

LIFESTYLE

[Gente](#)[Moda](#)[Belleza](#)[Tendencias](#)[Gastronomía](#)[De Compras](#)

Ocho planes culinarios para hacer antes de que termine 2018

Para quienes dispongan de unos días de vacaciones, ahí van algunas de nuestras propuestas:



Pedro Muñagorri elabora varios platos para que quien lo desee no tenga que entrar en la cocina

Tatiana Ferrandis. Madrid. 21/12/2018

Para quienes dispongan de unos días de vacaciones, ahí van algunas de nuestras propuestas:

-Probar el menú degustación “**Sabores Navideños**”, de **Bacira (C/ Del Castillo, 16. Tel. 91 866 40 30)**. Los protagonistas son los productos más típicos de estas fechas en torno a la mesa, entre ellos, la merluza, el caviar, marisco y cordero. Integran la propuesta diseñada por los chefs Gabriel Zapata, Vicente de la Red y Carlos Langreo en la que destaca su característica fusión en la que Asia y el Mediterráneo se dan la mano. Disponible hasta el 6 de enero, comienza por el buñuelo de merluza con salsa “sweet chili, la zamburiña con pil pil de panceta y una crema de lentejas con crujiente de cerdo para abrir boca. El comensal continúa con una crema yodada de lima, lemon-grass con tartar de langostinos, percebes, berberechos, mejillones y helado de jengibre y con un nigiri de salmonete y caviar y otro de steak tartar con huevo de codorniz frito, por poner un ejemplo.



-Merendar en **Elektra**, porque hasta el 15 de enero quien lo desee puede devorar un roscón de reyes con chocolate y aceite Pago de Espejo. Les explico: aquí lo preparan de manera cien por cien artesanal con harina de fuerza de trigo, mantequilla, huevo, agua de azahar, naranja, limón y azúcar. Incluso, las frutas decorativas son caseras con melón y naranja y un almíbar a base de ron, amaretto, agua y azúcar. Disfrútelo mientras piensa el menú a encargar para despedir el año, ya que cocinan para usted croquetas de setas, de queso azul o de cocido, una suprema de pularda rellena de frutos rojos (la ración para asar cuesta 16 euros) o un redondo de seitán, un plato perfecto si se le juntan en la mesa seis personas veganas (90 euros). Son opciones tan apetecibles como el brownie de aguacate y castañas (**C/ Santa Engracia, 108. Madrid. Tel. 91 254 59 11**).

-Otra riquísima alternativa es acercarse a **Muñagorri (C/ Padilla, 56. Madrid. Tel. 91 401 47 41)** para conocer las sugerencias de take away que elabora el cocinero vasco. No falta la sopa de pescado tradicional a la donostiarra con rape y merluza (10 euros la ración), la ensaladilla de changurro con huevas de trucha (15 euros la tarrina de 400 gramos) y las fabes con sus sacramentos (10 euros la ración). Como pescado y marisco, incluye las vieiras a la mantequilla negra con alcaparras y las albóndigas de merluza en caldo de garbanzos y jamón ibérico.

-Si aún no tiene ni idea de qué mariscos comprar para sorprender a los suyos estas fiestas, sepa que **La Trainera (C/ Lagasca, 60. Madrid. Tel. 91 576 05 75)** cuenta con un mercadillo de Navidad de marisco. Abre los días 24 y 31 con el objetivo de que un profesional le ayude a escoger las mejores piezas. Después de hacer su compra, no hay mejor plan que hacerse un hueco en la barra para disfrutar de un cuarto de percebes gallegos armonizados con un albariño, unas almejas “de carril” a la sartén o unas gambas blancas de Huelva a la plancha. Recuerde que el rodaballo es una de sus especialidades, una delicia que puede degustar tanto el mediodía del lunes 24, del martes 25 y del 31. El 6 de enero, el restaurante abre en su horario habitual.

-Disfrutar del cocido con **Taittinger Brut Réserve**, que se sirve en **La Clave (C/ Velázquez, 22. Madrid. Tel. 910 53 20 31)** es un planazo. El chef Pepe Filloa lo prepara en cuatro vuelcos. El primero es la croqueta de pringá, elaborada con el tocino, el chorizo y la morcilla sobrantes. Después, llega la sopa de fideos, que calienta el alma, servida con cebolleta y guindilla. Le siguen los garbanzos, las verduras y las viandas. La elegancia del champán armoniza tanto con los sabores de la tierra como con la carne, el cuarto vuelco (con morcillo de ternera asturiana joven, gallina campera, tocino ibérico, chorizo, morcilla, hueso de jamón y hueso de caña con tuétano).



-Adentrarse en el recién remodelado **Mercado de San Miguel**, situado en la **Plaza de San Miguel, s/n**. ¿Por qué? Porque, además de las aperturas de **Rocambolesc**, Paella by Rodrigo de la Calle, Kirei by Kabuki, Tacos, Margaritas y Punto y Arzábal, de más reciente inauguración es el rincón de la marca donostiarra Amaiketako. Nació hace tres años como tienda on line y ahora apuesta por un punto de venta físico. De comer, la ensalada de bonito con anchoas y piparras, las tablas de patés, rillettes y foie gras, además de las latas preparadas.

-Esta recomendación va dirigida a aquellos cerveceros empedernidos, porque, ¿qué hay mejor que una cata de cervezas inspirada en distintos lugares del globo para descubrir que su color, sabor y aroma puede variar según su procedencia? Pues bien, en esto consiste **San Miguel Tap Station**, la experiencia más innovadora de la marca cervecera. Para llevarla a cabo, ha diseñado varios tipos de cerveza de barril, que se sirven en grifos, así que los amantes de la cerveza pueden degustar estos días hasta nueve tipos de cerveza de todo el mundo sin salir de Madrid. Un planazo, porque las sirven en un vaso o copa específico para realzar y revelar mejor todos sus matices y sabores. Otras a probar también son San Miguel Selecta, San Miguel Manila, San Miguel Gluten Free y San Miguel 0,0. Así, los locales con San Miguel Tap Station son Arturo's, en Méndez Álvaro, 64; Pangea, en Príncipe de Vergara, 26; y Wanderlust (C/ de Silva 2). San Miguel Munich, San Miguel Delhi, San Miguel Londres y San Miguel Brujas son otros tragos del mundo a descubrir.

-Y, por último, quien decida viajar a Barcelona, sepa que un año más, **El Velódromo y Moritz (C/ Muntaner, 213. Tel. 93 430 60 22. Barcelona)** han creado tres menús para celebrar estas fiestas con una combinación perfecta de tradición y sofisticación. Así, quienes reserven mesa en El Velódromo el 25, en San Esteban, que es el 26, y en Nochevieja viajarán en el tiempo gracias a una cocina que mezcla las tradiciones tan señaladas y el sabor cosmopolita, que caracteriza a su equipo gastronómico. Así, para celebrar la Navidad Jordi Vila prepara su éclair de anguila ahumada y crema fresca con manzana para continuar con la hoja de repollo con escalibada y anchoa y con el buñuelo de bacalao y croqueta de espinacas a la catalana. Como plato estrella, la escudella con su "carn d'olla", seguida de pollo asado con ciruelas y piñones. De postre, el tartar de piña con cremoso de chocolate blanco y sorbete de limón. San Esteban es día de tradiciones, día de canelones, que el cocinero ofrece gratinados seguidos de rape con suquet de tallarines al Jerez y rossinyols. El toque dulce lo pone el coulant de avellanas y sorbete de mandarina.