



Las mejores albóndigas de Madrid

No queremos rivalizar con las de tu abuela pero su receta y estas propuestas dibujan toda las interpretaciones de un plato tan doméstico

Por Gorka Elorrieta

Publicado: lunes 15 octubre 2018



ADVERTISING



"Cada una de las bolas que se hacen de carne o pescado picado menudamente y trabado con ralladuras de pan, huevos batidos y especias, y que se comen guisadas o fritas" (RAE).

No hay dos iguales. Quizás ni en el mismo plato. Y en la mesa donde caben dos caben tres. ¿Para qué quedarse en la media ración? Dicen que la vuelta a los sabores tradicionales, al chup-chup, al guiso, al recetario con las hojas manchadas de tanto abrir y cerrar, será tendencia este año. Nosotros, alumnos aplicados, hemos empezado ya a explorar el territorio. Y no hace falta irse muy lejos. En el barrio seguro que encuentras tu sitio de confianza. Se llame [La Taberna Errante](#), [Sylkar](#), [Muñagorri](#) o [El Quinto Vino](#).

Al ritmo de "boleando voy, boleando vengo...", hemos proyectado una ruta para saborear con calma.

RECOMENDADO: [Los mejores cocidos de la ciudad](#)



Bares y pubs

Un 'must' de barrio

📍 Chamartín

En agosto **Cachivache** cumplirá cinco años. Desde entonces la propuesta de los hermanos Aparicio ha ido puliéndose hasta convertirse en la más atractiva taberna de la zona. De largo. Tanto que conviene reservar incluso un martes por la noche. De lo contrario, y con suerte, tendrás que apostarte en la barra. Y ahí estaban desde el principio sus albóndigas de butifarra del Valle de Arán. Y ahí siguen. A ver quién quita ahora de la carta uno de los grandes hits de la casa (junto al arroz meloso y el steak tartar). La ración trae cuatro piezas, generosas en tamaño, sobre una salsa española clara y alegre con un toque diferencial y decisivo, la trufa. Traen el bosque al plato y con el primer bocado empiezas a hacer planes para escaparte a ese rincón de los Pirineos centrales. Porque su cocina transporta pero quieres más.

Centrales. Porque su cocina transporta pero quieres más.

[+ mostrar más](#)

[Leer más](#)



Nuevos rostros de la tradición

Pepe Roch ([Casa Macareno](#)) ha asumido el trabajo de darle un nuevo aire desde los fogones al centenario [Café Comercial](#), respetando los orígenes, esa esencia castiza que tantas alegrías y buen nombre le ha dado a la casa. Sus albondiguillas de vaca vieja guisadas en salsa de azafrán están entre las novedades de una carta donde platos mayores (huevos de corral con camarones o pluma ibérica marinada y cocinada a la brasa con juliana de verduras baby) se entrelazan con grandes iconos del tapeo madrileño. Por las tardes su bocadillo de albóndigas caseras rivaliza con el clásico pepito de ternera.

[+ mostrar más](#)

ADVERTISING

Ven a Movistar con

FUSIÓN Selección

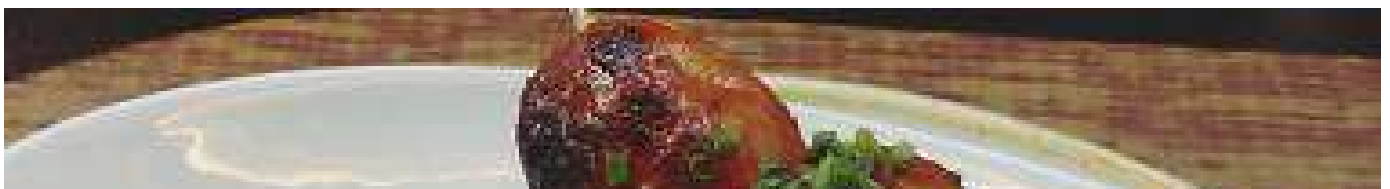
Fibra 600Mb
y 2 líneas móviles

95€/mes

65€/mes
durante 3 meses

Altas nuevas
antes del
30/11/2018

[Lo quiero](#)





Restaurantes, Cocina creativa

Irashaimaseeeee

📍 Chueca

Alberto Chicote se lo ha montado bien. A base de trabajo y experiencia, eh. Tiene ya dos locales de **Yakitoro** (Chueca y Castellana) de los que podría presumir y mucho porque casi cada día están llenos y la gente se va más que contenta. Por fortuna dejan un 30% de las mesas sin reservar para los que andamos de paso. Le habíamos echado el ojo a sus albóndigas de pollo picante. Y de picante, bien, moderado, ajustado al gusto patrio. Presentadas, como marca de la casa, en dos brochetas, tienen la nota de humo, de brasa perfecta para sumar matices a su textura jugosa, al punto. Seis piezas pequeñas en tamaño y redondas en sabor. Un termómetro apetitoso y fiable que resume las buenas impresiones que evidencia su proyecto: organización, comodidad, pragmatismo, soltura, entretenimiento, afabilidad... ¡y que así siga!

