

GUÍA METROPOLITANA

PVP: 11,90 €



84-023793-01-0573

COMER Y BEBER EN MADRID 2019

Restaurantes de autor, bistros, comedores exóticos,
locales fashion, bares de tapas, coctelerías...

Más de 1.500 pistas gastronómicas para saborear
la Comunidad de Madrid y sus alrededores

12^a

EDICIÓN
CON MÁS
DE 200 NUEVAS
DIRECCIONES

encontramos jumillas y yeclas. A José María le gusta el vino: ante la duda, hay que pedirle consejo. Entre la clientela, no faltan rostros conocidos del mundo del espectáculo.

NAVARRA

BETELU. Florencio Llorente, 27. ☞ El Carmen. ☎91 326 50 87. 🌐www.restaurantebetelu.es. De 13:30 a 16:00 y de 20:30 a 23:00. **Cierra:** Domingos noche y lunes. Agosto. **Precio medio:** 40€. **Menú degustación:** 38€. 🍷🍷🍷 Iñaki, José Antonio y Ana, hijos de los fundadores, están ahora al frente del negocio. El aprovechamiento de la rica despensa regional (los espárragos son una institución) y la fidelidad a la tradición garantizan un nivel más que notable. Los platos estrella son los de temporada: pochas con almejas, setas, piparras fritas... Además, buena chistorra, un panaché de verduras de los que no se olvidan y los clásicos pimientos del piquillo rellenos. La oferta para carnívoros no puede ser más breve (entrecot, solomillo y chuletas de cordero lechal), pero la de pescados se abre a una nutrida lista que, según el mercado, puede incluir rape, besugo, rodaballo, lenguado, mero y, por supuesto, la reina merluza (en cogote, a la plancha, a la romana y a la vasca, sin olvidar las espléndidas cocochas). Los postres se limitan a cumplir. Ha incorporado algún champán y jereces de renombre.

CASA DE FIERAS. Avenida de Menéndez Pelayo, 15. ☞Ibiza. ☎91 826 72 73. De 12:30 a 16:00 y de 20:30 a 00:00. **Cierra:** Domingos noche y lunes. Tres semanas en agosto. **Precio medio:** 35€. 🍷🍷 Las alcachofas de Tudela, fritas o a la plancha, se presentan en este local, propiedad de Rafael López del Hierro, con un particular toque de lima. Esta línea gobierna las propuestas más interesantes: la ensalada de tomate se ofrece con burrata y aceite de albahaca, las vainas de judía verde contienen foie (y jamón ibérico de bellota) y las carrilleras se hacen al vino tinto con pasas y se adornan con puré de batata. Lo regional se combina con lo internacional (ceviche, steak tartare) y el resultado es una carta mestiza que permite guiños a la cocina vasconavarra así como una excelente hamburguesa con brie. Entre los pescados, la merluza a la plancha y el atún son las opciones más apreciables. Buena coctelería y casi 30 cervezas elegidas con rigor.

DONDE MARIAN. Torpedero Tucumán, 32. ☞Pío XII. ☎91 359 04 84. 🌐www.dondemarian.es. De 13:30 a 16:00 y de 21:00 a 23:30. **Cierra:** Domingos y noches de lunes y de martes (en julio, lunes noche y domingos). Agosto. **Precio medio:** 40€. 🍷🍷🍷 Marian de la Peña se ha jubilado y ahora es su sobrina, Ana Hernández, la que se encarga

de todo. Lo importante es que el guion no ha cambiado. Materias primas traídas del norte de España, con especial inclinación por la despensa navarra, se someten a recetas sencillas que evidencian la calidad de los productos. La nueva directora abunda en la línea de delicatessen ecológicas, ya sean de la huerta, del mar o de la tierra. Para comenzar, excelentes las anchoas frescas fritas al ajillo, los pimientos rellenos de txangurro o las alubias rojas de Tolosa, santo y seña de la casa. Cada temporada trae delicias que no hay que perderse: desde alcachofas hasta perruchicos o espárragos blancos. Buen chuletón a la brasa (para dos) y magníficos cortes de merluza, con el cogote al horno como mejor expresión. Como novedad, steak tartare.

