



Pedro Muñagorri, un trocito del País Vasco en Madrid

Si quieres descubrir un restaurante en pleno Madrid pero con sabor a País Vasco... Entonces no te pierdas el Restaurante de Pedro Muñagorri en Madrid.

Por Triana Ocete Calvo 20 Febrero 2017

Cuando montó su primer restaurante en el 2008 en Las Rozas de Madrid , no se podía creer que cuatro años después la crisis le iba a azotar con tanta fuerza a una cocina que estaba hecha con el corazón y **con la experiencia de un cocinero veterano**. A pesar de que fueron vacas flacas, esta nueva situación que se le presentaba a Pedro Muñagorri, chef y propietario de Restaurante Muñagorri Gastro Bar, le abría casi sin darse cuenta la puerta a otro nuevo proyecto que abogaba éxito asegurado.



Como buen vasco, la calidad de la materia prima es el ingrediente principal de cada plato

Se trata del nuevo local ubicado en el emblemático barrio de Salamanca, en la Calle Padilla. Un preocupado Pedro Muñagorri me narra en la tesitura en la que se encontró: "yo siempre he apostado por el producto de calidad, de raíces vascas. Yo veía a mí alrededor como otros abarataban los precios, ofrecían menús muy baratos, pero mi producto había que respetarlo y no podía infravalorarlo. Tuve que cerrar y cambiar el lugar".

En la época en la que Pedro abrió su restaurante, **Las Rozas era una zona adinerada de la capital española, con la crisis, ya costaba en exceso llenar el salón** de comensales que cada vez preferían comer en casa y evitar gastos. Bajo el precedente de su negativa a trabajar con productos de menos calidad para abaratar costes, no tuvo más remedio que cerrar el local y realizar un estudio de mercado donde poder ponerlo en un lugar que le permitiera llevar sus valores gastronómicos sin censura.

En la actualidad, **la ilusión y los buenos resultados son el plato principal de la casa**. Un restaurante sin pretensión, acogedor y agradable dividido en dos zonas, el restaurante y la barra. Aunque en ambos espacios se comparte la carta, en la zona de la barra se elaboran los platos para poder compartir o comer en formato pincho al más puro estilo vasco. Uno de los principales objetivos de haber ideado esta nueva vertiente se debe a que la zona, invita al aperitivo y es una buena forma de sacar provecho a una cocina casera, vanguardista y fácil de compartir. Es un sitio que te permite tanto ir a tomar unas cañas o un vino con un pincho, unas raciones para compartir con amigos o comer de forma más formal en el salón del restaurante, sin tener que prescindir de ningún plato de los que cuentan en el restaurante por estar ubicado en un sitio u en otro.

Otra de las opciones que aporta el restaurante es la posibilidad de pequeñas celebraciones donde te elaboran un catering a medida con platos de la carta que adaptan a las necesidades del evento o bien, nuevos posibles platos que acuerdan con el cliente en función del número de comensales y de gustos de los mismos, desde 20 euros por persona aproximadamente.

Como buen vasco, la calidad de la materia prima es el ingrediente principal de cada plato, sin más preámbulo que el de una cocina realizada con dedicación, con el tiempo marcado y solo apto para comensales que valoran la calidad por encima del resto de factores.

Si tengo que destacar algún plato en especial- aunque me resulta francamente difícil debido a la gran calidad de cada uno de ellos- sería la ensaladilla de txangurro con huevos de trucha- 13 euros la ración o 6,50 el pincho- las patatas al mortero con mollejas de ternera, foie y jugo de pichón- 18 euros la ración- o el huevo en nido con setas, foie y trufa- 9 euros.

En la actualidad, **Pedro no deja de reinventarse y ha incorporado en su carta platos ahumados que dan nuevos sabores** y olores a los bocados más sencillos. Se utilizan al momento frente al comensal y permiten incorporar aromas según los tipos de serrines y añadidos, como flores, aceites o té. Algunos de los platos que podréis degustar con esta técnica son la picaña de vaca ahumada al momento con Idiazabal, verduras a la llama ahumadas al momento y la mousse de chocolate ahumada que también lo realizan en el mismo instante que el comensal lo requiera.



Pedro no deja de reinventarse y ha incorporado en su carta platos ahumados que dan nuevos sabores

Sin duda, es un sitio muy versátil que te permite en cada momento, adaptarte a tus apetencias sin que esto suponga un esfuerzo económico importante, pero sin rebajar la calidad del producto, el buen ambiente y un inmejorable servicio por parte de los trabajadores del restaurante. Además, Pedro Muñagorri y su equipo trabajan bajo el precedente de que no sirven nada de calidad, sin la certeza y garantía de que son productos 100% de calidad suprema que aseguren el éxito de la comida o cena y por supuesto, la fidelización del cliente.

Ficha técnica

- **Restaurante:** Muñagorri Gastro Bar
- **Tipología:** Cocina vasca y mediterránea
- **Precio:** 20-30 por persona
- **Puntuación:** 9,5
- **Recomendaciones:** Huevo en nido (hongos, foie y trufa) o la ensaladilla de txangurro con huevas de trucha

Te puede interesar