[+ mostrar más](#)

[Leer más](#)





Restaurantes

Madriñismo 'trendy'

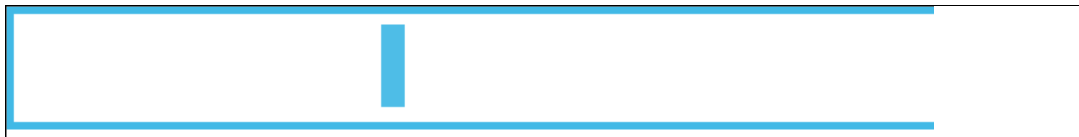
📍 Sol

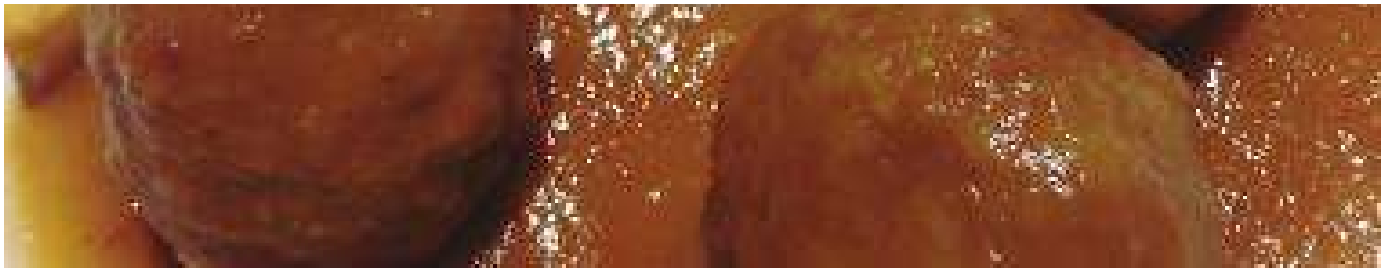
Al otro lado de unos enormes ventanales, en el corazón del hotel Iberostar Las Letras, hay tres ambientes que se suceden en **Gran Clavel**. El primero, entrando por Gran Vía, es la vermutería. De su cocina salen estas albóndigas de ternera (de la sierra de Guadarrama). Ocho ejemplares por ración. De tamaño medio. En cazuelita de barro. Las dejan macerar con mostaza, tocino ibérico, vino tinto, ajo y perejil antes de darles forma. ¿El resultado? Un sabor profundo y una salsa oscura, casi una pasta, que no pide hacer barquitos sino sacar la Armada Invencible. En Gran Clavel –forma cosmopolita, fondo casero- pretenden homenajear las tradiciones y el recetario madrileño. Y nosotros no vamos a ser menos. Así que toca regar con vermú –hay mucho y bueno para elegir- tan succulento plato.

[+ mostrar más](#)

[Leer más](#)

ADVERTISING





Restaurantes, Española

Al margen de modas

📍 Centro

Con la vieja escuela hemos topado. Respeto. Los hermanos García de la Navarra son un valor seguro por muchos años que pasen. Y sus albóndigas de ternera de **La Taberna de Pedro**, la punta del iceberg, de todo lo que pueden hacer y hacen con la cocina de hechuras tradicionales. Con media ración engañas el hambre y sube dos puntos tu escala de felicidad de un miércoles. Masa prieta y tamaño formidable. Patatas fritas hechas al momento para reafirmar el valor de esta casa de comidas ilustrada y una elegante y medida cantidad de salsa, tan leve como sávida. Y una copa del vino de la semana, que de caldos son enciclopédicos ellos, para irte como te tratan. Como un señor.

[+ mostrar más](#)

[Leer más](#)



Restaurantes, Española

Retiro 'way of life'

📍 Retiro

Esto no es un quiso. Esto son 220 gr. de solomillo de vaca. Álvaro Castellanos e Iván Morales, de **Arzábal**, no se andan con medias <https://www.timeout.es/madrid/es/restaurantes/las-mejores-albondigas-de-madrid>

tintas. Lo suyo es puro producto, que sale perfecto de punto y convertido en unas ocho piezas plenas de sabor. No echan mano de harina, ajo, perejil o cualquier otro espesante. Y menos de esa habitual lluvia de cebollino picado para adornar el plato. Van al grano. Lo acompañan de unos cubitos de patata en tres cocciones. Crujientes por fuera pero de interior mantecoso. A los pies, una crema de verduras de temporada reducida a su esencia, tan pulcra y exquisita que pide, aunque no dé para tanto, tirar de cuchara. Aprovechad su notable selección vinícola. Una garnacha de Gredos o un palo cortado convierten el plato, presente casi todo el año, en gozo máximo.

