



Home
 Vie Pratique
 Eat&Drink
 (In)Culture
 Zoom Espagne
 Liens utiles



Français à Madrid

Partagez **EAT&DRINK**
 cet article

SUIVEZ-NOUS :



Muñagorri, gastronomie basque à Madrid

2 AOÛT, 2017

Il y a 5 ans, **José Muñagorri** ouvrait son restaurant dans le quartier de Las Rozas de Madrid. Souhaitant partager sa passion pour la **gastronomie basque** et ses origines, il propose des plats traditionnels espagnols et de sa région avec la volonté ferme de n'utiliser que des **produits de saison**. Volonté qui a l'avantage de surprendre le client selon le moment de l'année avec des plats hors carte.

Le restaurant a finalement établi résidence en plein quartier de Salamanca pour la plaisir des

ARTICLE SUIVANT

Emploi – Consultant



ARTICLE PRÉCÉDENT

Emploi – City/Operation Manager
 Madrid



LANGUES

 Français

POSTS POPULAIRES



Expat City Service vous aide
 à vous installer à Madrid !



Inscription au registre des
 Français de l'étranger



La Sécurité Sociale à Madrid

Contactez-nous

habitants du centre de la capitale espagnole.

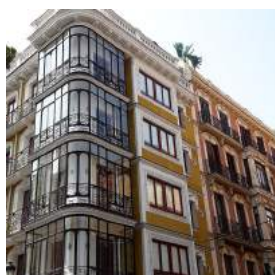
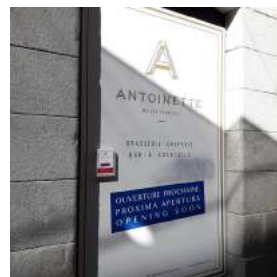


Nous entrons dans le vif du sujet et commençons par une tapas typique de la région basque : la « **gilda** ». Cette simple élaboration à base d'olives, de « guindillas » et optionnellement d'anchois ou de sardines (sans oublier l'huile d'olive) surprend par son mélange de saveurs et son léger piquant apporté par la guindilla.

Autre spécialité et cette fois de saison, les **piparras**. Généralement jugées amères par le palais français, Muñagorri met tout le monde d'accord : c'est un délice. Je ne saurais dire s'il s'agit de la cuisson ou de l'utilisation d'un condiment particulier mais j'aurais bien fini toute l'assiette !

Nous mettons le cap vers San Sebastián avec du thon blanc légèrement frit à l'ail et à la guindilla accompagné de poivron mariné, puis vers le sud avec un succulent plat de « **carrillera de vaca** » en sauce (la

INSTAGRAM SLIDER



RECHERCHER

« carillera » correspondant à la joue). Il s'agit d'un plat typique du sud de l'Espagne que Muñagorri reproduit avec brio et qui saura convaincre les amateurs de viande.

Muñagorri propose également d'autres plats dans un style plus «fusion» mais non moins finement élaborés. Nous trouverons donc à la carte un **steak tartare** de « solomillo de vaca » avec une mayonnaise à la truffe ou encore un excellent **tataki de saumon** avec une sauce teriyaki.



Nous terminerons avec une note sucrée : la **torrija**. Parfois difficile à trouver en dehors de la Semaine Sainte, Muñagorri nous fait l'honneur de l'avoir toute l'année au menu. Élaborée à base de brioche et baignée dans une sauce anglaise, elle diffère certes de la torrija traditionnelle mais ravit tout autant les palais tant au niveau du goût que de la texture.

N'oublions pas de mentionner que le **Restaurant Muñagorri** a remporté un « Soleil » du **Guide Repsol** en 2017, distinction prestigieuse accordée aux meilleurs restaurants et chefs d'Espagne.

Muñagorri est l'endroit idéal pour profiter d'une cuisine délicate dans un cadre moderne et accueillant.

Informations du lieu :

Adresse : calle Padilla, 56 – Madrid

Prix moyen à la carte : 40 €

Réservation : 91 401 47 41 ou sur le site de El Tenedor

NOUS VOUS SUGGÉRONS ÉGALEMENT...



Un envie de	Miss Chou Paris,	Cómete Las Ventas :
-------------	------------------	---------------------