Hermoso espacio salido del tablero del arquitecto Patxi Mangado para acoger una cocina basada en el recetario navarro tradicional aunque interpretada –y presentada– en clave contemporánea. Completo repertorio de especialidades de la tierra, desde la verdura de Azagra de cada momento del año (hay que preguntar) o las alubias de Labayen hasta los primorosos espárragos blancos (en temporada), borrajas, cardos, alcachofas y los mejores pimientos de cristal. Buenos besugo y bacalao ajoarriero entre los pescados y estupendos chuletón a la pa-

rrilla y corderico al chilindrón en el capítulo de carnes. Como broche del menú, completo repertorio (panchinetas, torrija caramelizada) de dulces caseros.

**MY VEG.** Valverde, 28. ◊ Gran Vía. ☎91 531 17 02. [www.myveg.es](http://www.myveg.es). De 12:00 a 16:00 y de 20:30 a 23:00. **Cierra:** Noches de domingos y de lunes. Tres semanas en agosto. **Precio medio:** 25 €. **A domicilio.** ◊ ◊ ◊ ◊ Sigue la senda trazada por los fundadores, David Yárnoz –hoy desvinculado– y sus socios, consistente en servir en Madrid platos cocinados en Pamplona y envasados al vacío. Discutible la fórmula, pero no la calidad de la materia prima, en la que manda la despensa verde de Navarra. Por ejemplo, guisantes salteados con setas, tocino y huevo; menestra de la Ribera del Ebro o vainas y coliflor con jamón. El recetario del viejo Reino pierde peso en el capítulo de carnes y pescados,

con propuestas como el rosbif Stroganoff, los callos a la madrileña con verduras o el taco de salmón con hummus. Para terminar, crema catalana con sorbete de limón.

**OX'S.** Juan Ramón Jiménez, 11. ◊ Cuzco. ☎91 458 19 03. [www.restauranteox.com](http://www.restauranteox.com). De 13:00 a 16:00 y de 21:00 a 00:00. **Cierra:** Domingos noche. Tres semanas en agosto. **Precio medio:** 45 €. **Menú degustación:** 39 €. ◊ ◊ ◊ ◊ Clásico de la cocina navarra –con alguna pincelada vasca– abierto hace 32 años por José Ignacio Urdiain y su esposa, Mila López. Aquí siguen con su negocio, al que añadieron hace un año una estupenda terraza para un tapeo de postín. Ofrecen una cocina de producto, con buenas verduras de la Ribera navarra –cardos, espárragos blancos, menestra, alcachofas– según temporada. No faltan las setas en su época, ni algún que otro plato de chuchara. Entre los principales, escogidos cortes de vacuno y algunos pescados de los puertos cántabros, entre los que reina la merluza. Repostería casera, incluida la popular panchineta.

**EL PITACO.** Avenida de Badajoz, 25. ◊ Barrio de la Concepción. ☎91 403 88 62. [www.elpitaco.es](http://www.elpitaco.es). De 13:30 a 16:00 y de 21:00 a 00:00. **Cierra:** Domingos y lunes noche. Agosto. **Precio medio:** 40 €. ◊ ◊ ◊ ◊ «El mejor género de cada momento del año, tratado de manera respetuosa y con abundantes incursiones en el recetario vasco-navarro». Así es el restaurante de Esteban García (ex *Asador Guetaria*). Para abrir boca, estupendos los escabeches de primavera y verano, sabrosísimas la tortilla de bacalao y las croquetas caseras. Buenas carnes de vacuno, además de tiernas chuletillas de lechal, entre los principales, y espectacular sapito (rape pequeño) al horno. Interesante selección de vinos del patrón y variada dulcería casera a los postres.

**TIERRA DEL QUEILES.** Hermsilla, 7. ◊ Colón. ☎91 435 34 70. [www.restaurantequeiles.com](http://www.restaurantequeiles.com). De 8:00 a 00:00 (domingos, hasta las 17:00). **Cierra:** Domingos noche. **Precio medio:** 35 €. **Menú degustación:** 30-35 €. ◊ ◊ ◊ ◊ Local hermano de *Garden Navarra*, con cierta oferta de verduras de la Ribera, que actúa como reclamo para una carta que se diluye en un repertorio de platos de aquí y de allá, envueltos en un celofán de modernidad. De la huerta, tomate feo de Tudela con bonito y cebolla roja, menestra con virutas de ibérico, pencas rellenas de jamón e idiazábal... Del resto de entradas, chacina ibérica, ensaladilla rusa o *chips* de yuca con guacamole y langostinos. Entre los pescados, merluza de pincho con albahaca y compota de tomate y entre las carnes, tiras de ibérico con batata y salsa teriyaki.