



\* GASTRONOMÍA

## MADRID DE CUCHARA: PLATOS PARA VENCER EL FRÍO

Posted on 6 diciembre, 2017



Los **platos de cuchara** son el arma ideal para vencer al invierno en **Madrid**. Recetas que suponen todo un legado milenario han ayudado a los madrileños a sobrellevar las temperaturas invernales durante siglos. Una delicia idónea para descubrir durante tu experiencia **Flat Sweet Home**. Ellos te ayudarán a disfrutar de una época con mucho encanto en una ciudad diseñada para sorprenderte en cada estación.

### Comerse Madrid con cuchara

Pocos platos de la gastronomía madrileña definen la ciudad como el **Cocido madrileño**. Este plato de origen popular sobresale por su aporte calórico que ayuda a sobrellevar el invierno con mucho sabor. Su ingrediente principal es el **garbanzo** que acompañado de **tocino, chorizo y diferentes carnes y verduras** forman un compendio espectacular de los mejores productos de la tierra de **Madrid**. Sin duda, un **Cocido madrileño** te hará sentir **Madrid** en tu interior. No en vano, fue el plato favorito de diferentes reyes o celebridades mundiales como **Victor Hugo**.

**Madrid** se enorgullece de su emblema foodie y se puede degustar en un sinfín de lugares pero pocos con la historia y el encanto de Lhardy. Este lujoso restaurante de inspiración francesa fue el primer restaurante de comida internacional de la ciudad allá por el siglo XIX. Hoy en día tiene muchas especialidades, una de las más celebradas es el **Cocido madrileño**. Otro de los restaurantes de mayor prestigio de la ciudad es Malacatín. Es un referente de la gastronomía de **Madrid** desde 1895 y en invierno rinde culto al **Cocido madrileño** en su selecto local próximo a tu Flat Sweet Home San Miguel's Market Apartment.

¡RECIBE NUESTRAS NOVEDADES!

Nombre

Dirección de correo electrónico:

REGISTRO

CALENTITO



AGENDA | FLAT SWEET HOME MADRID | 14-20 DE DICIEMBRE  
14 diciembre, 2017



AGENDA | FLAT SWEET HOME MADRID | 7-13 DE DICIEMBRE  
7 diciembre, 2017



Madrid de cuchara: Platos para vencer el frío  
6 diciembre, 2017

SÍGUENOS EN INSTAGRAM



Follow Us

HABLAMOS DE

AGENDA AGENDA NOVIEMBRE

AGENDA OCTUBRE AGOSTO

APARTAMENTOS ARTE ARTE MADRID

BARRIOS BARRIOS MADRID CINE

CONCIERTOS CULTURA ESPECTÁCULOS

EXCLUSIVO EXPOSICIONES FESTIVAL



LIFESTYLE LUJO MADRID MALASAÑA  
 MERCADOS MUSEOS MUSICALES  
 NAVIDAD NIGHTLIFE OCIO OCTUBRE  
 OTOÑO PLANES PLANES DE MADRID  
 PLANES EN MADRID PLANES MADRID  
 QUÉ HACER EN MADRID RESTAURANTES  
 SALIR EN MADRID SHOPPING TEATRO  
 TEATROS MADRID VERANO

LOOKING FOR  
 AN APARTMENT  
 FOR YOUR NEXT  
 VACATION?

CONTACT US

El **Cocido madrileño** no sería igual sin Casa Carola. Este castizo restaurante ofrece **Cocido madrileño** a diario. Sus platos de cuchara se han convertido en una leyenda de **Madrid**, que no podrás evitar degustarlos una y otra vez. Los **garbanzos** más sabrosos de la **cocina española** se viven de manera especial en esta ciudad. Los innumerables templos del cocido madrileño se han visto influenciados por el arte culinario de Casa Manolo, un coqueto restaurante fundado en 1934. Su cocina rezuma tradición y sabor. Una manera de condensar la historia de **Madrid** en una cuchara.

Una última parada en esta deliciosa ruta del cocido te debe transportar a La Taberna de Daniela. Su ubicación en pleno centro de **Madrid** y muy próxima a tu Flat Sweet Home Calle Mayor Apartment te conducirá hacia un mundo de sabor indescriptible. Conviene visitar su cocido madrileño con el estómago vacío para poder alojar sus abundantes raciones cargadas de texturas y delicias indescriptibles.

