

COMER Y BEBER

Dónde comer en Madrid como en casa de tu madre (o mejor)

Madrid aloja algunos de los restaurantes más rompedores de España. Bienvenidas sean las vanguardias y la modernidad, pero sin perder de vista las tradiciones. Recetas clásicas, cocina de chup chup, fondos de guisos elaborados con mimo. Una cocina de madres (y abuelas) que remite a la infancia, y a la que apetece volver de vez en cuando. Porque hay vida más allá de los platos de pizarra y los sashimis. Por ello, hemos seleccionado un puñado de direcciones en la capital donde reencontrarnos con esa gastronomía clásica que a veces echamos de menos. Y sin necesidad de hacer trabajar a las madres.

JOSÉ MANUEL RUIZ

09 · 02 · 2018 | 16:07h



Google ha cerrado el anuncio



OCULTAR ^

Donde Marian

La cocina tradicional es la protagonista de este espacio escondido que se inspira en la estética de club privado inglés. El carácter familiar viene de los mismos fogones. Aquí se retoma el concepto que la cocinera vasco-navarra Marian de la Peña mantuvo hasta su jubilación. Los nuevos dueños renovaron carta y ambiente, pero manteniendo el espíritu de "cocina de siempre". Algunas referencias son inmutables, como el chuletón a la brasa de encina o la ensalada de perdiz con foie. Los amantes de la cuchara tienen las verdinas con almejas o las alubias de Tolosa, dentro de una carta en la que destacan también el revuelto de hongos o el pastel de pimientos del Piquillo. Cocina de toda la vida que ha sabido actualizarse para captar a clientes más jóvenes. Clásicos renovados y cuidada atención. Su ubicación apartada impregna de un toque relajado la atmósfera, ideal para demorarse en la sobremesa o alargarla con postres excelentes, como el sorprendente flan de queso alimonado o el pastel ruso, que traen de Cantabria.

Torpedero Tucumán, 32

www.dondemarian.es

© D.R.

Compartir galería



Google ha cerrado el anuncio