



Temporada de setas: manjares del bosque al plato

Como cada otoño, los mejores restaurantes de Madrid incorporan este preciado producto a sus menús, platos y guisos

Por Gorka Elorrieta

Publicado: lunes 29 octubre 2018



ADVERTISING



Muchos (**La Tasquita de Enfrente** o **Muñagorri**, por citar dos valores seguros) son los restaurantes que durante estas semanas ofrecen platos de setas o incorporan a sus guisos y creaciones tan preciado producto. Pero pocos son los que han hecho de setas y hongos una de las especialidades de su carta y menos los que han convertido su casa en un templo de peregrinación cada otoño. Se cuentan con los dedos de la mano.

Así que no vamos a descubrir nada que los devotos no sepan. Ni siquiera la dificultad de hacerse con una mesa en algunos de estos lugares. Pero si no has estrenado la temporada setera, aún estás a tiempo de darte un homenaje; las setas se pagan (los 30 euros no te los quita nadie) pero se pagan con gusto en estas direcciones. Y si aún eres un neófito en este vasto, apetitoso y fugaz universo, a continuación te ofrecemos algunas de las mejores puertas de entrada sin tener que salir al monte (eso es otra atractiva historia). Locales con excelentes proveedores y/o con propietarios que saben dónde encontrar la materia prima que reverencian.

RECOMENDADO: **Especial carnívoros**



Restaurantes, Española

El Brote

📍 Chamberí

Nuestro favorito. Gozo máximo. Aquí se viene a comer setas y a dejarse llevar por las sugerencias de Eduardo Antón, que con la necesaria colaboración de Pablo (sus manos en los fogones), ha reabierto este local que más que un restaurante (acogedor, líneas sencillas y cocina a la vista) parece la Academia de Platón por todo lo que alguien interesado aprende allí, por lo que se educa el paladar. Él se sienta en tu mesa, saca un papelito con una lista de media docena larga de platos y te sugiere un camino.

[Leer más](#)

Restaurantes, Cocina contemporánea

Desencaja

📍 Chamberí

Cuando llega el otoño, la visita a la casa de Iván Sáez es cada año más ineludible. Llegan las piezas de caza que convierte en creaciones tan succulentas como el pichón de Bresse, ragout, foie gras, remolacha y su jugo el pato salvaje, manzana, tamarindo y terrina de anguila o la liebre a la royal con trufa blanca de Hungría. Pero también se suman los productos micológicos, que se presentan como secundarios o protagonistas de lujo en su plato Setas salteadas, patata, papada y huevo.

[Leer más](#)

ADVERTISING





Bares y pubs

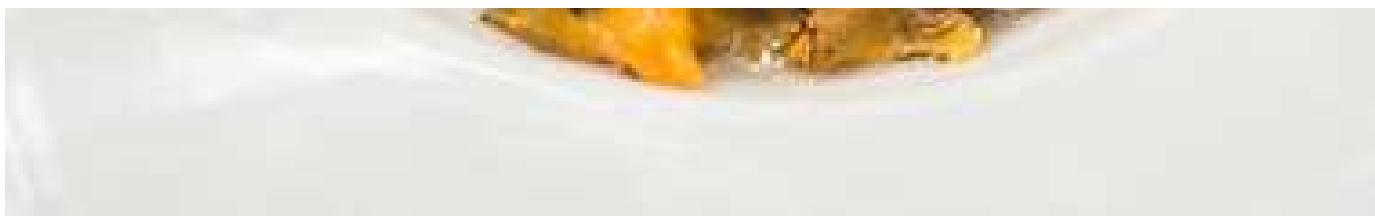
El cisne azul

📍 Chueca

El que no falla y todo el mundo (con razón, claro) tiene en la punta de la lengua cuando llega el otoño. Tanto está en boca de todos los apasionados a este producto que el mítico restaurante de Chueca, regentado por Julián Pulido, ha abierto un segundo espacio en la misma calle. No se puede reservar y te hacen ir con el dinero en el bolsillo. Y es mejor llevarlo medio lleno que medio vacío. El confort es inversamente proporcional a la calidad de sus platos.

[Leer más](#)





Marcu Ovidiu

Restaurantes, Española

La cocina de María Luisa

📍 Barrio de Salamanca

En esta tradicional casa, fruto del saber transmitido de generación a generación y con el cariño como estandarte, su propietaria, que se pasó de la política a los fogones, ensalza la cocina soriana desde la pasión y el trabajo. Además de la preciada trufa negra, estos días llegan a su despensa espléndidos ejemplares de hongos y setas de su provincia. Todo casero, cuidado, notable y con decoración añeja para clientela conservadora. Se disfruta pero lo pagas.