Otro local indispensable para poder conocer de primera mano el **Cocido Madrileño** es La Bola. No solo podrás disfrutar de este plato fascinante en este local emblemático. Allí, te tentarán las bondades del **Pote gallego**, un plato de cuchara muy presente en restaurantes gallegos como Gallego, unas **Lentejas con chorizo** de las de toda la vida o unas deliciosas **fabes**.

## Fabada: Una delicia llegada de las montañas

A unas cuatro horas en coche de **Madrid** se encuentra la preciosa región de **Asturias**. De las profundidades de sus verdes bosques y su mar bravío proviene una deliciosa terapia contra el frío llamada **Fabada**. Este plato surgió en el siglo XVII para paliar el húmedo clima astur con sabor. Siempre ha sido un plato de clases trabajadoras aunque su sabor lo ha internacionalizado. La base de su receta son las **alubias**. Las **fabas** son un tipo de alubia autóctona que enamorará a tu paladar en compañía de **tocino, chorizo y morcilla**, llamados en su conjunto **compango**. También existe una variante exquisita en la que las **fabas** son acompañadas de **almejas del mar Cantábrico**. En **Madrid** es uno de los platos de cuchara más demandados. Aquí puedes encontrar lugares con el mismo sabor de **Asturias**.

ARE YOU PLANNING  
 YOUR NEXT  
 TRIP AND NEED  
 ACCOMMODATION?

see more



Uno de los restaurantes que está en boca de todos por su **Fabada** es La Cruz Blanca. Ganador de diferentes concursos de **fabadas**, la calidad de este plato en este castizo restaurante hace obligada una visita al barrio obrero de **Vallecas** donde se encuentra alojado. Otro gran exponente de la cocina asturiana es La Hoja. Merece la pena darse un paseo desde tu Flat Sweet Home Puerta de Alcalá Penthouse y adentrarse en la zona de **Ibiza** donde podrás disfrutar de las fabas de **La Hoja**, una delicia sin igual, platos reinterpretados de la gastronomía tradicional astur y maridar estos placeres con **sidra**, la bebida que define a todos los asturianos. Basada en la fermentación natural de la manzana no encontrarás mejor compañera de la **Fabada**. En la zona también se encuentra otro asturiano de renombre como el restaurante **Tartiere**.

Un lugar que ha adquirido un merecido prestigio es **Asturianos**. Este restaurante es especialista en **les Fabes con almejas**, un plato capaz de seducir al sibarita más exigente. La lista de excelentes restaurantes asturianos en Madrid es extensa aunque nunca deberías perder la oportunidad de descubrir la **Asturias** más auténtica en Casa Hortensia. Este tradicional enclave situado en la **Calle Fuencarral**, vecino de tu Flat Sweet Home Fuencarral Apartment, es un punto de encuentro entre asturianos y su cocina así lo refleja. Otros restaurantes astures a tener en cuenta son La Máquina y El Ñeru, dos exponentes de la alta cocina de **Asturias** en **Madrid**.

## Inviernos en la huerta navarra

La **huerta de Navarra** está considerada como una de las más sabrosas del mundo por la calidad y la variedad de sus productos. De las entrañas de su fértil tierra brotan algunas recetas indispensables para un invierno con estilo. **Pochas de Sanguesa, Espárragos, pimientos de Lodosa o de piquillo o unas fabulosas alcahofas** son algunas de las maravillas culinarias que te esperan en los numerosos restaurantes de **Madrid** que apueta por esta saludable cocina.

**Íñigo Orla** es uno de los mejores exponentes de la **huerta de Tudela en Madrid**. Su experiencia en su **Navarra** natal le ha llevado a emprender con éxito dos restaurantes en **Madrid**. Uno de ellos es My Veg en **Malasaña**, una oda a la comida sana. Su segundo restaurante es un homenaje a la tapa con estilo y se llama **La Navarrería**, una de las barras más interesantes de **Madrid**. Allí, se degusta lo mejor de la huerta navarra en un ambiente informal. Por su parte, **My Veg** tiene un menú más amplio en un lugar concebido para largas sobremesas regadas con un exquisito **Patxarán** navarro, un licor de endrinas exquisito fabricado en **Navarra**.



