


epturismo / nacional

De croquetas por Madrid: 12 restaurantes

Actualizado 16/01/2019 15:09:41 



RESTAURANTE DONDE MARIAN

MADRID, 16 Ene. (EPTURISMO) -

Este 16 de enero se celebra el **Día Internacional de La Croqueta**, una fecha en la que homenajear este plato con una ruta por Madrid. Te proponemos **doce sitios** donde degustar desde las clásicas croquetas de jamón, hasta unas de cocina fusión con sabor asiático, pasando por las vegetales, aptas para veganos.

1. **GARRA BAR** (Plaza de España, 18)

La barra castiza y contemporánea del hotel Barceló Torre de Madrid ofrece en su nueva carta de cócteles y picoteo madrileño croquetas **ibéricas** (de jamón) y **chulapas** (de bacalao). En formato pequeño, para comer como pipas con vistas a la Gran Vía.



2. LA COCINA DE MARÍA LUISA (C/ Jorge Juan, 42)

La Cocina de María Luisa es conocida por las setas y los sabores de siempre. Destacan sus croquetas de **jamón**, las de **merluza** y las **croquetas de queso y boletus**.

3. MATRITUM (C/ Cava Alta, 17)

Las croquetas de Matritum son uno de los clásicos de su carta y ganan más aún con uno de sus 'maridajes inesperados' que optimizan el '**sabor a Sur**' de las croquetas de **suquet de carabinero**.



4. BACIRA (C/ Castillo, 16)

Su cocina es la unión de Asia y el Mediterráneo, una fusión que se saborea en casi todos los platos y que no podía faltar en sus croquetas de **txangurro con curry rojo**.



5. BANG COOK (Pº del General Martínez Campos, 43)

Este restaurante tailandés deleita con unas croquetas muy diferentes estilo Thai hechas de puerro y bacon con mayonesa de siracha y filamentos de guindilla japonesa.



6. TABERNEROS (C/ Santiago, 9)

Ubicada en pleno corazón del Madrid de los Austrias, esta taberna de estética castiza hace de sus croquetas con la 'cocina de aprovechamiento', porque los jueves se come cocido y se elaboran con su **suculenta 'pringá'**.



7. ESPACIO 33 (Pº de la Castellana, 259-D)

El **restaurante más alto de España**, situado en la planta 33 de Torre Espacio, presume de una carta tradicional donde destacan las croquetas **de jamón y puerro confitado** entre sus entrantes.

8. CEBO (Carrera de San Jerónimo, 34)

El restaurante de Aurelio Morales, con una **estrella Michelin**, sorprende con las croquetas de **callos**, excepcionales por su presentación e ingrediente estrella.



9. LA CONTRASEÑA (C/ Ponzano, 6)

Las croquetas caseras de **carabineros**, un marisco de la familia de los langostinos, sorprenden en una de las calles más animadas del barrio de Chamberí y de moda de Madrid.



10. MUÑAGORRI (c/ Padilla, 56)

Si una receta funciona, tal vez lo mejor es no cambiarla. Este restaurante de cocina vasca mantiene las croquetas de jamón ibérico entre sus clásicos en la ciudad de Madrid.



11. **DONDE MARIAN** (c/ Torpedero Tucumán, 32)

Un clásico de Madrid que este año cumple 25 años. Entre sus croquetas destacan las de rabo de toro, las de chipirones en su tinta y las clásicas de jamón.



12. **ELEKTRA** (C/ Santa Engracia, 108)

Este local con oferta gastronómica para vegetarianos, veganos y omnívoros, apuesta por la 'comfort food', aquella que lleva implícito un valor sentimental, como la cocina de las madres o abuelas. Entre estos platos triunfan sus croquetas de **'La Peral azul'** con **compota de manzana** y que sirven fuera de carta.

