

Y sin comisiones es **sin comisiones:**

- Ni en transferencias
- Ni en tu tarjeta
- Ni en los 6.000 Cajeros BBVA

Quiero mi Cuenta Online BBVA

RESTAURANTES

¿Dónde tomar las mejores recetas con setas del otoño?

Repasamos las cartas de temporada de 12 restaurantes

Miriam Mascareñas

Actualizado 08/11/2016 20:23

Para muchos, las setas son sinónimo de éxito, para otros, el ingrediente estrella del otoño. Sea como sea, no cabe duda de que un año más vuelven a ser las protagonistas de las cocinas en muchos restaurantes. Como entrantes, salteadas, en guarniciones o guisos, solas o en un revuelto... Lo cierto es que si eres apasionada de las setas, estos 12 restaurantes deberían estar en tu lista de imprescindibles.

TECKEL Y SU RISOTTO DE PERDIZ CON SETAS SHIITAKE

Tradición, producto y personalidad son los ingredientes infalibles de [Teckel](#) (Concha Espina, 55. Madrid). Por eso, cuando llega el otoño, nada como dejarse seducir por la caza y las setas, ¿el resultado? Un risotto que saborearás a la mesa de este espacio diseñado por el estudio Cousi inspirándose en las barberías londinenses de los años 20.

POINTER Y EL RISOTTO DE PICHÓN Y SETAS

Recién inaugurado, **Pointer** (Marqués de la Ensenada, 16. Madrid) no podía dar mejor bienvenida al otoño que con recetas en las que el producto de mercado y de temporada es protagonista. Siguiendo los pasos de su hermano mayor, Teckel, este espacio se presenta bajo la dirección gastronómica del chef César Galán. Y si de setas hablamos, que nadie se mueva de la mesa sin probar su risotto de pichón y setas, toda una aventura a la mesa.



Sala del restaurante Pointer (Marqués de la Ensenada, 16. Madrid).
Cortesía de Pointer Madrid.

SIX, DOS ESPECIALIDADES QUE RINDEN HOMENAJE AL OTOÑO

Six (Concha Espina, 12. Madrid) es otro de los restaurantes que abre las puertas al otoño y tiñe su cocina de colores tierra y tonos ocre. En su carta, destacan estas semanas las setas de temporada con huevo escalfado y mostaza de hierbas o el risotto de setas y trufa negra, dos recetas irresistibles que invitan a visitar este espacio gastronómico en el que la tradición es la mejor compañera de mesa



En Tatel (Castellana, . Madrid) se pueden saborear estos deliciosos boletus salteados con trufa y yema de huevo

RESERVA MESA EN TATEL Y PRUEBA SUS BOLETUS CON TRUFA

Es, sin duda, uno de los puntos de encuentro *foodie* de la capital y es que [Tatel](#) (Castellana, 36. Madrid) ha sabido cautivar a todos los públicos, y todos los paladares, con su amplia oferta gastronómica, pero también de ocio (música en directo, brunch para todos los públicos...). A mediodía, este céntrico restaurante ofrece un menú en el que los platos cambian en función de la temporada y el mercado. En otoño, son protagonistas de este momento los níscalos de Soria con jamón y yema de huevo. ¡Hay que probarlos!

ZAMPA SETAS EN MAKKILA

En su nuevo afán de rendir un homenaje cada dos meses a un producto y su productor, en [Makkila](#) (Núñez de Balboa, 75. Madrid) se puede disfrutar hasta mediados de diciembre, sus primeras jornadas de las setas bajo el nombre de las jornadas *Zampa-Setas*. Trompetas de la muerte, rebozuelos, boletus edulis, shiitake y setas de cardo ya forman parte de la cocina de Antonio Couceiro quien ha diseñado deliciosas recetas como seta de cardo y shiitake a la bilbaína; risotto de rebozuelos; boletus con foie y huevos fritos o solomillo de jabalí con salsa cremosa de trompetas de la muerte.



Restaurante Makkila (Núñez de Balboa, 75. Madrid)
Cortesía de Makkila.

LA CANICA Y SUS IMPERDIBLES SETAS SHIITAKE

En [La Canica](#) (Avenida de los Andes, 25. Madrid) y [La Canica de Infanta](#) (Infanta Mercedes, 105. Madrid), el jovencísimo chef Sergio Martínez apuesta por los sabores de siempre pero con ese toque de modernidad que bien merecen espacios actuales como estos restaurantes. Sus cartas comparten grandes *hits* entre los que no faltan las setas Shiitake salteadas con ali oli de miel, un entrante 10 para seguir disfrutando del 'juego en la mesa.

