



Berta Rivera
30 de septiembre,
2015

ARCHIVOS

LISTAS

SABOREAR

Madrid

Planes

Restaurantes



RESTAURANTES EN MADRID:

5 restaurantes que estrenan platos de otoño.

5 RESTAURANTES UBICADOS EN MADRID QUE RENUEVAN SU CARTA E INCLUYEN PLATOS TÍPICOS DE LA NUEVA ESTACIÓN, EL OTOÑO.



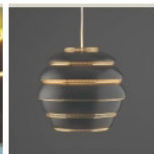
Hace sólo unos días que hemos despedido el verano y dado la bienvenida al otoño, el frío se resiste a llegar todavía pero las cocinas de todos los restaurantes de Madrid están ya haciendo espacio a nuevos ingredientes, a los propios de esta temporada, lo que nos lleva en no pocas ocasiones a descubrir **nuevas cartas, que son ahora de otoño o, como poco, platos nuevos en las cartas ya existentes.**



OTRAS PUBLICACIONES QUE TE PUEDEN INTERESAR



6 bares de Madrid para disfrutar los mejores cócteles.



Naturaleza y arte en la obra de Alvar Aalto.



Una cita clandestina con Begoña Rodríguez.



Octubre es puro teatro.



España y la India estrechan lazos en la sede de Benares en Madrid.



Big Food Madrid. Diseño para comer mejor.



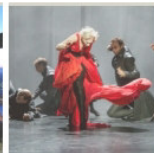
Pierre Bonnard, el pintor de la armonía.



El Negro con más sabor y menos color.



Los 6 restaurantes más románticos de Barcelona.



Gaetano Donizetti abre la temporada de ópera en el Real.



Gallito, placer gastronómico y deleite visual.



6 planes irresistibles para un fin de semana redondo.

Mr. Postman / newsletter



Si además de quererlo todo no te quieres perder nada, te lo resumimos cada día por correo.

email

¡LO QUIERO TODO!



Keemala, un lugar más allá del paraíso.

por Berta Rivera

Recién inaugurado, Keemala se presenta como un lugar más allá del paraíso, una tierra encantada en la que vivir experiencias encantadoras.

ver 



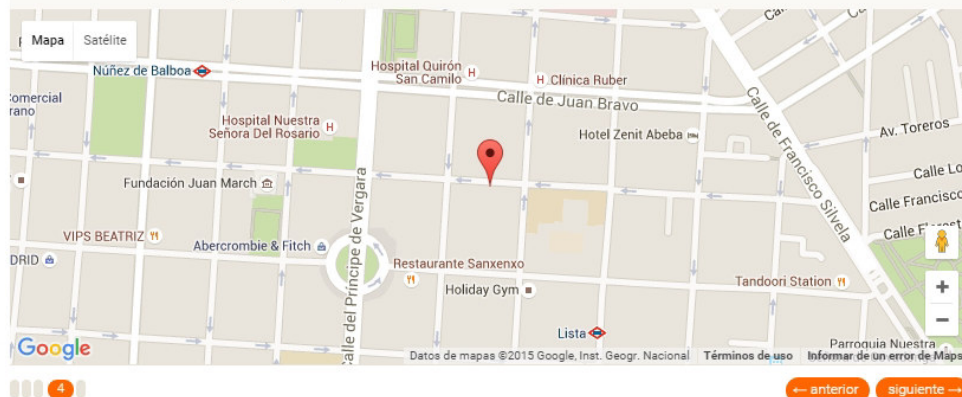
4 | 5 **Restaurante Muñagorri**

La barra de pintxos del Muñagorri también se renueva con la llegada del otoño y presenta una nueva propuesta en tres pases: tres pintxos fríos, tres calientes y tres postres. Empezando por los bocados fríos, lo haremos por **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**; los bocados calientes comienzan por la **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**; y para terminar, los postres: **queso camembert con frutos rojos, nueces y miel; manzana al mortero con crema inglesa y crumble, y una fina mousse de chocolate.**

Restaurante Muñagorri: C/ Padilla, 56. Madrid

La barra de pintxos del Muñagorri también se renueva con la llegada del otoño y presenta una nueva propuesta en tres fases: tres pintxos fríos, tres calientes y tres postres. Empezando por los bocados fríos, lo haremos por *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*; los bocados calientes comienzan por la *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*; y para terminar, los postres: *queso camembert con frutos rojos, nueces y miel*; *manzana al mortero con crema inglesa y crumble*, y *una fina mousse de chocolate*.

Restaurante Muñagorri: C/ Padilla, 56. Madrid



Hoy queremos compartir con vosotros las **novedades gastronómicas de 5 restaurantes madrileños que han anunciado ya su abrazo a los productos de temporada y a recetas más propias de la estación de las hojas secas** y el principio de los fríos que tomarán nuestra vida en invierno.

Los menús de otoño se centran en **platos de cuchara impensables en verano y también en productos como las setas o ingredientes como el azafrán que tienen en esta época del año su temporada estelar**, esa de la que son propios.

La **Taberna Arzábal** añade tres nuevos platos a su carta, el restaurante armenio **Beker6** renueva su propuesta gastronómica dejándose seducir por los ingredientes de temporada; el restaurante **Montes de Galicia** por su parte renueva interiorismo y carta, a la que da un toque de vanguardia y el **Muñagorri** estrena pintxos, 9 nada menos; completa el quinteto el **Cielo de Urrechu** que centra sus nuevos platos en los productos propios del otoño.

Si algo nos queda claro tras este repaso es que el otoño sabe delicioso.