[Leer más](#)[Reserva](#)

ADVERTISING



1

Restaurantes, Española

Bolívar

📍 Malasaña

Su propuesta micológica es una de las ofertas estacionales que cuenta con mejor acogida por parte de los clientes del restaurante, un clásico de Malasaña. Ángel Losada hace un recorrido por los distintos tipos de setas y hongos disponibles. En función de la disponibilidad en el mercado, diseña un menú que cuenta con platos como el puré de patatas con foie y setas de cardo, unos boletus con aceite de oliva y vino de Oporto, su ravioli de trompetas negras con crema de azafrán y jengibre o el Tataki de solomillo ibérico con boletus badius.

[Leer más](#)

Bares y pubs

El Imperio

📍 Chamberí

Esta humilde casa, regentada por los hermanos Blanco y vestida de bareto de toda la vida, empezó trayendo setas de León, su provincia natal, para deleitar a sus amigos y es desde hace varios años otra de las coordinadas de referencia para los amantes de la micología. Más allá de su incómoda luz y sus paredes alicatadas se abre un exuberante reino, pleno de variedades (tratadas de forma sencilla) y guisos que las incluyen. El momento es ahora pero tienen setas todo el año. Imprescindible.

[Leer más](#)[Reserva](#)

ADVERTISING



Promo
Anticelulítico

Elim
Lo



Restaurantes, Española

Villoldo

📍 Barrio de Salamanca

Con este nombre los propietarios de Estrella del Bajo Carrión han abierto sucursal en Madrid sobre la misma calidad y tradición que la casa madre palentina. Y llegados a este punto del otoño... sobre las mismas tierras donde encuentran y recolectan un producto sobresaliente para preparar una menestra de setas, una amanita caesarea en papillote, un revuelto de senderuelas o una seta de cardo de Tierra de Campos apenas salteada con jamón.

[Leer más](#)

[Reserva](#)

1



Jose Ramon Aguirre

Restaurantes, Española

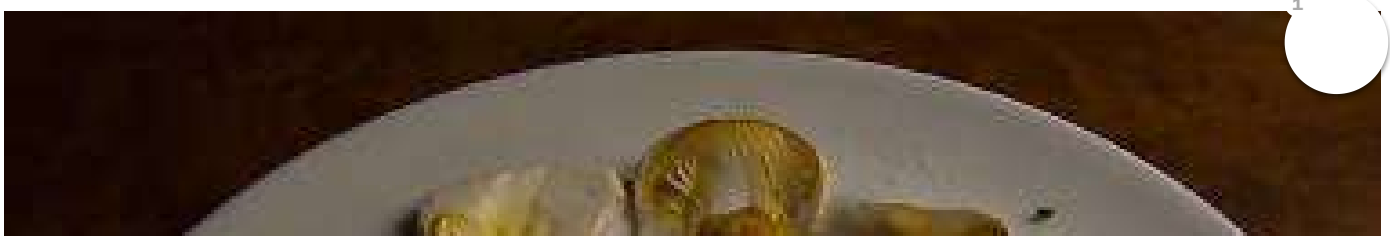
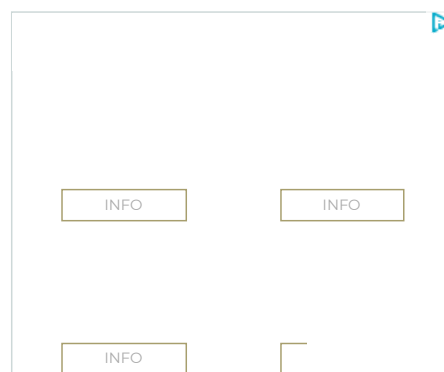
Ponzano

📍 Chamberí

Carpaccio de amanitas, boletus con huevo campero y trufa blanca, niscalos a la plancha, revuelto de angula de monte con trufa negra... Generosas raciones y ajustado precio para un restaurante de barrio que, tras la reforma interiorista, mantiene firme su compromiso y su voluntad de ofrecer una gustosa cocina casera donde el acento está en la materia prima de la que se proveen. Platos tradicionales y clientes devotos en la calle con más oferta hostelera de la ciudad.

