

COMER Y BEBER

Dónde comer en Madrid para que tu Semana Santa no sea una penitencia gastronómica

La Semana Santa nos brinda la oportunidad de disfrutar de notables platos emblemáticos de nuestra gastronomía. Los estábamos esperando. Tras el carnaval, llegan las mesas austeras. Los ayunos carnales de los Viernes de Cuaresma imponen alternativas como el pescado y las legumbres, siempre contundentes, con protagonismo del bacalao, los potajes de vigilia con garbanzos y espinacas, los guisos... Y por supuesto, para remate dulce, las torrijas. Aquí tienes un listado de algunos de los mejores platos que puedes encontrar estos días en los restaurantes de Madrid.

JOSÉ MANUEL RUIZ
26 · 03 · 2018 16:00h

[OCULTAR ^](#)

© CORTESÍA DE COMALA

Comala

Plato: Garbanzos con pisto y langostinos

La cocina fusión de inspiración mexicana de Comala ha aprovechado la Cuaresma para introducir platos de cuchara con la intención de que permanezcan en carta. Algunas propuestas para la Semana Santa son los garbanzos con pisto y langostinos, el potaje de vigilia y la crema de calabaza con batata asada.

Plaza de la Lealtad, 3.

T.: 915 04 78 27

www.restaurantecomala.es

[Compartir galería](#)



OCULTAR ^

© CORTESÍA DE ATLANTIK CORNER

Atlantik Corner

Plato: Bacalao espiritual

Atlantik Corner sigue siendo una de las mejores sedes para disfrutar de la cocina atlántica, que comprende los litorales gallego y portugués. Uno de los platos tradicionales de la Semana Santa portuguesa es el bacalao espiritual, consistente en una brandada de bacalao, pan, bechamel y calabaza y gratinada en el horno y que aquí sirven acompañada de cortezas de bacalao. Pero si además quieres disfrutar de su ingrediente estrella –el bacalao– tienes también la opción de probarlo à bras o al carbón.

Ventura de la Vega, 11–13.

T: 910 71 72 45

www.atlantikcorner.com

Compartir galería





© CORTESÍA DE XANVERÍ

[OCULTAR ^](#)

Xanverí

Plato: Kokotxas de bacalao al pil-pil

En Alicante ya desplegó una gastronomía muy de mercado con influencias francesas. Ahora, el retorno de César Anca a su Chamberí natal viene presidido por el culto al producto y la vocación de reavivar el recuerdo de platos que marcan una vida. Formado junto al guipuzcoano Iñigo Urrechu, no podían faltar en la propuesta de César en estas fechas unas buenas kokotxas de bacalao al pil-pil, clásico de la cocina del País Vasco.

Zurbarán, 18.

T: 910 57 77 33

www.xanveri.com

Compartir galería





OCULTAR ^

© CORTESÍA DE EL CIELO DE URRECHU

El Cielo de Urrechu

Plato: Bacalao asado con ajoarriero y su pil-pil

El Cielo de Urrechu es una buena síntesis de la cocina de ascendencia vasca con acentos mediterráneos y toques de vanguardia. Clasicismo y producto de temporada. La Semana Santa nos brinda la oportunidad de disfrutar de su bacalao asado con ajoarriero y su pil-pil, aunque sin perder de vista uno de los postres más celebrados de la casa, como son sus dados de torrija con helado de café con leche.

Av de Europa, 26, Centro Comercial Zielo Shopping (Pozuelo)

T.: 917 09 32 85

www.cielodeurrechu.com

Compartir galería





TATEL
MADRID

© CORTESÍA DE TATEL

[OCULTAR](#) ^

Tatel

Plato: Bacalao negro gratinado al horno

El chic de Tatel no es incompatible con las fuertes raíces gastronómicas españolas, con guiños a la vanguardia. Junto a los clásicos como la tortilla trufada, las anchoas de Santoña, el rabo de toro... podemos disfrutar del elemento estrella de la Semana Santa con este bacalao negro gratinado al horno.

Paseo de la Castellana, 36.

T.: 911 72 18 41

www.tatelrestaurants.com

Compartir galería





© CORTESÍA RUBAIYAT

[OCULTAR ^](#)

Rubaiyat

Plato: Bacalao à brás

Esta gran sede de la carne ha aprovechado los viernes de abstinencia carnívora para dar protagonismo a los pescados. Por ejemplo, un clásico de la cocina portuguesa como el bacalhau à brás, receta popular lusa a base de lascas de bacalao a la sartén con cebolla picada y huevo.

Juan Ramón Jiménez, 37.

T.: 913 59 10 00

www.rubaiyat.es

Compartir galería



[OCULTAR ^](#)

© CORTESÍA DE DONDE MARIAN

Donde Marian

Plato: Bacalao encebollado

Este tranquilo restaurante en la zona de Chamartín mantiene vigente su cocina vasco-navarra tradicional con una interesante puesta al día. Despensa atenta al mercado que incluye producto original del norte de España (alubias de Tolosa, chuletón, merluza...). Para la Cuaresma, nada mejor que decantarse por su bacalao encebollado.

Torpedero Tucumán, 32.

T.: 913 59 04 84

www.dondemarian.es

Compartir galería



[OCULTAR ^](#)

© CORTESÍA DE TABLAFINA

Tablafina

Plato: Torrija

En Tablafina abundan las referencias clásicas con formatos modernos. Tortilla, bocadillo de calamares, cocido, taco de bacalao con pisto... No podía faltar por tanto en este listado su notable torrija sobre sopa de chocolate blanco y gelatina de violetas, uno de los dulces más castizos.

Paseo del Prado, 48.

T.: 914 29 66 29

www.tablafina.com

Compartir galería



| Otras galerías