

[AGREGAR COMENTARIO](#)

ME ENCANTA



GUÁRDALO

## Mujeres protagonistas en la gastronomía madrileña

Para el Día Internacional de la Mujer giramos el foco hacia ellas. Destacamos algunos nombres sabiendo que son solo la punta del iceberg



Por Gorka Elorrieta

Publicado: martes 6 marzo 2018



Queremos veros y que se os vea. Y no solo esta semana. Queremos, reivindicando el trabajo de este puñado de mujeres, hacernos eco de toda esa labor anónima de esa mitad que no sale en las fotos. Hay muchas muchísimas más (Begoña Fraire en Étimo, Pepa Muñoz en Qüenco de Pepa, Adela Besteiro en Casa Hortensia...). Y los flashes, salvo contadas excepciones, se los llevan ellos. Y fueron ellas, madres y abuelas, quienes inyectaron las primeras dosis de lo que luego sería pasión por el oficio. Ellas estaban antes del nombre bordado en el mandil.

Una selección intergeneracional, mujeres que cocinan y/o mujeres que han levantado de cero un negocio hostelero, que han

Nuestra web utiliza cookies. Al continuar usándola, estás de acuerdo con nuestra política de cookies (<https://www.timeout.es/madrid/es/aviso-legal>).






(/madrid/es/restaurantes-y-cafes/santceloni)

### **Santceloni (/madrid/es/restaurantes-y-cafes/santceloni)**

Los postres de este biestrellado los firma Montse Abellà. La chef repostera, que tiene cada día el reto de cerrar la velada, recibió el pasado otoño el Premio Torreblanca como Mejor Pastelera sumándose a nombres como Jordi Roca u Oriol Balaguer. Sus creaciones, que mantienen la fuerte herencia de sus raíces catalanas, corren paralelas a la filosofía de Óscar Velasco evidenciando un finísimo equilibrio entre tradición e innovación y estirando el menú hacia notas ligeras, donde los cítricos, el aceite de oliva, la sal y la pimienta son protagonistas.

[LEER MÁS \(/MADRID/ES/RESTAURANTES-Y-CAFES/SANTCELONI\)](#)

 Barrio de Salamanca €€€€





(/madrid/es/restaurantes/donde-marian)

### **Donde Marian (/madrid/es/restaurantes/donde-marian)**

Su fundadora, Marian de la Peña, se jubiló hace un par de años pero el restaurante sigue llevando su nombre. Alfonso Luca de Tena y su mujer, Ana Hernández, dirigen la nueva etapa honrando su trabajo mientras incorporan novedades que miran al presente coquinario. Ella se ha alejado de la primera línea pero, como es complicado despegarse de un oficio que ha sido su vida, a menudo se la puede ver por el comedor tomando nota de las comandas. Arantza y Lourdes (en los laterales de la foto), mano derecha desde la apertura hace más de dos décadas, atienden ahora las mesas con semejante porte y diligencia.

RESERVAR AHORA ([HTTPS://MODULE.LAFOURCHETTE.COM/ES\\_ES/MODULE/212027-E1AED/25772-A4E](https://module.lafourchette.com/es_es/module/212027-E1AED/25772-A4E))

[LEER MÁS \(/MADRID/ES/RESTAURANTES/DONDE-MARIAN\)](/madrid/es/restaurantes/donde-marian)

📍 Chamartín €€€€






(/madrid/es/tiendas/el-horno-de-babette)

### **El Horno de Babette (/madrid/es/tiendas/el-horno-de-babette)**

Beatriz Echevarría dejó su carrera periodística y su doctorado en Historia y apostó por su pasión. Si no sabes dónde encontrarla, seguramente tengas que buscar en un obrador. Ya suma cuatro locales repartidos por toda la ciudad; del Barrio de Salamanca al Barrio de El Pilar. Su ritmo, que arranca antes del amanecer, es inagotable. No sólo da clases de panadería en la escuela de cocina que ella misma creó sino que también anda detrás de proyectos tan interesantes como la Pepa (Pequeños Panaderos Afines) o la revista P.A.N., de periodicidad trimestral.