☞ **FLOREN DOMEZAIN.** Castelló, 9 // Fernández de la Hoz, 66. ☞Príncipe de Vergara // Gregorio Marañón. ☎91 576 76 23 // 91 625 68 56. 🌐www.florendomezain.es // www.florendomezainabascal.com. De 13:00 a 00:00 // De 13:30 a 16:30 y de 20:30 a 00:00. **Cierra:** Domingos noche y lunes. Agosto // No. **Precio medio:** 45€. **Menú degustación:** 59€ (Castelló). 🍷🍷🍷 Floren Domezain, el propietario, tiene devoción por las verduras y en su restaurante –encontramos una huerta vertical para dar ejemplo– se trabaja con materias primas de un frescor intachable. Hablamos de los espárragos, de las alcachofas en flor, de las borrajas con patatas o de las ensaladas que tienen en la cebolleta uno de los emblemas de la casa. Ojo, además, a la menestra y a unas pochas con verduras de finura poco frecuente. Para completar, algunos platos muy de la afición madrileña: callos, rabo de toro o el pollo de corral que Floren elabora al estilo de su madre. El producto bueno se cobra (el que avisa...). La familia ha crecido con un segundo local, en Chamberí.

GARDEN NAVARRA. Plaza de San Juan de la Cruz, 1. ☞Gregorio Marañón. ☎91 553 49 37. 🌐www.gardennavarra.es. De 8:00 a 00:30 (sábados, desde las 9:00; domingos, desde las 10:00). **Cierra:** No. **Precio medio:** 30€. **Menú degustación:** 35€. 🍷🍷🍷 El recetario navarro es la principal fuente de inspiración de la cocina. Entre lo mejor de la casa, las pencas (las sirven rellenas de jamón y queso), la menestra de verduras o unas pochas con piparras que destacan por su fina cremosidad. La carta acoge otras propuestas de la tradición ejecutada sin complicaciones: ensaladilla rusa, berenjenas en tempura, huevos rotos con jamón ibérico, chanquetes con huevo y pimientos del piquillo... En temporada, hay tomate feo de Tudela. El bacalao y la merluza, y algunos cortes de vacuno, se reparten el protagonismo entre los platos fuertes. Dis-

pone de espacios adecuados para celebraciones. Y de barra privada en el sótano *clandestino*.

LA HUERTA DE TUDELA, GREEN AND MORE. Prado, 15. ☞Antón Martín. ☎91 420 44 18. 🌐www.lahuertadetudela.com. De 13:30 a 15:30 y de 20:30 a 23:30. **Cierra:** Noches de domingos y de lunes. **Precio medio:** 40€. **Menú degustación:** 38-42€ (bebidas no incluidas). 🍷🍷 La temporada manda en el comedor del chef y propietario Ricardo Gil –que también posee el restaurante 33, en Tudela–. En tiempo de cardos, borrajas, espárragos o alcachofas, el recetario se vuelve con estos productos. La sencillez de las elaboraciones, que nunca carecen de personalidad (las cebolletas, por ejemplo, se confitan con vino de uva chardonnay), garantiza el disfrute pleno de los mejores frutos de la ribera navarra. Entre lo más destacado, las pencas de acelga rellenas de jamón ibérico y velouté de hongos, los cogollos de Tudela con boquerón marinado, las patatas (asadas o a la importancia en salsa verde)... Sólida oferta de pescados y carnes en la línea de la cocina burguesa con el toque particular que le gusta al chef: cocochas de merluza al pilpil, albóndigas de lubina, magret de pato... Local confortable muy frecuentado por turistas, paseantes y amantes de lo verde, cercano a la Plaza de Santa Ana.

☞ **LA MANDUCA DE AZAGRA.** Sagasta, 14. ☞Bilbao. ☎91 591 01 12. 🌐www.lamanducadeazagra.com. De 13:30 a 15:30 y de 21:00 a 23:00. **Cierra:** Domingos. Agosto. **Precio medio:** 55€. 🍷 El restaurador Juan Miguel Sola, propietario, sigue homenajeando a su pueblo de Azagra como mejor sabe: aprovisionándose de las mejores verduras de temporada para ofrecérselas a sus clientes. Comer en *La Manduca* es un lujo, sobre todo cuando resulta posible atacar las alcachofas de la tía Mari, el cardo del tío Lázaro o esas borrajas con huevo roto y jamón por las que suspiran los comilones de pico fino. La carta se ha hecho fuerte gracias a platos que pueden ofrecerse todo el año y que revelan pasión por el detalle, gusto a la hora de emplatar y una querencia por los mejores productos del mercado, sean de la huerta, del mar o de la montaña. Desde la terrina de foie de pato hasta las propuestas de cuchara (pochas, lentejas guisadas con verduras) pasando por los ibéricos o el queso de cabra trufado con miel, aquí todo aspira a la excelencia. Los pescados y las carnes siguen esta misma línea: rape a la brasa, lubina salvaje al horno, sesos de cordero rebozado (hay que probarlos), chuletón de vaca vieja a la parrilla... El salón no pierde confortabilidad ni elegancia. Y el servicio responde con altas dosis de profesionalidad.