

Utilizamos cookies para asegurar que damos la mejor experiencia al usuario en nuestro sitio web. Si continúa utilizando este sitio asumiremos que está de acuerdo. [Estoy de acuerdo](#)

de la temporada,

como caza, setas, alcachofas, castanas o frutos rojos

Sabores del bosque y alguno más en Muñagorri

También se suma a la carta un seleccionado chuletón de buey gallego, para degustar solo o en versión tataki y con aceite, trufa y miel

Marie-José Martin Delic Karavelic, 23 de noviembre de 2015 a las 15:13



Cazuela de niscalos con morcilla de Beasain, jugo de caza y yema de caserío

El madrileño restaurante Muñagorri (c/ Padilla, 56) basa su cocina clásica de raíces vascas en el origen y la temporada de la materia prima, cuando se encuentra en el momento óptimo para su consumo. Con el cambio de estación, Pedro Muñagorri rediseña una carta donde expone los sabores imprescindibles de esta época.

Setas y hongos, los reyes del otoño

Con la bajada de temperaturas florecen las setas. Por eso en esta época se disfrutan en infinidad de propuestas culinarias. En Muñagorri, por ejemplo, los niscalos se presentan de tres formas: asados con aceite de trufa y jamón ibérico; con jugo de pichón, morcilla de Beasain y yema de huevo; o con salsa carbonara y jugo de caza. Los hongos, por su parte, se encuentran en dos versiones: con puré de castañas, jugo de caza y piñones; o salteados con puré ligero de patata, jugo de pichón y yema. Para aquellos gastrónomos indecisos Muñagorri ofrece una menestra de setas salteadas, que incluye trompetas de la muerte, angula de monte, rebozuelo y senderuela.

La exclusividad del chuletón de buey gallego

Otro de los nuevos protagonistas del restaurante es el chuletón de buey gallego, una pieza muy seleccionada de 1,6 kg (recomendada para tres comensales) con una maduración de entre 65 y 70 días. Esta pieza de carne de alta calidad gastronómica se puede degustar sola o en versión tataki servida con aceite de trufa y miel, y preparada a partir de la tapa; una pieza poco utilizada en elaboraciones con carne de buey pero muy apreciada y sabrosa.

En el corazón del barrio Salamanca

El restaurante, abierto primero en Las Rozas en 2008, se trasladó al centro de la capital en 2012 para consolidarse como una de las referencias gastronómicas por su cocina clásica de origen vasco, elaborada con mimo y basada en los productos de temporada. El espacio está dividido en dos zonas para dos ambientes y momentos distintos: una amplia barra de estilo informal, con mesas altas y de inspiración industrial, y una sala más serena y acogedora con capacidad para cuarenta personas. La carta de vinos también está muy cuidada, con referencias de las principales denominaciones de origen del país.

Información cortesía de Cristina Barbero, Periodista
cristinabarbero.prensa@gmail.com

Dirección: c/ Padilla, 56. Madrid

Teléfono: 91 401 47 41

Horario: De 12:00 a 16h y de 20h a 23h. Cierra domingos noche.

Precio medio en barra: 20 €

Precio medio en sala : 40 €

Web: www.munagorrirestaurante.es

Facebook: www.facebook.com/munagorrirestaurante

Twitter: [@RestMunagorri](https://twitter.com/RestMunagorri)

Tweet

1