Otro gran restaurador navarro en **Madrid** es **Muñagorri**. En su restaurante homónimo la huerta está muy presente en un menú ecléctico y muy innovador en formas y texturas. Su local dividido en dos ambientes; barra y comedor, te ayuda a disfrutar de dos experiencias diferentes. En su comedor podrás disfrutar de unas fabulosas **Pochas de Navarra**. Irresistible.

Otro exquisito rincón de **Navarra** en **Madrid** es **García de la Navarra**. En este restaurante puedes degustar delicias de todos los rincones de **España** y en especial de **Navarra**. Sus **pochas, alcachofas, pimientos rojos asados y sobre todo su cardo rojo a la navarra** son tentaciones healthy regadas con una sublime selección de vinos de más de 700 referencias.

Sacha no es navarro aunque bebe de las tradiciones de las cocinas gallega y vasca, vecinos norteños de los navarros, para crear una obra de arte. De sus fogones salen creaciones únicas emparentadas con el placer de comer. Fueron elegidos por el **tres estrellas Michelin** y creador de **Alinea Chicago Grant Achatz** como su lugar predilecto de **Madrid**. No es de extrañar. En temporada de invierno te puedes encontrar nuevas creaciones con evocaciones clásicas y un producto sensacional en platos de cuchara o en maravillas de la huerta como **Alcahofas fritas o los Espárragos dos salsas**. El **bistró** de los **Hormaechea** es el sueño del buen foodie.

## Platos de cuchara a descubrir



En cada región española existen suculentos platos de cuchara que merecen ser descubiertos. Como joyas de la gastronomía que son tienen sus propios templos donde saborear sus propiedades es un placer sin igual. Los Galayos es un lugar icónico para disfrutar de la **cocina tradicional castellana**. Sentado ante su mesa podrás conocer la **Sopa Castellana**. Esta maravilla tiene en su interior **ajo, jamón, huevo y un caldo de carne** suculento para disfrutar del invierno.

En **Astorga**, una localidad pintoresca de la provincia de **León** cocinan el llamado **Cocido Maragato**, con peculiaridades jugosas que le diferencian del madrileño. En **Madrid** lo puedes disfrutar en El Astorgano, junto a otras recetas de la zona.

en **alubias, berzas, tocino, morcilla y chorizos caseros**. Digno de aparecer en este viaje por las cucharas de **Madrid** es Cañadío, el restaurante cántabro por excelencia donde sirven el mejor **Cocido Montañés** de la ciudad.



La provincia mediterránea de **Murcia** posee muchos secretos culinarios que merece la pena explorar. Las famosas **gachas** muricanas se elaboran con harina de trigo que se enriquece con los aromas desprendidos por **la panceta, la longaniza o el ajo**. Esta maravilla se puede disfrutar en El Tormo.

Otro restaurante murciano es **El Caldero**, en pleno **Barrio de las Letras**. En él puedes descubrir la innumerable variedad de arroces de la región servidos en un espectacular caldero y sucumbir a las maravillas del **Mediterráneo**. Sus arroces caldosos suponen otro tipo delicioso de plato de cuchara que te entusiasmará.



También del **Mediterráneo** llegan los deliciosos **Calçots**. En **Catalunya** estas cebollas asadas son una larga tradición que te cautivará. En Casa Jorge puedes degustarlas en su esencia natural: el invierno. Un invierno en **Madrid** que te depara una agenda gastronómica diversa para que disfrutes sin salir de la ciudad de todo un mapa de platos de cuchara que evocan viejas tradiciones y recetas de gentes humildes. Un sinfín de sabores para salpimentar tu lujosa experiencia **Flat Sweet Home**.

APARTAMENTOS   ARROZ   ASTURIAS   COCIDO   EXCUSIVO   FABADA   FLAT SWEET HOME   FOODIE   FOODIELIFE  
GASTRONOMÍA   HUERTA DE NAVARRA   INVIERNO   LIFESTYLE   LUJO   MADRID   MIGAS   NAVARRA  
PLATOS DE CUCHARA   QUE COMER EN MADRID   RESTAURANTES   RUTA   TABERNAS   TUDELA