[Leer más](#)

ADVERTISING





Restaurantes, Mediterránea

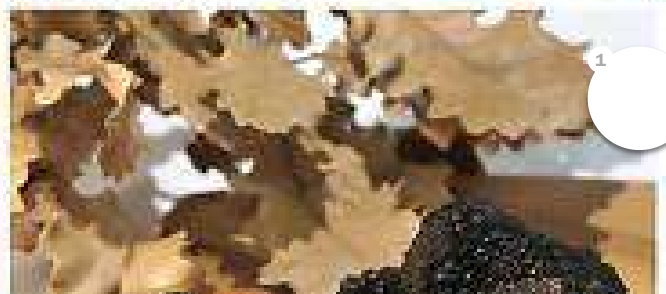
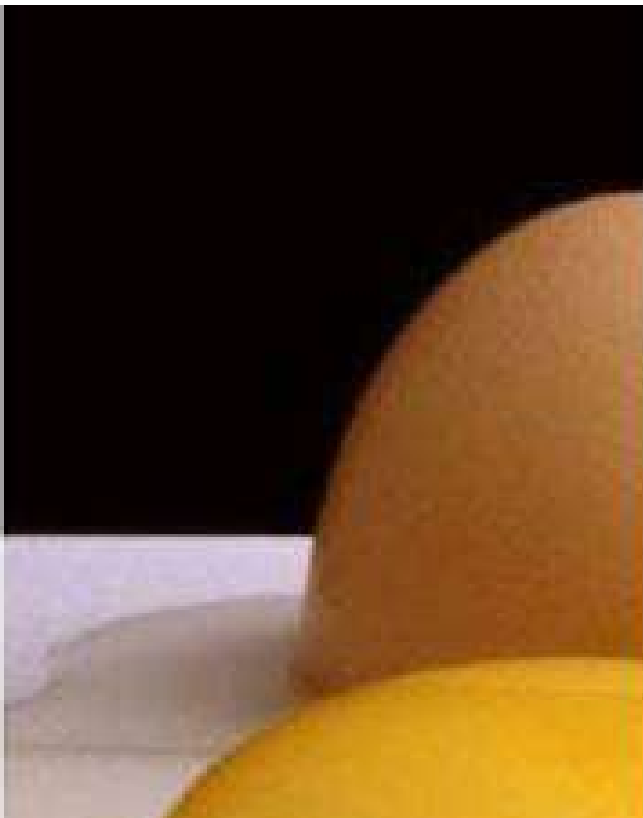
Paradís

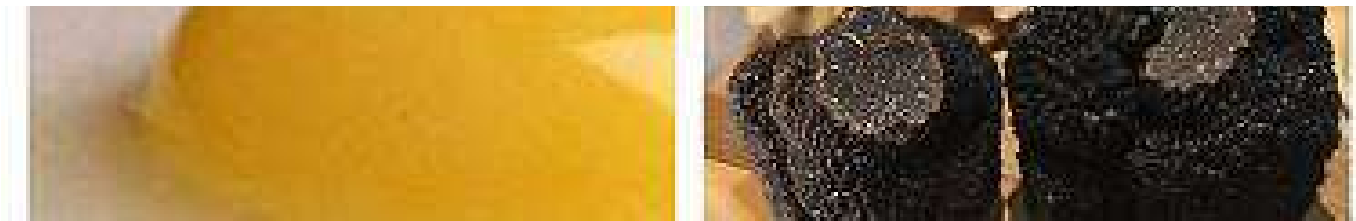
Centro

Otro año más llega el menú de otoño a este conocido restaurante de evidentes raíces catalanas que ya ha cumplido sus bodas de plata con la capital. Fricandó de callos con rebozuelos, pez limón con trompeta amarilla, solomillo con boletus... fueron algunas de las propuestas incluidos en esta tan fugaz como placentera propuesta para temporada pasada. Correcto equilibrio de calidad y precio. Otra prueba de su fidelidad a las estaciones y su reconocimiento entre clientes son los codiciados calçots que preparan.

[Leer más](#)


[Reserva](#)





Restaurantes, Española

Gala

 Ríos Rosas

Cada año organizan sus propias jornadas gastronómicas de las setas. El menú, que suele servirse desde mediados de octubre hasta mediados de diciembre a un precio de 40 euros, va variando según cada edición. En 2014 consistió en un salteado de angulas de monte con gambas rojas, niscalos como si fueran callos, suprema de lenguado con trompetas negras, pichón de Bresse con su arroz meloso de boletus y para terminar unas natillas caseras y setas confitadas al prieto picudo. Este restaurante es sinónimo de producto de mercado y trato exquisito.

[Leer más](#)

¿Te gusta lo que ves?

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

[Susíbete ahora](#)

Registrando el email aceptas nuestros [términos de uso](#) y [política de privacidad](#)

ADVERTISING

Quienes somos 

Descarga nuestra revista

Time Out Worldwide 

Síguenos



MAPA 

© 2018