

ES Madrid NO Madriz

Magazine



A photograph of a chef's hand in a white uniform sleeve resting on a wooden bar counter. In the background, a restaurant kitchen is visible with two other staff members working behind a bar. The scene is lit with warm, ambient lighting.

MUÑAGORRI

Producto y buen gusto



POR CARMEN MARTÍNEZ DE ARTOLA

Hace cuatro años que Pedro Muñagorri abrió su restaurante en pleno barrio de Salamanca de Madrid. Una aventura en solitario que empezó en 2008 en las Rozas, su primer restaurante, tras una amplia trayectoria en renombrados comedores de su tierra de origen como Nicolsa o Zerío. Cocina clásica actualizada. Y sobre todo producto, producto y más producto. Las bases y el proyecto de un cocinero apasionado por su profesión con un único objetivo: hacer disfrutar a sus clientes.

El local, decorado con acogedora sencillez cuenta con dos zonas, una a la entrada con una amplia barra y varias mesas altas, y otra más íntima donde se sitúa el comedor. En la parte más informal se pueden tomar vinos por copas y comer pinchos y raciones, además de todos los platos de la sala. En el salón principal nos encontramos con una carta basada en la mejor materia prima de temporada, en elaboraciones que buscan realzar sabores evitando complicaciones.









IMPRESINDIBLE LA CUCHARA

Entrantes tan apetecibles como el foie gras mi-cuit con puré de pera, ensaladilla de txangurro con huevas de trucha, carpaccio de picaña rubia gallega, alcachofas fritas con crema de patata y pesto, patatas al mortero con mollejas de ternera, foie y jugo de pichón. Probamos unas cremosas croquetas de jamón ibérico de estupendo sabor y unas sardinas ahumadas con pimientos de piquillo, una crema del propio pimiento y aceite de albahaca. Muy buena combinación que sirven con unas finas tostadas que le aportan un punto crujiente al conjunto.

Uno de los imprescindibles de esta casa son los platos de cuchara que siempre bordan, como las alubias blancas o los garbanzos Pedrosillanos estofados con rabo de vaca. En esta ocasión nos quedamos con unas pochas a la Navarra de diez. Sólo con verduras, tiernas, sabrosas y con un caldo bien trabado.

SUGERENCIAS DE SOBRADA SOLVENCIA

Muñagorri no se queda atrás en el apartado marino, donde elabora platos basados en los mejores pescados, como siempre, con sencillez y buen gusto. Albóndigas de merluza en caldo de garbanzos y jamón ibérico, merluza al horno con crema de patatas y ajada, cazuela de rape al horno con salsa verde y patatas panaderas, unos canónicos y siempre ricos calamares en su tinta con arroz blanco, bacalao a la mantequilla de alcaparras o sapito al horno son las opciones.

Las carnes, también excelentes, se ofertan en elaboraciones desnudas como la del solomillo o el lomo de vaca a la parrilla. Tampoco falta la hamburguesa de carne roja con queso brie y cebolla confitada, unas melosas costillas de cerdo ibérico con soja y miel, la carrillera de vaca al oloroso o un seductor pichón de Las Landas en dos cocciones. A destacar un steak tartar de libro, con carne de gran calidad, picada como debe ser y con el punto de picante indicado. Impecable.

Aunque la carta da para mucho y todo resulta atractivo, no debemos dejar pasar las sugerencias del día que preparan en función de la temporada y el mercado. Nos ofrecen unas patatas rellenas de manitas de cerdo con foie gras a la plancha que resultan una auténtica maravilla. Lujuria casquera de medida contundencia que sólo del recuerdo nos hace salivar. Para terminar un ligero postre hecho a base de auténtico yogur griego, sorbete de limón y frutos rojos. Y para acompañar las viandas unos muy correctos vinos por copas. El blanco de chardonnay navarra Arbayún y el tinto de tempranillo Vineyard Selection de la bodega Artadi.





MUÑAGORRI

Padilla 56

28006 Madrid

Tlf. 91 401 47 41

www.munagorrirestaurante.es