

BENNY ANDERSSON & BJÖRN ULVAEUS'

¡MUCHO MÁS QUE UN REGALO!

COMPRA YA TUS ENTRADAS

MAMMA MIA!

EL MUSICAL CON LAS CANCIONES DE ABBA

ESTRENO 7 DE MARZO

TEATRO COLISEUM




GASTRO

Muñagorri sorprende con sus platos tradicionales ahumados

Por [Chus Soto](#) | 8 febrero 2017

Los platos de siempre ahumados en directo frente al comensal. **Pedro Muñagorri** saca a relucir toda su creatividad con un giro -que menos divertido e interesante-, sobre su vasca y conocida cocina. El restaurante **Muñagorri** incorpora una técnica innovadora con **ahumadores y aromatizadores** que darán un toque diferente a sus recetas de siempre.

Unas **campanas con válvula de inyección automática** serán las protagonistas de la última novedad de **Muñagorri**. Estas campanas permiten la entrada de humo, vapor y aromas a base de aceites, flores o hierbas, entre otros, que variaran según el plato. De esta manera, el sabor de cada plato puede quedar alterado, desde carnes y pescado hasta postres.

REVISTA HSM



NEWSLETTER

Dirección de correo electrónico:

POPULARES



Menú del día – 13 restaurantes madrileños con los...

1. Bichobola (Ríos Rosas, 45)
- Tel. 91 535 14 05 Pequeño y coqueto restaurante en el...



IRA, venganza y justicia de la mano de Jota Aronak

La venganza, la justicia y la pena capital giran entorno a un asesinato que pone nombre...



Especial San Valentín 2017

La noche más romántica del año está a la vuelta de la esquina y ¿aún no...



Sorteamos 10 entradas dobles para la comedia de teatro...

¡Volvemos con un sorteo para el teatro! Grupo Smedia y la revista HSM sortean diez entradas dobles...

[Política Cookies](#)



Su cocinero y propietario ha querido destacar tres de sus platos que se convierten en verdaderos tesoros gastronómicos al ser ahumados y son la **piñaca de vaca ahumada con Idizabal**, **verduras a la llama ahumada** y la **mousse de chocolate ahumada**. Todos ellos en el mismo momento bajo la mirada inquieta de sus comensales.



Dónde comprar el mejor chocolate en Madrid

Para clásicos y atrevidos, para niños y mayores, para golosos y caprichosos. ¿Quién no se...

ENTRADAS RECIENTES



Metapintura, arte moderno y contemporáneo en el Museo del Prado

febrero 8th, 2017

El Museo del Prado cuenta con la exposición Metapintura con 137 obras que describen el arte en la ed [...] [\[...\]](#)



Llega Colombia InResidence al hotel NH Collection Eurobuilding Madrid

febrero 8th, 2017

La cocina colombiana se traslada al centro de Madrid con Colombia InResidence desde el 28 de febrero [...] [\[...\]](#)



Sorteamos 10 entradas dobles para la comedia de teatro "La madre que me parió"

febrero 7th, 2017

¡Volvemos con un sorteo para el teatro! Grupo Smedia y la revista HSM sortean diez entradas dobles p [...] [\[...\]](#)



Miguel Ángel Muñoz: "Todo es posible si se desea con fuerza e ilusión"

febrero 7th, 2017

Miguel Ángel Muñoz ha conquistado la cocina de MasterChef Celebrity haciéndose con el premio superan [...] [\[...\]](#)




IRA, venganza y justicia de la mano de Jota Aronak

febrero 7th, 2017

La venganza, la justicia y la pena capital giran entorno a un asesinato que pone nombre al nuevo thi [...] [\[...\]](#)

FACEBOOK



 revista hsm
4.564 Me gusta

Me gusta esta página   Compartir 

A 37 amigos les gusta esto



 revista hsm
2 h

Metapintura, arte moderno y contemporáneo en el Museo del Prado <http://ow.ly/Rtb3308Nwoc>
Museo del Prado





El restaurante **Muñagorri** cuenta con dos zonas delimitadas pensadas para momentos diferentes. Una barra ideal para disfrutar de sus pintxos más exclusivos y un comedor interior que cuenta con una carta de vinos con precios muy ajustados.



DÓNDE: C/ Padilla, 56. Madrid

Política Cookies