



<http://conelmorrofino.com>



### MUÑAGORRI: COCINA CLÁSICA CON PRODUCTO EXCELENTE EN EL BARRIO DE SALAMANCA

Q

Teníamos muchas ganas de conocer la cocina de **Pedro Muñagorri**, y por fin encontramos hueco la semana pasada.

Habíamos oído hablar muy bien de Pedro, sobre su **cocina clásica con un producto excelente**, y siempre con el componente **estacional** como eje motor de su cocina, y como estas son premisas fundamentales para desarrollar el tipo de cocina que más apreciamos, allí nos plantamos para probarlo.



Pedro se formó en la **Escuela de Cocina de San Sebastián**, y se forjó entre los fogones de Casa Nicolasa (Donostia), de Zeria (Fuenterrabía) y Zuberoa (Oiartzun), y desde 2008 se embarcó en el proyecto

**Muñagorri**, primero en Las Rozas, y desde el 2012 en su ubicación actual, en la **calle Padilla**.





Tiene **dos cartas**, una para la **barra**, y otra para su **comedor**, y ambas están muy compensadas. En la primera te puedes encontrar Raciones para compartir, medias raciones de cuchara, pinchos fríos y pinchos calientes, y en la segunda las entradas (que muchas coinciden con las raciones para compartir de la barra) y luego platos de cuchara, del mar, y del campo. Es de estos sitios donde **elegir se torna muy complicado**, y donde siempre quieres volver, porque tienes la sensación de haber dejado muchos platos pendientes.



Te contamos lo que pedimos, muy bien asesorados siempre por Pedro.

De aperitivo, nos pusieron unas **Piparras vascas**, ya nos advirtió Pedro que entraban como pipas... y así fue, estaban de muerte. Alguna que otra picaba, pero en cierto modo ahí está la gracia también, ¿no?.



Para regar la comida, Pedro nos propuso un **Fusco**, Ribeira Sacra con buena golosidad de la mencia, pero a la vez muy fresco, como

corresponde a la zona. Nos acompañó a la perfección durante toda la comida.





**Anguila ahumada con mostaza de guindilla verde**, de nuevo gran producto... ya habíamos leído mucho sobre este tema, y de momento las expectativas se iban cumpliendo.



**Pochas a la navarra**, con cebolleta, y morcilla de sangre y puerros. Uno de los mejores platos de cuchara que recuerdo, pochas tiernísimas y una morcilla espectacular.





**Steak tartar** al punto con mostaza de trufa, dicen que es uno de los mejores de Madrid, y yo ahora ya lo puedo confirmar.



**Burrito de pato con mojo rojo y puerro confitado**, este plato solo se puede pedir en barra, y nos sorprendió muy gratamente. No pensaba encontrar algo así en

Muñagorri, y la verdad es que Pedro lo clava con el producto y la combinación de sabores.



**Huevo en nido**, con setas, foie y trufa en crujiente, según nos contó Pedro, la propia cáscara lleva un edulcorante que hace que se solidifique. Una vez se rompe, se mezcla con el resto de ingredientes y está delicioso.





**Papada ibérica confitada y asada con patatas al mortero, setas, trufa y su jugo.** Un puntazo de plato, mucho sabor, como corresponde a la papada, pero todo muy compensado. Aunque no te guste la casquería, tienes que probar este plato, hazme caso.



Y para acabar, unos **Higos al moscatel con Idiazabal**, que fue el broche de oro para una comida en la que disfrutamos mucho, tanto de su propuesta, como de su servicio, e incluso del propio Pedro, con el que tuvimos la gran suerte



de intercambiar experiencias y opiniones sobre sus platos.



El **ticket medio** en barra suele rondar los **15-20 euros**, y en sala los **40 euros**, y damos fe que ambos tickets están más que ajustados para la gran calidad de su propuesta, tanto a nivel de producto como a nivel conceptual.

Este es un sitio donde invites a quien invites, y escojas la fórmula que prefieras (bien sea formato pinchos en barra, o tirar más de

carta en su comedor), acertarás seguro. Es de esos **MUST de Madrid** que tienes que conocer. Volveremos pronto, que como comentaba al principio, se nos quedaron muchos platos por probar.

Aquí tienes su web, **Facebook** (<https://www.facebook.com/MunagorriRestaurante>) y **Twitter** (<https://twitter.com/RestMunagorri>).

<http://www.munagorrirestaurante.es/>  
(<http://www.munagorrirestaurante.es/>)

Calle Padilla, 56

914 014 741

Fotos: Gregorio González

[Barra](#)

(<http://conelmorrofino.com/tag/barra/>)

[Barrio de Salamanca](#)

(<http://conelmorrofino.com/tag/barrio-de-salamanca/>)

[Cocina de Mercado](#)

(<http://conelmorrofino.com/tag/cocina-de-mercado/>)

[Cocina Tradicional](#)

(<http://conelmorrofino.com/tag/cocina-tradicional/>)

[De 15 a 20](#)

(<http://conelmorrofino.com/tag/de-15-a-20/>)

[De 30 a 40](#)

(<http://conelmorrofino.com/tag/de-30-a-40/>)

[Pedro Muñagorri](#)

(<http://conelmorrofino.com/tag/pedro-munagorri/>)