



CHEFS

Una ruta de tapas por Madrid junto a Javier Muñoz-Calero

¿Dónde tomar la mejor tortilla de patatas y las mejores croquetas?

Miriam Mascareñas

Actualizado 29/06/2018 12:45

COMPARTIR



Apasionado de la gastronomía española y más aún de la madrileña, **Javier Muñoz-Calero**, chef ejecutivo de Grupo Azotea, acaba de inaugurar **Picalagartos** (en la azotea de NH Collection





Apasionado de la gastronomía española y más aún de la madrileña, **Javier Muñoz-Calero**, chef ejecutivo de Grupo Azotea, acaba de inaugurar [Picalagartos](#) (en la azotea de NH Collection Gran Vía. Madrid). En la carta del que ya se ha convertido en uno de los imprescindibles gastronómicos de la capital te encontrarás, entre otras ideas, con reinterpretaciones de las mejores recetas castizas. Por ello, nadie mejor para guiarnos de tapas por Madrid que Muñoz-Calero. Estas son sus direcciones preferidas y sus platos favoritos en cada una de ellas.



COMPARTIR

**Santo Domingo**

Desde Madrid

Desde

800 €

Ida y vuelta

RESERVA

AirEuropa



El chef Javier Muñoz-Calero nos lleva de tapas por Madrid
Rafael Lorenzo

Nuestro recorrido comienza en El Álamo (Burgo de Osma, 4). En este bar, de toda la vida, Braulio sirve las mejores gambas blancas mientras repasa la última corrida de toros, su gran pasión. En su barra, además, muchos coinciden con el chef Javier Muñoz-Calero y no perdonan el chorizo y salchichón casero de pueblo, ese que te recuerda a los bocadillos de la infancia y del que no puedes dejar de picar.

La siguiente parada en esta ruta de tapas nos lleva hasta Boca Boca (Félix Boix, 8). En este espacio, con aires de taberna actualizada. Los croqueteros disfrutarán con sus [Croquetas](#) líquidas de jamón ibérico de bellota, el bocado más clásico por el que se decanta Muñoz-Calero quien, además, siempre apuesta por el Salmón semimarinado en remolacha, gel de soja, emulsión de wasabi y furikake y Cecina de buey auténtico con almendras fritas.

COMPARTIR



Santo Domingo

Desde Madrid

Desde

800 €

ida y vuelta

RESERVA

 AirEuropa

No falta en este recorrido una parada en el gastronómico [Muñagorri](#) (Padilla, 56). Junto a las Pochas a la navarra, Morcilla de Beasain o el Steak tartar, Javier Muñoz-Calero no perdona el Huevo en nido: tras romper el cascarón, la yema baña los hongos, la trufa y el foie en el bocado más creativo y gourmet de esta ruta.

Y si de la [Tortilla de patatas](#) hablamos, el chef ejecutivo de Grupo Azotea no duda y nos invita a visitar **La Ardosa** (Colón, 13), una taberna de toda la vida que conserva su diseño original. En sus paredes se exponen botellas con historia junto fotografías antiguas. Aunque puedas pensar que está a tope, pasa por debajo de su barra hasta su sala interior. Acompañados de un [vermut](#), damos buena cuenta de la tortilla poco cuajada más apetecible de la capital.



COMPARTIR



Google ha cerrado el anuncio



LAS TERRAZAS DE VERANO DE MADRID Y BARCELONA CON MEJORES VISTAS

No hay mejor sitio para terminar esta ruta tan castiza que Picalagartos (NH Collection Gran Vía. Gran Vía, 21), el nuevo espacio de Grupo Azotea para el que Javier Muñoz-Calero ha diseñado su propuesta más castiza. Así, no faltan en la carta la siempre apetecible Gilda, para tomar de un bocado, el Esponjoso con rejos de chipirón a la romana con ali-oli de ajo negro (la versión personal del clásico bocadillo de calamares que hay que tomar sí o sí cuando paseas por la Plaza Mayor de Madrid), los crujientes Chips de oreja o la Ensaladilla rusa con cachelos y ventresca de atún.

[¿Clásico o actual? 10 direcciones para disfrutar de lo castizo en versión tapeo](#)

[Las terrazas de verano con mejores vistas](#)

COMPARTIR



Google ha cerrado el anuncio