



ENCUÉTRANOS EN: [f FACEBOOK](#) [TWITTER](#) [INSTAGRAM](#) [G+ GOOGLE+](#)



• Por Maria Hernando • 11 Mayo, 2017 • 0 Comentarios

## MUÑAGORRI: A LA RICA COCINA VASCA RENOVADA



**Muñagorri o lo que es lo mismo: un restaurante donde disfrutar de la cocina tradicional vasca a la que han añadido un toque de atrevimiento con el que conquistarnos. Un restaurante que entra de lleno en nuestros preferidos y que logra que te sientes igual de a gusto tanto en su barra, ideal para picotear, como en su comedor donde su agradable ambiente te envolverá de inmediato**

**Muñagorri** triunfa porque cuenta con un protagonista de excepción como es su chef, **Pedro Muñagorri**, que da nombre al restaurante y al que tuve el placer de conocer. Una persona agradable, correcta y con un punto irónico, rasgos que se reflejan en su cocina vasca de corte clásico pero con toques vanguardistas con la que conquista a todos la que la probamos por primera vez.

Y es que Pedro, con más de 20 años de cocinero a sus espaldas, sabe muy bien lo que se cuece en los fogones y fuera de ellos. Un chef que **se ha formado entre San Sebastián y Fuenterrabía** (Escuela de Hostelería, Zuberoa, Zeria y Casa Nicolasa) y que comenzó su andadura en nuestra región en el municipio de Las Rozas. Sería en 2012 cuando decidiera trasladar Muñagorri a la céntrica calle Padilla donde se encuentra hoy.



*Famoso Nido de Muñagorri*

Muñagorri **cuenta con dos cartas, una para la barra y otra para su comedor**, aunque puedes encontrar algunos platos *top* para compartir que están en las dos así como las nuevas incorporaciones y las recomendaciones. Y es que **la cocina de Pedro Muñagorri se basa en la temporalidad de los productos** y eso le hace incorporar nuevas creaciones muy a menudo. De hecho, ahora en barra podremos encontrar nuevos **platos de inspiración street food** como el perrito rostbratwurst con pesto y mostaza Pommery, fish and chips, burrito de pato confitado y puerros sobre un talo de maíz o el mollete de calamares.

En la carta de barra tenemos un apartado de **raciones para compartir, medias raciones de cuchara, pinchos fríos y pinchos calientes**, y la del comedor ofrece entradas, platos de cuchara, del mar, y del campo. Nosotros optamos por la carta de barra y pudimos probar unas exquisitas **Croquetas de jamón ibérico**, con una bechamel suave y un intenso sabor a jamón que me recordaron a las de mi niñez. También podemos encontrar **Sardina ahumada, piquillos y aceite de albahaca, Patatas bravas con su piel** o **Ensaladilla de txangurro con huevas de trucha**, una carta que cómo leéis te entra rápidamente por los ojos y por el estómago.



*Albóndigas de Merluza de Muñagorri*

Uno de sus platos estrella (de obligada petición) que también probamos fue el **Huevo en Nido, con setas, foie y trufa en crujiente**. Una curiosa locura gastronómica donde, como nos desvelaron, la cáscara lleva añadido un edulcorante que hace que se solidifique y tengas que romperla y mezclarla con el resto de ingredientes para crear el plato. Riquísimo y sorprendente.

Antes de dar paso a los platos fuertes, también tomamos unos deliciosos **Espárragos a la plancha con mayonesa de trufa**, que recomiendo a pies juntillas. Llegados a este punto, tengo un dilema, porque los tres platos que os voy a nombrar son dignos de exposición y no sabría decantarme por ninguno de los tres. Os hablo del **Steak tartar con mostaza de trufa e Idiazabal ahumado**, la **Carrillera de vaca al Oloroso con puré de patata** y las **Albóndigas de merluza en caldo de garbanzos y jamón ibérico**. Tres platos como tres soles que debéis de probar. Sólo deciros que las albóndigas sorprenden al ser de pescado y que tienen una textura parecida a las croquetas, lo demás lo tenéis que descubrir por vosotros mismos porque son una auténtica delicia.



*Torrija de Brioche de Muñagorri*

La nota dulce de esta gran experiencia, que repetiremos seguro, la puso una rica **Torrija casera de Brioche con helado de vainilla** aunque, al igual que el resto de la carta, es misión imposible elegir sólo un postre porque te los comerías todos. Otros que también me llamaron la atención, y que deberéis probar por nosotros, fueron las **Cañitas templadas rellenas de crema**, la **Tarta de manzana al horno**, **puré de manzana asada**, **crema fresca y helado de avellana** o el **Mousse de chocolate con helado de choco con naranja**.

Muñagorri merece la pena y mucho tanto por la calidad de sus productos y lo ricos que están sus platos como por lo agradable que es el restaurante. Comentaros que **el ticket medio en barra suele rondar los 25 €, y en sala unos 45 € pero os aseguramos que es un gran precio para la calidad que ofrecen en sus platos**. No os arrepentiréis, vamos, de hecho tenéis que ir ya a visitar a Pedro Muñagorri ¿Cuándo quedamos? Ojito que cierra los domingos y los lunes por la noche.

### **Muñagorri**

914 014 741

Padilla, 56

[www.munagorrirestaurante.es](http://www.munagorrirestaurante.es)