

# LAMADRIDMORENA

DESDE AQUÍ VOY A "ARMAR LAMADRIDMORENA". OS CONTARÉ TODAS LAS ÚLTIMAS NOVEDADES DE MADRID EN LO QUE A OCIO Y TIEMPO LIBRE SE REFIERE, CON UN OJO DIRIGIDO HACIA LA GASTRONOMÍA Y LA CULTURA ITALIANA. ASIMISMO, APROVECHARÉ ESTE ESPACIO PARA NARRAR MIS INQUIETUDES Y MIS VIAJES POR ESPAÑA Y POR EL MUNDO. ¡BIENVENIDOS!

## 19 propuestas para celebrar la Navidad en casa o fuera

diciembre 5, 2017

Ya estamos en plena época navideña. **Nos faltan días para quedar con amigos, compañeros de trabajo, del gimnasio, del mus, vecinos, familias, ligués... Pero, que no falten las ideas, eso nunca!!** Así que, te damos una cuantas, tanto si optas por comer fuera como si decides organizar algo en casa.



Rubaiyat (abre el día 25 de diciembre y el día de Reyes a la carta), el restaurante que acaba de estrenar su ya clásica temporada invernal de **fejoadada**, renueva interiorismo y ofrece **4 menús (entre los 39 y los 53 euros) para grupos para las comidas navideñas de empresas o entre amigos**, así como un menú para la cena de **Nochevieja** (165 euros) donde podemos degustar algunos de los **nuevos platos de la carta**, como para la noche de fin de año, muy basada en nuevos platos de carta como el bogavante con parmentier de patata y trompetas de la muerte o la crema de calabaza con vieiras y fruta de la pasión. No dejes de pedir una **caipirinha de cachaza** para empezar las celebraciones con buen pie!!

¿Te apetece vivir estas fiestas como si estuvieras en la Gran Manzana? Skyline diner propone empezar con unos **crujientes tequeños y delicias de pollo**; seguir con la **burger Tartiflette**, sobre una salsa inspirada en ese plato de la cocina francesa (cebolla, patata, bacon y mucho más) y queso Reblouchon de Savoie muy fundido y cebolla caramelizada; y terminar con **una adaptación del tradicional Tronco de Navidad: chocolate con buttercream de canela** para darle un toque muy americano.

Nos mudamos de los *States* a **Italia**, para saborear la colección de **pizzas gourmet** de Gioia. Y si lo prefieres puedes optar por **un menú para grupos personalizado o por los de Nochebuena, Navidad y Nochevieja donde se repasan algunos grandes éxitos de la casa**, como el uovo morbido o el vitello tonnato, así como varios **platos típicos de estos días en Italia**, como el risotto di Capodanno o el dolce di Natale (arroz con fondue de toma piamontesa y trufa y torrijas de panettone como postre). Los precios oscilan **entre los 45 euros sin bebidas y los 75 euros (con bebidas) de los días 24.25 y 31 de diciembre**.

Seguimos en **el país de la bota** con los cuatro **menús para grupos, de 33 y 38 euros respectivamente, en formato cóctel o almuerzo/cena** de Fellina. Entre las recetas que los componen, encontramos las berenjenas a la parmesana, la burrata con tomate confitado y mermelada de cebolla roja, la lasaña con tomate, carne y salchicha o los *gnocchi* cuatro quesos con migas de trufa.

¡Tu! Pasta también ofrece **una Navidad a la italiana**, a través de tres tipos de menús desde 25 euros, que incluye los platos más representativos de la **cocina della mamma**, además de, por supuesto, pasta fresca.

Para celebrar **a la italiana, pero también a la argentina o a la gallega**, nos dirigimos a Mamá Chicó, que ha combinado varios de los platos más emblemáticos de su carta con algunas creaciones nuevas en sus **menús especiales para Navidad (entre 45 y 65 euros)**. Las distintas propuestas incluyen los spaguetti nero con bogavante, el lomo alto de vaca rubia gallega con cazuelita de patata al horno aromatizada o la picaña de Black Angus a la plancha con puré de patata trufado, así como una selección de sus famosos postres que se elaboran diariamente en su propia “bakery”.



¿Quesero? Poncelet Cheese Bar **cierra los días festivos, a excepción del 6 de enero, pero ofrece menús para grupos durante todo el mes de diciembre, entre los 30 y los 34 euros.** Fondues, raclettes, tablas de quesos o el tomate en almíbar oriental con queso pasiego son algunos de los platos que componen sus propuestas. **Hay opción de barra libre a partir de 10 euros más.**

Si eres más de **comida brasileña**, te señalamos Vila Brasil y sus **menús desde 27,95 hasta 79,95 (Nochevieja).** El básico incluye **rodizio completo de 14 carnes**, piña asada con azúcar y canela, café o infusiones, bebidas y 1 **caipirinha** de bienvenida. Los demás contemplan también **mariscos, postres o rodizio especial de langostinos, magret de pato y pavo relleno.**

**Para todo el mes de diciembre y hasta el 7 de enero,** Café de Oriente ha diseñado diferentes menús para que celebremos **en pleno barrio de Ópera** la Navidad (66 euros) o la última noche del año (140 euros).

