

## El restaurante madrileño Muñagorri presenta "la barra en tres pases"

24-9-2015

La nueva propuesta de Pedro Muñagorri para su barra de picoteo es un menú cerrado en tres pases de pintxos fríos, calientes y postres. Se trata de una cocina más atrevida en pequeño formato, con recetas como san choy de anguila ahumada o timbal de pato y puerros con guindilla verde.

0 comentarios | 0 votos  | 0 votos 

Cada año desde hace siete años el restaurante Muñagorri (Padilla, 56) renueva en septiembre su carta de pintxos, una de las barras más aclamadas de Madrid por la alta calidad de sus materias primas de temporada seleccionadas cuidadosamente por el chef y propietario Pedro Muñagorri. Este año la novedad la presenta en un menú cerrado para degustar en tres pases: tres pintxos fríos, tres calientes y tres postres. Todo en un pequeño formato que permite disfrutar de las nuevas propuestas, algunas bien alejadas de la cocina clásica que caracteriza a este restaurante.

La primera fase la componen los pintxos fríos con sabores del mar que Pedro recomienda consumir en este orden, con sabores in crescendo: san choy de anguila ahumada con mayonesa de wasabi y mojo rojo; vieira marinada a la sal con alcachofa frita y pesto y chimi churri de algas con foie mi-cuit trufado. El segundo pase de este menú se degusta con sabores del campo, con otros tres pequeños bocados: croqueta de jamón ibérico con salsa brava; mollejas de ternera con crema de patata y timbal de pato con puerros en su jugo y guindilla verde, un toque fresco con el que finalizar los sabores principales. Para terminar, tres opciones que componen el postre: camembert con frutos rojos, nueces y miel; manzana al mortero con crema inglesa y crumble, y una fina mousse de chocolate.

El restaurante, abierto primero en Las Rozas en 2008, se trasladó al centro de la capital en 2012 para consolidarse como una de las referencias gastronómicas por su cocina clásica de origen vasco, elaborada con mimo y basada en los productos de temporada. El espacio está dividido en dos zonas para dos ambientes y momentos distintos: una amplia barra de estilo informal, con mesas altas y de inspiración industrial, y una sala más serena y acogedora con capacidad para cuarenta personas. La carta de vinos también está muy cuidada, con referencias de las principales denominaciones de origen del país.



### AGRONEGOCIOS

Ferias y Congresos  
Entrevistas  
Mercados  
Noticias  
Notas de Empresa  
Negocios de la pesca  
Agroindustria  
Opinión  
Normativa  
Agenda Fiscal  
Publicidad  
Suscripciones  
Ocasiones



### VIDA RURAL

Eventos  
Artículos  
Noticias  
Notas de Empresa  
MAQ  
Plan STAR  
Publicidad  
Suscripciones  
Ocasiones



### MUNDO GANADERO

Ferias y Congresos  
Artículos  
Noticias  
Notas de Empresa  
Plan STAR  
Publicidad  
Suscripciones  
Ocasiones



### ORIGEN

Ferias y Congresos  
Noticias  
Notas de Empresa  
Entrevistas  
Productos  
Tiendas y proveedores  
Restaurantes  
Reportajes  
Territorio  
Publicidad  
Suscripciones