

# Vanitatis

---

## Del cocidito madrileño al brunch: un plan gastro para cada día de la semana

Nos hemos puesto quijotescos y vale que no hay duelos y quebrantos los sábados ni palomino alguno de añadidura los domingos, pero sí ahumados los lunes y pinchos los martes



Verduritas ahumadas, la propuesta de Pedro Muñagorri

**Autor**

Ángeles Castillo

Contacta al autor

Tiempo de lectura 6 min

14.02.2017 – 05:00 H. - *Actualizado: 4 H.*

Esto es un plan gastronómico semanal al más puro estilo cervantino, aunque ya no sea el centenario. Y aunque no haya duelos y quebrantos los sábados, ni lentejas los viernes, ni palomino alguno de añadidura los domingos. Eso, la olla de algo más vaca que carnero, se la dejamos al ingenioso hidalgo de la Mancha. Nosotros empezamos con un twist ahumado para terminar la semana con un brunch. Deshojamos este calendario.

Lunes: platos ahumados en Muñagorri

Probar el twist ahumado que Pedro Muñagorri le ha dado a sus platos de siempre, de corte clásico e inspiración vasca, puede ser un excelente comienzo de semana. El chef ha incorporado ahumadores y aromatizadores que se utilizan ante las mismas narices del comensal. Las carnes, los pescados, las verduras o los postres ya no sabrán igual.



La picaña de vaca ahumada de Muñagorri

Son campanas con válvula de inyección automática que permiten la entrada de humo, vapor o aromas, obtenidos de la combustión en frío de serrines de haya, roble y madera de viña, y la incorporación de aceites esenciales, flores, algas, hierbas, té o cafés. A ellas se debe la picaña de vaca con idiazábal, las verduras a la llama y la mousse de chocolate. Y todo ahumado al momento.

Dónde: C/ Padilla, 56. Madrid.

Martes: pinchos de todo el mundo en Babelia

Este restaurante muy Babel acaba de dar por inaugurada su barra de pinchos, lo cual nos gusta a los españoles una barbaridad. Así que el segundo día de la semana (o cualquiera) podemos dejarnos caer por aquí de 12 a 14 h; ni antes ni después. Es la hora de la flauta de pollo tikka masala con guacamole, mango y pico de gallo, del mollete de pisto con huevo de codorniz y chorizo, o del foie micuit con mango, puré de grosellas y sal de remolacha.



De tapeo en Babelia

El prólogo a la comida como tal, sentados ya a la mesa para dar cuenta de unas croquetas de rabo de toro o unos tacos crujientes de pollo tras el succulento aperitivo.

Dónde: C/ Puigcerdá, 6. Madrid.

## Miércoles: cocidito madrileño en Tatel



Este cocido, de la abuela, es en dos vuelcos

Como vivimos tiempos de revival y vintage, este sofisticado restaurante se ha propuesto hacer modernísimo hasta el plato más antiguo de los castizos. Por eso, el chef Nacho Chicharro se pondrá manos a la obra según la receta tradicional de su abuela segoviana, que se curtió junto a su marido en la mítica Casa Ciriaco, lo cual pondrá la miel todavía más en los labios del personal.

Un cocidito este en dos vuelcos y tras cuatro horas. Dicen que Lope de Vega lo prefería con verduras y chorizo. Chicharro le pone morcillo, espinazo salado, tocino ibérico, gallina, hueso de caña y hasta cordero.

Dónde: Paseo de la Castellana, 36. Madrid.

Jueves: makis y copas en el Liberty Supper Club

Por el lugar en el que se emplaza y su espíritu sin fronteras se veía venir que se iba a convertir en un local de moda. Por eso lo hemos dejado para el jueves, que es hoy el viernes de ayer. Para darle alegría a la jornada laboral con una cena a partir de las ocho y luego un cóctel con espectáculo en vivo y en directo. Lo que se dice un club. O mejor, un supper club, como si Madrid fuera Nueva York: en lo que se convierte cuando dan las doce en el reloj.



El Liberty es así, muy nocturno y un tanto canalla



Tiene mucho de canalla, del Bronx, del pop japonés. Es moderno por demás y algo industrial, estéticamente. Aquí corren los sashimis, los niguiris y los makis.