EN BACIRA, UN TOQUE ORIENTAL

Los chefs de Bacira (Castillo, 16. Madrid), Gabriel Zapata, Carlos Langreo y Vicente de la Red, recuperan éxitos 'otoñales' con la llegada del frío donde, por supuesto, no faltan las setas... ¿La estrella de la carta? Este delicioso rollito de pato a la naranja con shitake, shimeji y enoki.



En Bacira (Castillo, 16, Madrid) se degusta este rollito de pato a la naranja con shitake, shimeji y enoki.
Cortesía de Bacira.

EL CHIRINGUITO DEL SEÑOR MARTÍN, DEL MAR Y DE LA TIERRA

En esta taberna, aunque lo parezca, no siempre es verano. Así, cuando llega el otoño, en [El Chiringuito del Señor Martín](#) (Mayor, 31. Madrid), mariscos y pescados (grandes protagonistas de la carta) reciben con los brazos abiertos a la gran estrella de la temporada. Vuelta y vuelta en los fogones de la cocina a la vista y directo a la mesa. Aquí degustamos las vieiras a la plancha con duxelle de boletus, chalotas confitadas a baja temperatura y yema de huevo de corral. Suena apetecible, ¿verdad?

EN MUÑAGORRI, UN TRÍO DE GANADORES

Chantarelas salteadas con crema de hongos, guiso de hongos con yema de huevo y piñones y cazuela de níscalos son las apuestas ganadoras de Pedro Muñagorri en su restaurante homónimo, [Muñagorri](#) (Padilla, 56. Madrid).



Cazuela de níscalos con morcilla de Beasain, jugo de caza y yema de caserío, de Muñagorri (Padilla, 56. Madrid).
Cortesía de Restaurante Muñagorri.

PONZANO O LA GRAN APUESTA POR LAS SETAS

Si hay un restaurante que homenajea a los paladares amantes de las setas, ese es Ponzano (Ponzano, 12. Madrid). Es un clásico en este barrio de moda de la capital y su carta una de las más alabadas en cuanto a tradición y saber hacer a los fogones se refiere. ¿Qué pedir? Te costará elegir, pero son maestros en el carpaccio de amanita, los níscalos a la plancha, el revuelto de angula de monte con trufa negra, la senderilla en revuelto con trufa o los huevos rotos con patatas y setas.

URKIOLA MENDI O LA REINTERPRETACIÓN DE LAS SETAS EN LA COCINA VASCA

En el madrileño barrio de prosperidad, [Urkiola Mendi](#) (Cristóbal Bordiú, 52. Madrid) es todo un referente de la gastronomía vasca y los sabores auténticos. En otoño, las setas se preparan salteadas, en revuelto, con huevo

escalfado, en carpaccio, en guisos (como unas patatas con costillas y níscalos) o como guarnición de platos como el bacalao o el jarrete de cordero pré-salé, una pieza muy especial ya que procede del Mont Saint-Michel (Francia).

[Inicio](#) > [Estilo de vida](#) > [Restaurantes](#)

¿Dónde tomar las mejores recetas con setas del otoño?



Setas salteadas de Urkiola Mendi (Cristóbal Bordiú, 52. Madrid).
Cortesía de Urkiola Mendi.

[VER AHORA](#)

TODOS LOS EPISODIOS
YA DISPONIBLES

NETFLIX

COPENHAGEN

La carta vegetariana mediterránea, divertida, moderna y creativa de [Copenhagen](#) (Calle Ortega y Gasset, 73. Madrid) también tiene espacio reservado para las setas este otoño. Desde los entrantes a los principales, podemos degustarlas en las croquetas de boletus y avellanas tostadas, en la ensaladilla de quinoa, calabaza, patata, tomate seco, setas confitadas, chips de violette y sojanesa de romero, en la ensalada de carpaccio de boletus fresco confitado sobre base de rúcula y tomate seco, con huevo campero, espárragos y setas salteadas, crema de queso de cabra y mermelada de pimiento o junto a una pasta fresca rellena de pera y taleggio con setas de temporada confitadas y base de pesto rojo.

VER MÁS DE

[Restaurantes](#)

[Estilo de Vida](#)

COMPARTIR