[LEER MÁS \(/MADRID/ES/TIENDAS/EL-HORNO-DE-BABETTE\)](#)

 Barrio del Pilar



(/madrid/es/bares-y-pubs/la-taberna-errante)

### La Taberna Errante (/madrid/es/bares-y-pubs/la-taberna-errante)

Por suerte solo es un nombre. Jopi, Lola y Helena no se han movido de La Latina en todos estos años. Todo lo que suene a guiso, a tapeo del nuestro es parada obligada en este rinconcito camino de San Francisco el Grande. Igual que no puedes elegir entre mamá y papá, tampoco podrás escoger entre la ensaladilla rusa y las albóndigas "de la sofí". Y, a partir de ahí, un dejarse llevar por lo que te tienta entre la barra y las sugerencias expuestas en la pared. Hay platos más internacionales, otros más de temporada y algunos clásicos (pulpo a la brasa). Uno de esos sitios agradables, que hacen gala de ese aire casero y en los que apetece organizar una cena con amigos porque todos salen satisfechos. Una taberna donde es muy fácil estirar el aperitivo y convertirlo en comida improvisada. No te vayas sin postre.

[LEER MÁS \(/MADRID/ES/BARES-Y-PUBS/LA-TABERNA-ERRANTE\)](#)

📍 La Latina €€€€



mayor protagonismo cuando hace año y medio la pareja abrió una de sus más apetecibles aventuras hosteleras. Y no era tarea fácil cuando lo que tienes entre manos es quizás el plato más icónico de la ciudad. Su versión (tres vuelcos+croqueta) no sólo está a la altura de la tradición sino que se ha convertido en uno de sus mejores exponentes. Ella se preocupa por desgrasarlo bien bien y por darle la pausa que necesita para integrar todos los sabores a la vez que cuida cada detalle (que la morcilla sea de Beasain y la panceta, de puro ibérico de bellota). Un plato contundente que se vuelve refinado.



(/madrid/es/restaurantes/taberna-verdejo)

### **Taberna Verdejo (/madrid/es/restaurantes/taberna-verdejo)**

Marian y Carmen. Carmen y Marian. Primas segundas. Una dupla infalible. Sus escabeches te agarran y no puedes dejar de volver, volver, vooooooooooolver. Muchos elogios ha recibido su cocina de mercado y muchos son los clientes fieles (quién pudiera tener la oficina cerca). No es para menos. Su recetario exhibe una naturalidad que creíamos perdida. Hacen sublime lo sencillo. Les basta un par de gestos. Es tal su empeño y su celo a lo hora escoger el producto y tan evidente su amor al oficio que brillan por igual unas manitas deshuesadas y el potaje del día. Y beber, se bebe igual de bien. O mejor.

[LEER MÁS \(/MADRID/ES/RESTAURANTES/TABERNA-VERDEJO\)](#)

 Barrio de Salamanca €€€€



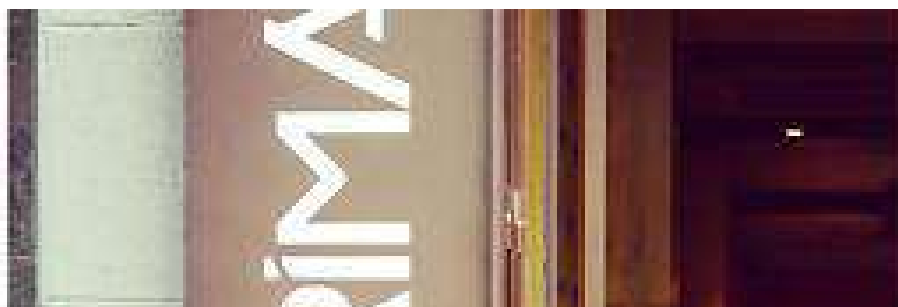
(/madrid/es/restaurantes/la-berenjena-de-chamberi)

