



Platos de Cuaresma

Salud (/fogons-corner/salud)

Marie-José Martin Delic Karavelic, 11 de febrero de 2018 a las 18:15

f t G+



Ven a deleitarte en esos restaurantes top

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

Queda solo una semana para que comience la Cuaresma y, con ella, la austeridad que también se refleja en la comida. Nosotros os proponemos algunos platos típicos de estas fechas, que podéis degustar en las cartas de sus respectivos restaurantes esta temporada:

Muñagorri.- Uno de los postres más emblemáticos de este restaurante (y que no pueden eliminar de la carta a petición de los clientes) es la torrija templada con helado de vainilla, aunque tienen muchos más platos de Cuaresma, como sopa de pescado tradicional (con rape y merluza), pochas a la navarra y numerosos platos de pescado.

Mesón de Fuencarral.- Un clásico entre los clásicos (acaba de cumplir su 85 aniversario) se mantiene fiel a su postre de Cuaresma, que sirven en cualquier época del año: la leche frita. Además de este, también se pueden encontrar otro producto imprescindible de este tiempo: taco de bacalao a la parrilla con panadera.

Donde Marian.- Tras más de dos décadas siguen siendo fieles a un estilo clásico de la gastronomía del norte. Apuestan por verduras (las suyas son ecológicas y llegan de Navarra) y el pescado (de Pescaderías Coruñesas), por lo que hay un sinfín de opciones, como borrajas o bacalao encebollado.

¡Tu! Pasta.- En este risto-shop situado frente al parque del Retiro, cuentan con platos caseros como su propia pasta fresca y salsas, que elaboran en su obrador. En estas fechas hay numerosos platos que no incluyen carne, como tagliatelle, gnocchi o raviolis con pesto, calabacines, crema de calabaza, boletus, tomate, queso scamorza ahumado o trufa.

Información *cortesía* **de** *Cristina* **Barbero** www.ideasbiencontadas.com/clientes
(<http://www.ideasbiencontadas.com/clientes>)

Foto MJMDK