

DÓNDE COMER LAS MEJORES CROQUETAS EN MADRID

👤 Laura Jado

📍 Centro, Chamartín, Chamberí, La Latina, Moncloa-Argüelles, Restaurantes, Rutas, Salamanca-Retiro, Sin categoría

Ir en busca de los cinco mejores sitios para disfrutar de unas buenas croquetas es un motivo estupendo para pasear y conocer distintas partes de Madrid y más con este clima, que apetece ponerse bien abrigadito e ir de la mano. Por eso os propongo una pequeña ruta de dónde comer las mejores croquetas de Madrid.

Para empezar: croqueta es una palabra que deriva de la francesa croquette y según la RAE significa: *"porción de masa hecha con un picadillo de jamón, carne, pescado, huevo, etc., que, ligado con besamel, se reboza en huevo y pan rallado y se fríe en aceite abundante. Suele tener forma redonda y ovalada"*.



RECENT POSTS



Taberna Condumios, la sencillez y calidad del producto

👤 Laura Jado



Sa Brisa, restaurante made in Ibiza

👤 Cristina Barbero



Level Veggie Bistro, el referente vegano de Madrid

👤 Laura Jado



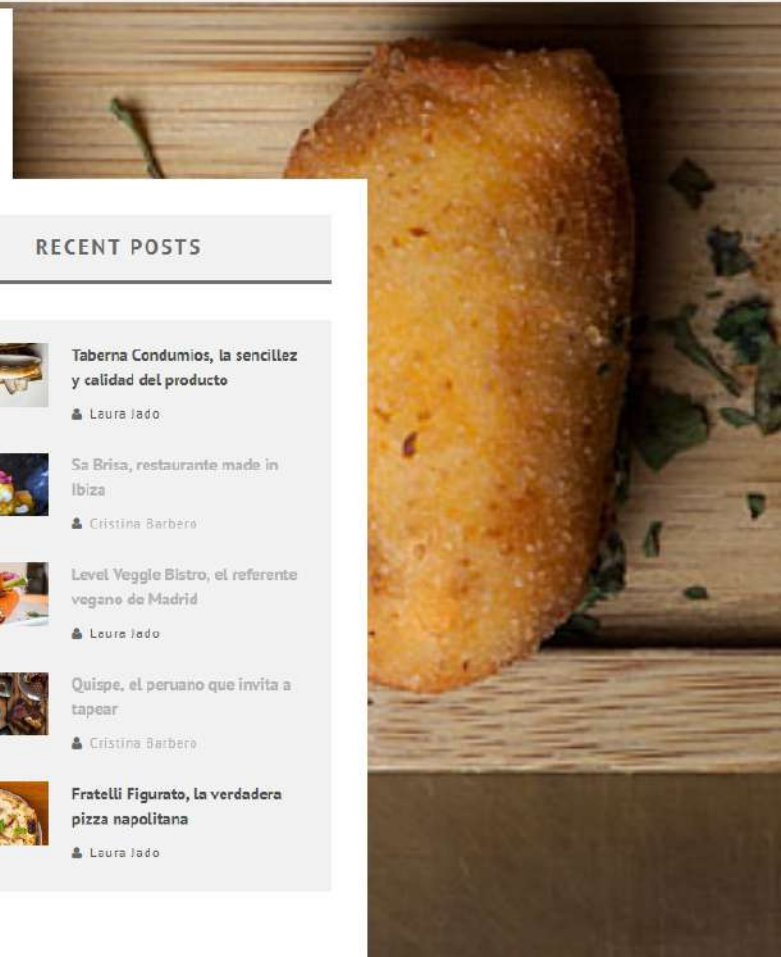
Quispe, el peruano que invita a tapear

👤 Cristina Barbero



Fratelli Figurato, la verdadera pizza napolitana

👤 Laura Jado



Croquetas hay tantas como gente las hace. Pero aquí os dejo las que, a mi entender, son **las mejores croquetas de Madrid**.

Casa Labra. Pegada a los centros comerciales de la **calle Preciados**, en esta pequeña calle de Tetuán se concentran todos los días una cola de gente para degustar sus **tapas de bacalao rebosado envuelto en un batido de leche de harina y después frito, acompañadas de un buen chato de vino, y de las maravillosas croquetas de bacalao que sirven**. Tengo entendido que el solomillo o los huevos de la casa, presentados con patatas fritas, pimientos verdes asados, pisto, crujiente de jamón ibérico y salsa de tomate frito son otras de las especialidades de la casa.

La Ardosa. En pleno centro de Madrid (Colón, 13), en el cruce de caminos entre la calle Fuencarral y Malasaña se esconde esta histórica bodega nacida en 1892 donde poder **tapear y beber excelente cerveza checa tirada en dos golpes**. Las **croquetas aquí son uno más de sus platos fuertes, junto al salmorejo y la tortilla**. Tienen cinco variedades: **cabrales, cecina, carabineros, jamón o bacalao**. Todas increíbles.

Casa Manolo. A la espalda del Congreso de los Diputados, en Jovellanos 7, se esconde una pequeña tasca madrileña frecuentada por periodistas y políticos y donde se han tratado algunos de los temas más importantes de este país (23F). Se desayuna, se picotea, se come y se cena temprano. Y en cualquiera de ellas se puede degustar platos típicos y excelentes de la cocina madrileña. **Para desayunar sus churros hechos en la casa** que son, para la opinión de muchos, los mejores de Madrid. Y para picotear es imprescindible su **croqueta tamaño grande, perfecta masa con jamón y un toque de nuez moscada y frita en su punto**.