[+ mostrar más](#)

[Leer más](#)

ADVERTISING



Restaurantes, Española

Éxito meteórico y justo

📍 Barrio de Salamanca

En **Santerra** viven inmersos en el tsunami de la croqueta (premiada como la Mejor del mundo en Madrid Fusión) pero su cocina, con un pie en la caza, está llena de joyas. Entre ellas, las albóndigas de ciervo. Pican la carne y le añaden tocino, foie gras, una duxelle con cebolla y setas de temporada, especias, hierbas aromáticas, armagnac, coñac... ¿No estáis salivando ya? Aún hay más. Las guisan en una salsa que hacen con las carcasas del ciervo, bastante vino tinto y hortalizas. Id pidiendo algún generoso (en barra tienen amontillados y olorosos) porque ya salen... Media docena de piezas, al punto, con un sabor profundo y persistente y una textura suelta, que se deshace en boca, y en una presentación tan delicada como audaz (pinceladas de compota de manzana). Oscuras y placenteras como la noche. Lo dicho, este sitio es una mina. ¡Bravo, Miguel!

[+ mostrar más](#)

[Leer más](#)



Restaurantes, Española

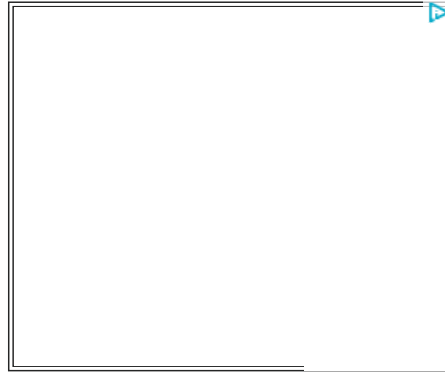
De fina solera

En el restaurante **La Malaje** de Manu Urbano el viaje al sur, la oda y homenaje a sus raíces, viene de serie y en mayúsculas. Sus albóndigas andaluzas de cordero también son un viaje en el tiempo, a la cocina sefardí que aún perdura en algunos fogones del centro de Andalucía. Sabores fuertes y especiados. Al cordero recental le añaden cebolla en polvo, comino, pimentón y pimienta negra. Las bolean y las cocinan en su propia salsa (la que extraen de los huesos de cordero y vaca). Así llegan seis piezas seis en un fondo licuado con notas de London curry para levantar el plato y tu ánimo. Pero, eh, son el yogur de cabra artesano y la hierbabuena los que, además de rebajar y aportar frescor al guiso, terminarán por conquistarte el paladar. Un bocado certero y la descarga de sabor te dejará mudo y pegado a la mesa (o la barra, donde también las sirven). Su lista de generosos para elegir es tan extensa que, salvo que seas aficionado, mejor pedir consejo. Para disfrutones.

[+ mostrar más](#)

[Leer mas](#)

ADVERTISING



Bares y pubs

Sí también hay veganos

 Centro

Una cocina minúscula les ha valido a los dos propietarias de **Bolero Meatballs** para estar en todas las listas cuando se habla de albóndigas (y también cuando se trata de streetfood, de platos picantes –enfrentaos a su salsa fireball- o de bocadillos). Apenas han cambiado la carta desde que abrieron. Un puñado de versiones (en pan brioche+queso fundido o al plato), cuatro extras, tres guarniciones y dos salsas. ¡Y funciona! Les va como un tiro, de hecho. Todos los cansados del menú del día que andan por el centro paran en esta isla de ambiente distendido y con música electrónica de fondo. Hoy y aquí entran con su propuesta vegana. Quinoa, tofu, arroz, setas shitake y cebolla caramelizada. Una mezcla que, bañada en salsa oriental (a base de cacahuete y leche de coco), os alegrará el día. De esos agradables rincones comodín.

[+ mostrar más](#)[Leer más](#)

Restaurantes

#Ponzaning, cómo no

El restaurante **Candeli** de los hermanos Alberto y Francisco Rivera se sostiene sobre dos pilares fundamentales que no pueden dar más confianza y ganas de ir: la estacionalidad del producto y la parrilla al carbón. Y dos también son las materias primas para sus albóndigas. Un canónico mar y montaña. Utilizan solomillo de buey y vaca vieja y calamar de potera. La carne la pican ellos mismos y, una vez boleada, la fríen en AOVE y el segundo lo cocinan con un fumé de pescado. Como es prescriptivo, visten el plato con el gustoso fondo de verdura de la cocción. Un guisote con sus tropezos de zanahoria y su pimiento a la vista y que sublima lo casero sin dejar de serlo. Están esperándoos en carta pero entendemos que estos días os entreguéis a sus calçots de Valls; por aquí no sobran y es ahora o nunca.

[+ mostrar más](#)[Leer más](#)[Reserva](#)[Mostrar más](#)

¿Te gusta lo que ves?

Regístrate y descubre lo mejor de la ciudad con nuestra newsletter siempre que quieras