

MADtime

Tu medio digital sobre ocio y cultura en Madrid

[Inicio](#)
[¿Quiénes somos?](#)
[Artes escénicas](#)
[Eventos](#)
[Exposiciones](#)
[Locales](#)
[Música](#)
[EXTRA!](#)
[Contacta con nosotros](#)

LUNES, 26 DE FEBRERO DE 2018

El paraje de los manjares vasconavarros

[Twitter](#)
[G+](#)
[votar](#)
[Guardar](#)

EXTRA!



A menudo, lo más complicado es mantenerse fiel a sí mismo. A los orígenes, a aquello que gustó desde un primer momento, y a su vez encontrar el equilibrio que supone actualizarse sin perder la esencia. **Seguir la tradición, pero actualizar y mejorar los detalles, es lo que sin duda ha logrado el renovado Donde Marian**, un restaurante con más de 20 años de historia que captura toda la sustancia de la cocina vasco-navarra.

Nacido en 1994 de la pasión de la cocinera **Marian de la Peña**, familia de uno de los *chefs* más importantes del mundo, **Juan Mari Arzak**, este clásico comedor pasó a manos de su amigo **Alfonso Luca de Tena**, antiguo propietario del exclusivo *catering* **El Sibarita**, cuando la matriarca se jubiló. Todo el buen hacer del personal de sala y cocina se mantuvo, aunque la carta se amplió con alguna nueva propuesta como el *steak tartar*, complementándose con **una gran variedad de vinos y whiskies**, la **pequeña debilidad de Alfonso**. A menudo, la propia **Marian** aún atiende a sus comensales en sala, reticente a alejarse de su bello *txoko*.

El distrito de Chamartín en el que se encuentra esta embajada gastronómica del norte peninsular huye del bullicio madrileño, aunque no queda lejos del área financiera. **El local tiene su acceso en el número 32 de la calle Torpedero Tucumán, a escasos 10 minutos a pie de la estación de metro Pío XII**; y, aunque dentro de la M-30, no resulta complicado encontrar sitio para aparcar al tratarse de una zona residencial alejada del ruido del tráfico. Eso sí, siempre es recomendable reservar.

Su interior evoca tranquilidad y comida pausada: las paredes de vivo verde azulado de altamar invitan a acomodarse en alguna de la decena de mesas del espacio. Allí, en un comedor de los de toda la vida pero renovado con sumo gusto por los propietarios, el comensal puede permitirse ojear con detenimiento la **amplia carta**, repleta de buenos productos, mientras degusta los diferentes entrantes. **Un placer iniciar la andadura gastronómica con la suavísima ensaladilla rusa, una tapita de arroz con chorizo y las croquetas de chipirones o de rabo**. Entrando un poco más en materia, es un gusto disfrutar de delicias como las alcachofas con jamón o el revuelto de *perretxikos*.

HOY QUIERO...

PLANES GRATIS

REÍRME UN RATO

UN LOCAL DIFERENTE

LA EXPOSICIÓN DE MODA

UNA BUENA PELÍCULA

BUSCA Y ENCUENTRA...

Búsqueda personal

LOS MEJORES PLANES DEL MES

- Al cine por pocos euros
- Amor por los libros en Recoletos
- El cuento de Guillermo del Toro
- El italiano del que todos hablan
- Enamorados de Fortuny
- La otra cara de Disneyworld
- La retrospectiva de Blahnik
- Llámame por tu nombre
- Nueva York en Madrid
- Un monólogo que hace historia

LO MÁS LEÍDO EN LOS ÚLTIMOS DÍAS

- Así es la exposición de Harry Potter
- El bar de los recreativos
- El chino más antiguo de España
- El lujo exquisito de Horcher
- Fascinación por Marte en Gran Vía
- Joyas del sur de la ciudad
- Maestros de la pintura en pantalla grande
- Pólvora en el Prado
- Recordando el horror de Auschwitz
- Una guía contra la desigualdad



SÍGUENOS EN FACEBOOK



La fiesta de las verduras y legumbres como entrantes enamora. La menestra permite paladear la exquisitez de la achicoria - gran desconocida en Madrid - junto a judías verdes y habas. No se deben pasar por alto las *impresionantes* - según reza la propia carta - alubias rojas de Tolosa, las pochas con almejas o la siempre deliciosa borraja.

Entre los platos principales, la duda es si optar por las carnes, con el chuletón de Ávila como plato estrella, o por **las muchas variedades de merluza (frita, en salsa verde, a la plancha con cogollos o chipirones...)**. Quizá incluso por las aves, con manjares como el *magret* de pato a la brasa o la jugosísima perdiz en salsa. Todo en su punto.

La selección de la materia prima ha sido exhaustiva: las verduras ecológicas de la huerta navarra, las carnes maceradas para asegurar un chuletón jugoso y tierno, los pescados frescos de **Pescaderías Coruñesas...** Cada proveedor es de confianza, hasta el punto de que si cualquier producto no está en su más óptimo momento el restaurante prefiere retirar el plato momentáneamente de la carta antes que servir algo que no esté al más alto nivel.



Mención aparte merecen los postres caseros. Imposible elegir uno, por lo que acudir en grupo y compartir es un acierto: sólo así es posible catar el delicado tatin de manzana con helado de vainilla, el pastel ruso traído desde Cantabria o un curioso flan de queso alimonado que siempre se agota. El café, de gran calidad, cierra una comida redonda.

El precio medio del restaurante está en unos 40 euros por persona, con un **interesante 40% de descuento reservando a través del portal de El Tenedor.** También es posible jugar sobre seguro con un **menú ejecutivo** que consta de primero, segundo, postre y café por 28 euros. Los horarios son los habituales para comidas y cenas (13.30 a 16.00 h.; 21.00 a 23.30 h.), a excepción de los lunes y martes noche y el domingo al completo, que son de descanso, aunque se hacen excepciones con las reservas de grupo. En los meses cálidos, la terraza privada es ideal para reunirse con amigos.

En suma, **Donde Marian atesora el ambiente y sabores del norte del Ebro en un remanso de tranquilidad madrileño.** Una pequeña sociedad culinaria donde cualquier plato que se elija será de máxima calidad, traerá garantizado el mejor sabor y podrá ser disfrutado con la calma de unas tierras donde el buen comer es deber y tradición.

Alberto Riol.

Publicado a las 11:00



Etiquetas: Alberto Riol, Alfonso Luca de Tena, Arzak, Chamartín, Donde Marian, El Tenedor, extra, locales, Marian de la Peña, Navarra, Pescaderías Coruñesas, Pío XII, restaurantes, verduras

MADtime MADtime
4.919 Me gusta

Me gusta esta página Compartir

A 8 amigos les gusta esto

SÍGUENOS EN TWITTER

Tweets by @_MADtime

MADtime @_MADtime

El @MuseoThyssen se puede visitar de forma gratuita si sabes cómo: madtime.net/2013/01/visita...

42m

[Embed](#) [View on Twitter](#)

SÍGUENOS EN INSTAGRAM

