



GASTROSPAIN



- El próximo 16 de enero se celebra el Día Internacional de La Croqueta. En estos restaurantes de Madrid puedes pedir algunas de las mejores croquetas.

**Muñagorri** (c/ Padilla, 56): Este restaurante de cocina vasca afincado en Madrid cuenta con una de las mejores barras de capital. Entre sus clásicos, no faltan las croquetas de jamón (10€ / 5 unidades).



EVENTOS, NOTICIAS, RESTAURANTES

# DÍA INTERNACIONAL DE LA CROQUETA EN MADRID

Publicado por GASTROSPAINBLOG el 11 ENERO, 2019



GASTROSPAIN



EVENTOS, NOTICIAS, RESTAURANTES

# DÍA INTERNACIONAL DE LA CROQUETA EN MADRID

Publicado por GASTROSPAINBLOG el 11 ENERO, 2019



**Donde Marian** (c/ Torpedero Tucumán, 32): Un clásico de Madrid que este año cumple un cuarto de siglo. Sus croquetas están fuera de carta pero suelen servir las con frecuencia. Las enciencas de rabo de toro (10,50€), chipirones en su tinta (11,50€) o las clásicas de jamón (11€).



**El Pimiento Verde** (varias direcciones, 5 restaurantes): Con 20 años de historia, este restaurante de origen vasco ofrece una carta centrada en el buen producto y poca manipulación. Además de sus famosas flores de alcachofa, también triunfan las croquetas caseras, suaves y cremosas (12€ / ración).



EVENTOS, NOTICIAS, RESTAURANTES

# DÍA INTERNACIONAL DE LA CROQUETA EN MADRID

Publicado por GASTROSPAINBLOG el 11 ENERO, 2019

buen producto y poca manipulación. Además de sus famosas flores de alcachofa, también triunfan las croquetas caseras, suaves y cremosas (12€ / ración).

**Espacio 33** (Torre Espacio. Pº de la Castellana, 259-D). El restaurante más alto de España, situado en la planta 33, presume de una carta tradicional pero elegante y siempre apetecible. Entre sus entrantes para compartir destacan las croquetas de jamón y puerro confitado (11€).

**Elektra** (c/ Santa Engracia, 108): Este local, paradigma de la cocina saludable, también apuesta por la *comfort food*, es decir, aquella que lleva implícito un valor sentimental, como la cocina de las madres o abuelas. Entre estos platos triunfan sus croquetas de La Peral azul con compota de manzana y que sirven fuera de carta.