Melo's. En **Lavapiés** (Ave Marfá 44), el barrio más interracial de la capital y cargado de ambiente, llega con gran toque gallego el mítico Melos donde **solo hay seis platos**. El bar es la esencia del éxito en Madrid y la aclamada **"zapatilla" y sus croquetas son las culpables de que este lugar siempre esté lleno**. La **zapatilla es un enorme bocata en pan de hogaza relleno de queso de tetilla y lacón**. Lo más sexy llega a la hora de comérselo, ya que es bastante difícil de engullir sin pringarse, aunque eso de pringarse hay quienes lo encuentran un cierto encanto. Y como os comentaba antes, gozan de fama sus **croquetas** son las que, personalmente, más me han gustado: **grandes y cremosas, en su punto perfecto y con un suave sabor**. Comida casera, mucho ruido y un sitio perfecto para empezar la noche con buen pie. Hay que llegar pronto o tendrás que luchar por tu espacio vital... si no, te verás comiendo en la calle, con buen gusto, eso sí. Si tienes la suerte de coger una de las mesas que están al fondo... ¡no la dejes por nada del mundo!

El Llar. Fernández de los Ríos, 11. Una casa donde introduce las especialidades de cocina asturiana de las muchas que hay por el madrileño barrio de Chamberí. Tratan con cariño el **rape, la merluza de Cudillero y las carnes asturianas y las croquetas caseras de jamón, pequeñas y jugosas**.

Casa Julio. Las bienllamadas **"croquetas de Bono"** se ubican en la calle Madera (Malasaña). Se llaman así porque cada vez que viene **U2** a tocar a Madrid, caen en esta maravilla. Esta noche he ido a cenar con unos amigos y hemos probado todas: **jamón, cecina con queso, espinacas y**

RECENT POSTS



Taberna Condumios, la sencillez y calidad del producto

 Leure Jedo



Sa Brisa, restaurante made in Ibiza

 Cristina Barbero



Level Veggie Bistro, el referente vegano de Madrid

 Laura Jedo



Quispe, el peruano que invita a tapear

 Cristina Barbero



Fratelli Figurato, la verdadera pizza napolitana

 Laura Jedo



siempre esté lleno. La zapatilla es un enorme bocata en pan de hogaza relleno de queso de tetilla y lacón. Lo más sexy llega a la hora de comerse, ya que es bastante difícil de engullir sin pringarse, aunque eso de pringarse hay quienes lo encuentran un cierto encanto. Y como os comentaba antes, gozan de fama sus **croquetas** son las que, personalmente, más me han gustado: **grandes y cremosas, en su punto perfecto y con un suave sabor**. Comida casera, mucho ruido y un sitio perfecto para empezar la noche con buen pie. Hay que llegar pronto o tendrás que luchar por tu espacio vital... si no, te verás comiendo en la calle, con buen gusto, eso sí. Si tienes la suerte de coger una de las mesas que están al fondo... ¡no la dejes por nada del mundo!

El Llar. Fernández de los Ríos, 11. Una casa donde introduce las especialidades de cocina asturiana de las muchas que hay por el madrileño barrio de Chamberí. Tratan con cariño el **rape, la merluza de Cudillero y las carnes asturianas y las croquetas caseras de jamón, pequeñas y jugosas**.

Casa Julio. Las bienllamadas “**croquetas de Bono**” se ubican en la calle Madera (Malasaña). Se llaman así porque cada vez que viene **U2** a tocar a Madrid, caen en esta maravilla. Esta noche he ido a cenar con unos amigos y hemos probado todas: **jamón, setas con puerro, espinacas y gorgonzola, morcilla con membrillo, picadillo, queso azul y atún con huevo**. Es una apuesta segura a la croqueta. Os dejo un **artículo** donde la dueña de Casa Julio, Maite dice: Bono se llevó mis manos a sus labios y las beso.

Donde Marian. En el ya clásico de Madrid Donde Marian, con una impresionante terraza que hace que parezca que estás en tu propia casa, están unas de las mejores croquetas de la capital. De **rabo de toro, jamón o chipirones en su tinta**.

Txirimiri. Ya os comenté lo que para mí es este restaurante proveniente de Guipúzcoa (**aquí** lo podéis ver). Y sus platos estrellas son las **croquetas de boletus y jamón**, la hamburguesita Unai y el risotto. Unas auténticas delicias.

Con esta “Ruta de la Croqueta” es la ruta por excelencia para encontrar las mejores croquetas de Madrid. **Sale casi una hora de paseo por el centro de Madrid desde Chamberí hasta Lavapiés pasando por la calle Fuencarral, Gran Vía, Sol y La Latina**. A eso tendrás que sumarle el tiempo que te pases en los bares.

¡Que disfrutéis de las mejores croquetas de Madrid!

SOBRE EL AUTOR



Laura Jado

Digital Strategist, y es por eso que comencé toda esta aventura del buen comer. Soy de paladar bastante fino aunque no demasiado del bebercio. Además, me encanta viajar, comer, el cine y el arte. Y aquí estamos, en un proyecto de los que quieran apuntarse.



RECENT POSTS



Taberna Condumios, la sencillez y calidad del producto

 Leire Jado




Sa Brisa, restaurante made in Ibiza

 Cristina Barbero



Level Veggie Bistro, el referente vegano de Madrid

 Laura Jado



Quispe, el peruano que invita a tapear

 Cristina Barbero



Fratelli Figurato, la verdadera pizza napolitana

 Laura Jado