No muy lejos de allí, Esencia al cuadrado propone unos **menús navideños (de 30 a 50 euros) donde la fusión marca toda la velada, de principio a fin.** Los menús contemplan algunos de sus platos más icónicos, como la tosta Kimchi con hummus egipcio y tapenade, el ostión chileno marinado con ají amarillo, el anticucho de pez mantequilla a la brasa o el brownie de corazón de mango y helado de galeta.

**En plena Milla de Oro,** Villa Magna ofrece la posibilidad de festejar por todo lo alto cenas de **Nochebuena y Nochevieja, comida de Navidad y brunch de Año Nuevo.** Entre las succulentas recetas, encontramos: el lingote de foie y oro, reducción de fruta de la pasión y espuma de coco; gnocchi de boniato, reducción de vinagre de sidra, chips de remolacha y salsa de Madeira; el solomillo Wellington de vaca vieja, duxelle de setas y trufa, con cebollitas Grelotasadas; y postres, como el parfait de pistacho, bizcocho genovés, frutos rojos macerados en su coulis con sorbete de fresa y albahaca.

Si estás buscando **una terraza de invierno con vistas 360º,** tu lugar es Nice to Meet You Restaurant & Lounge. Disponen de **un menú de Nochebuena y uno de Nochevieja.** Tartar de salmón noruego salvaje con yogurt de hojas de albahaca; crema de cigalas con su salteado y picatostes; ostras con caviar de beluga, un turrón de foie con pera caramelizada, polvo de pistachos y vichyssoise de castañas; solomillo de buey gallego asado al sarmiento con patatas revolconas, verduritas de temporada, espuma de foie y Oporto; o pastel de calabaza con chantilly ligera de canela y calabaza confitada son algunos de los platos que podemos degustar si optamos por celebrar las fiestas **en la 14 planta del Dear Hotel.**



Si prefieres festejar estos días en la **zona de Chamberí**, te recomendamos Sagasta 28 y uno de sus **menús para grupos, de 30 a 40 euros**, en los que destacan entrantes castizos y sencillos como tablas de ibéricos, ensaladas, ceviches, guisos de legumbres o cremas, carnes a la parrilla, platos de pescados o los postres como tTorrija de pan brioche al cacao, lingote de chocolate anisado y mango y tocino de cielo sobre tierra de chocolate.

En el área de la **Castellana**, MAD13 ofrece **dos propuestas (36 ó 44 euros) en las que no faltan platos mediterráneos, muchos tradicionales, que han querido combinar con otros frescos y sorprendentes, famosos ya en su carta, postres caseros y una barra libre de bebida de la que disfrutar tanto en su terraza cubierta como en su salón interior.** (Disponible bajo reserva 7 días antes de la fecha. Pago por adelantado de un 30% del importe. En el caso de la no asistencia de un comensal sin previo aviso de 24 horas, será cargado el 50% del importe del menú).

Por **Noviciado**, Con 2 Fogones propone **2 menús (entre los 28,50 y 35 euros) con todo incluido.** El leit motiv de todos los platos es la fusión de productos mediterráneos y sabores y aromas provenientes de distintas partes del planeta.

## En casa, sin cocinar

Si quieres celebrar **en casa, pero no te apetece cocinar, del 1 de diciembre al 10 de enero de 2018**, en Muñagorri puedes encargar desde sopa de pescado, tradicional, con merluza y rape, vieiras a la mantequilla con alcarraras o su famosa ensaladilla de txangurro.

Donde Marian, también especializado en **cocina del norte**, se apunta al *take away* con tres platos: pularda rellena (desde 50 euros por 10 personas), roast beef (50 euros), chipirones en su tinta (18 euros por ración). Hay que pedir con 3 días de antelación mínimo.

Tras el éxito del año pasado, El Mesón de Fuencarral repite fórmula, ofreciendo **cochinillo de Segovia y cordero asado para llevar.** Durante los días 25 de diciembre y 1 de enero se puede encargar un cuarto de cordero asado (44 euros), un cuarto de cordero trasero (39 euros) y medio cochinillo de Segovia (67 euros). Los pedidos pueden realizarse hasta el jueves 21 para el día de Navidad (para recoger el 23 o 24 a las 16 horas) y hasta el jueves 28, para el día de Año Nuevo (para recoger el 30 o 31 de diciembre a las 16 horas).

Para celebrar una **Navidad casera, pero rodeado de ceviches, tatakis, sashimis, nigiris, makis....** Puedes escoger el nuevo **servicio a domicilio** de Sushita. Y si quieres salir de casa puedes optar por los **menús para grupos**. Asimismo, el grupo ha lanzado un sorteo, para que las fiestas te salgan gratis!!

Categoría : Italia en Madrid, Lifestyle, Qué pasa en Madrid

Etiquetas : comida para llevar navidad 2018 madrid, donde marian comida para llevar navidad, fellina caracas 21 madrid, gioia san bartolomé 23, mad13 paseo de la habana 13, mama chicò recoletos 10, menús de navidad 2018 madrid, menús de navidad ¡Tu! Pasta, menús de navidad con 2 fogones, menús de Navidad en café de oriente, menús de navidad en villa magna, mesón de fuencarral comida para llevar navidad, muñagorri calle padilla 56, nice to meet you restaurante, poncet cheese bar jose abascal madrid, restaurantes abiertos madrid navidad 2018, Rubaiyat madrid, sagasta 28 bistro, skyline diner madrid, sushita café madrid, vila brasil calle puente aéreas 1 madrid

Crea un blog o un sitio web gratuitos con WordPress.com.