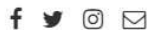


Gastro activity

— Restaurantes y noticias gastronómicas —



[INICIO](#) [RESTAURANTES](#) [ACTUALIDAD](#) [GOURMET](#) [EXPERIENCIAS](#) [SOBRE MÍ](#) [CONTACTO](#) 

EL RESTAURANTE MUÑAGORRI COCINA PARA TI ESTA NAVIDAD

15/12/2017

Si estas navidades no tienes tiempo o capacidad en casa para cocinar para tu familia y amigos el **restaurante Muñagorri** te da la solución, él se encarga de cocinar por ti.

BUSCAR

Escribe y pulsa 'enter'





Sopa de pescado tradicional a la donostiarra con rape y merluza

Uno de los sellos distintivos de este restaurante es su apuesta por los **productos de temporada** que después su chef y propietario, Pedro Muñagorri, transforma en elaboraciones de corte clásico, con una clara influencia de las **recetas tradicionales de la cocina vasco-navarra**. Platos bien cocinados y llenos de sabor son la esencia de su propuesta culinaria. Elaboraciones que este año el **restaurante Muñagorri** quiere compartir contigo para que no pases tiempo en la cocina.

GASTROACTIVITY EN INSTAGRAM



ÚLTIMOS RESTAURANTES

Coque Madrid la apuesta por la cocina de la memoria, ahora en la capital



PLATOS DE NAVIDAD DEL RESTAURANTE MUÑAGORRI

Platos clásicos, imprescindibles en cualquier comida navideña. Parecerá que llevas todo el día cocinando cuando lleguen tus invitados. Un servicio de **take away** que ofrece el **restaurante Muñagorri** entre los días **1 de diciembre y 10 de enero** de unos platos seleccionados y especiales para estas fiestas de navidad. Tienes que encargarlos con un día de antelación y pasar a recogerlos al restaurante.

ENTRANTES Y PRIMEROS PLATOS

Un básico navideño que a mí me encanta es la **Sopa de pescado tradicional a la donostiarra con rape y merluza**. El delicioso sabor de esta sopa, que tiene un caldo espeso y pequeños trocitos de pescado la hace inigualable en el **restaurante Muñagorri** (10€ por ración).

La **Ensaladilla de txangurro con huevas de trucha** es una locura, perfecta de aperitivo. La puedes servir sola o rellenando con ella unos volovanes. Quedará de lujo. (15€ la tarrina de 400 gramos).



Restaurante Shalakabula,
magia y mucha ilusión en
cada plato



LUX MADRID del Grupo
La Máquina, el viaje hacia
la luz de la buena
gastronomía



Restaurante Goizeko Kabi
tradición vasca y
vanguardia



NEWSLETTER

Dirección de correo electrónico:

Tu dirección de correo electrónico

REGISTRO





Ensaladilla de txangurro con huevas de trucha

Tradicional como la navidad es el **foie**, imprescindible también en cualquier mesa de navidad. El **restaurante Muñagorri** lo prepara trufado: **Foie gras mi-cuit trufado** (15€ la ración de 100 gramos) y, de acompañamiento **puré de pera** (7€ la tarrina). Pones en la base de una bandeja el puré de pera, encima el foie y a disfrutar.



REGISTRO



GASTROACTIVITY EN FACEBOOK





Foie gras mi-cuit trufado

PESCADOS Y MARISCOS

Las **opciones de pescado y marisco** incluyen **Vieiras a la mantequilla negra con alcaparras** que están espectaculares (4€ la unidad). Un plato clásico que preparan de maravilla son los **Calamares en su tinta con arroz blanco** (15€ la ración), que también forma parte de los platos para llevar en este periodo festivo.



Vieiras a la mantequilla negra con alcaparras

Un plato más sofisticado son las **Albóndigas de merluza en caldo de garbanzos y jamón ibérico** (ración de 4 unidades por 12€), que también están muy ricas.



CARNES EN EL TAKE AWAY DEL RESTAURANTE MUÑAGORRI

Finalizamos con los que prefieran **carne**, que pueden elegir entre **Costillas de cerdo ibérico a baja temperatura con miel de arce** (12€ la ración) o **Carrillera de vaca guisada al oloroso** (15€ la ración) y acompañarlo de **puré de patatas al mortero** (5€ la tarrina).





Carrillera de vaca guisada al oloroso

He tenido el placer de probar todos estos platos navideños y os recomiendo cualquiera de ellos. Para encargarlos solo es necesario hacer la reserva con un día de antelación a través del correo electrónico del restaurante: administracion@munagorrirestaurante.es. Además, no es obligatorio un pedido mínimo, ni un número de platos. Puedes pedir los aperitivos solamente o la carne o el pescado, simplemente lo que te apetezca.

RESTAURANTE MUÑAGORRI

[Padilla, 56. Madrid](#)

91 401 47 41

www.munagorrirestaurante.es