### La Berenjena de Chamberí (/madrid/es/restaurantes/la-berenjena-de-chamberi)

Los libros y la familia (su madre y sus abuelas fundamentalmente). Ese fue el resorte que animó a Rebeca Hernández - muchísimo antes de aparecer en Top Chef- a meterse en la cocina; al principio como un apasionante hobby. Pero fueron los fogones de aquel tesoro escondido cerca del Reina Sofía (Marqués de Toca 7) lo que la convirtieron en la cocinera que es ahora. Vitalista, desprejuiciada y perspicaz pero siempre atenta al producto y sabiendo que el talento no vale si no hay esfuerzo y trabajo y siempre poniendo la humildad en primer término. Con estas máximas ha podido abrir un segundo local en Chamberí que hace barrio y donde se lleva lo de compartir, donde se mantienen los guisos y los guiños asiáticos, lo original y lo académico.

[LEER MÁS \(/MADRID/ES/RESTAURANTES/LA-BERENJENA-DE-CHAMBERI\)](#)

📍 Chamberí €€€€





(/madrid/es/bares-y-pubs/arima)

### **Arima (/madrid/es/bares-y-pubs/arima)**

Alma vasca, sangre vermurera. Nagore Irazuegi venera el producto por encima de todas las cosas. Se sirve de pequeños proveedores para su casa de comidas y tiene un afilado radar para detectar nuevas etiquetas que animen el aperitivo. Se instaló en Ponzano, un competitivo mar repleto de tiburones, y ha conseguido llenar el comedor cada día y los fines de semana en la barra no cabe un alfiler. Su dedicación y su entrega es absoluta. Y año y medio después de su apertura sigue cosechando elogios, recogiendo frutos. Y lo que queda.

[LEER MÁS \(/MADRID/ES/BARES-Y-PUBS/ARIMA\)](#)

📍 Chamberí €€€€





(/madrid/es/restaurantes-y-cafes/yokaloka)

### **Yokaloka (/madrid/es/restaurantes-y-cafes/yokaloka)**

A Yoka Kamada hay que quererla. Empezó con un minúsculo espacio donde preparaba bandejas y bandejas de sushi que nos zampábamos casi antes de llegar a casa, y vendía calcetines y otros atractivos souvenirs nipones. De dos metros cuadrados pasó a seis y a compartir estrecheces en la cocina. Ahora el rincón aquel está irreconocible. Ahora ocupa dos puestos. Uno con comedorcito y barra y otro para pedidos take away. Una emprendedora de raza mucho antes de que quemáramos el concepto y, sí, esa concursante japonesa que ganó en el televisivo 'Ven a cenar conmigo'.

[LEER MÁS \(/MADRID/ES/RESTAURANTES-Y-CAFES/YOKALOKA\)](#)

 Lavapiés €€€€



(/madrid/es/restaurantes/asturianos)

### **Asturianos (/madrid/es/restaurantes/asturianos)**

Mira que lleva años Julia Bombín al pie del cañón, apuntalando cada plato que sale en esta taberna asturiana, templo del buen comer, refugio frente a fusiones y creatividades vanas. Pues no falla. Da igual que vayas de menú o a carta. Si la experiencia es un grado, ella pone dos o tres sobre la mesa. En esas verdinas con marisco o esas patatas con costilla... Popular sí pero mantener este nivel servicio tras servicio, año tras año... está al alcance de muy pocos, quizás ninguno. Pura autenticidad al margen de modas. Familiar cuando la familia es un símbolo tan firme que parece sacado de El Padrino pero en este caso... ¡viva el matriarcado!

[LEER MÁS \(/MADRID/ES/RESTAURANTES/ASTURIANOS\)](#)

Política de cookies