Dónde: C/ Juan Bravo, 31. Madrid.

Viernes: bullabesa en tres vuelcos en Lavinia

A Lavinia no solo se va a saber lo que es bueno en cuestión de vinos, sino también a comer. Y así es como en la planta de arriba los viernes toca bullabesa, a cargo del chef Toni García, quien presenta este guiso en tres vuelcos. En el golpe número uno, el aperitivo de moluscos: erizo, berberechos y galeras con parmentier de calabaza, unas ramitas de hinojo, láminas de hojaldre y una gelatina hecha con el agua de la cocción. En el dos, la sopa, que llega con sus patatas y sus rebanadas de pan tostado con alioli o rouille, y en el tres, los pescados, que son cabracho, san pedro, mero, langosta, rubio y mejillones bouchot, y con un poco más de sopa en el fondo.



La bullanesa en el momento de los pescados

García le pone un toque canalla y Lavinia el mejor maridaje.

Dónde: C/ José Ortega y Gasset, 16. Madrid.

Sábado: alta comida callejera en MadrEAT



Un poquito de dulce: los que elabora Alejandro Montes en su Mamá Framboise

Vuelve otra edición, la vigésima, de este festival de street food que ya se ha hecho un clásico de los Madriles. Y lo hace con corazones, por celebrar a su manera San Valentín, que es con comida de aquí y de allá y de todo tipo a bordo de food trucks.

Es otra forma de salir a comer fuera (nunca mejor dicho); pongamos, y cruzamos los dedos, más primaveral. Será este fin de semana, del 17 al 19, y en horario de invierno, que es de 12 a 20 h el viernes y el sábado, y de 12 a 18 h el domingo.

Dónde: Plaza de Azca. Madrid.

Domingo: un brunch en Sandó o en El Escondite

Para los que quieran saltarse directamente el desayuno e ir al grano está esta conjunción de esos dos astros que son el breakfast y el lunch, ahora en Sandó, de 12:30 a 15:30 h. Su brunch (28 euros) lleva de todo, como suele suceder: desde los zumos, los panes y bollería y las frutas de temporada hasta la ensalada de salmón ahumado con langostinos y vinagreta de mango con frutos secos o la hamburguesa de cebón con guarnición de patatas fritas.

Dónde: C/ Isabel la Católica, 2-4. Madrid.

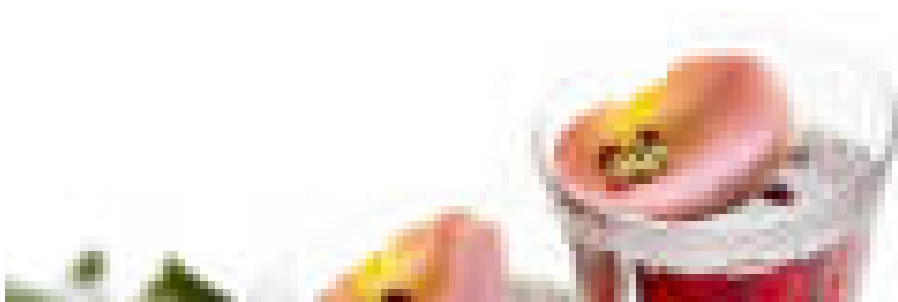


Festín dominguero en Sandó: todo un picnic

Otra opción es brunchear en El Escondite de Villanueva (18 euros), que pone sobre la mesa pancakes con banana, fresa, sirope de arce y nata, bol de yogur griego artesano con miel, muesli o frutas, french toast con sirope y frutas, y tarta de zanahoria con helado de galleta y chocolate blanco. Es el camino para llegar a otros destinos como las quesadillas, los sándwiches o los molletes, pasando por los mojitos de lima o fresa o las mimosas de limón naranja o uva, que son extras. Deseando aún más que llegue el fin de semana. De 12 a 14 h.

Dónde: C/ Villanueva, 26. Madrid.

¿Tienes un dispositivo móvil iOS o Android? Descarga la APP de Vanitatis en tu teléfono o tablet y no te pierdas nuestros consejos sobre moda, belleza y estilo de vida. Para iOS, pincha aquí, y para Android, aquí.



otros cócteles afrodisiacos que te van a enamorar

Champán con fresas y