

Top 10

Platos de cuchara para entrar en calor

Ya con el otoño en casa, llega también la temporada en que apetece tomar platos de cuchara. Sobre todo se consumen en el norte de España, donde hay más costumbre de guisos contundentes con carne, verduras y hortalizas. Pero no es en el único lugar donde podemos tomarlos. Estos son 10 restaurantes son algunos donde disfrutar de un buen guiso, elaborado con amor y los mejores productos y que hará que entremos en calor.

Aldaba (Madrid)

En 2014 renovó su espacio, pero se mantuvo como referente de la cocina tradicional en nuestro país. En estas fechas no hay que dejar pasar sus ofertas fuera de carta, donde se encuentran judías con liebre o lentejas con morro y faisana, algo más magra que el macho.



Comedor del restaurante Aldaba.

Muñagorri (Madrid)

El cocinero vasco Pedro Muñagorri pasó por varios restaurantes del País Vasco antes de independizarse en su local de las Rozas, que más tarde se trasladó al barrio de Salamanca de Madrid. Sus pochas a la Navarra se pueden tomar tanto en barra como en el salón y no es raro encontrar entre sus sugerencias del día sopas y guisos con judiones.



Muñagorri.

Monasterio de Corias (Corias)

El restaurante del Parador de Turismo del Monasterio de Corias es famoso por los restos arqueológicos del siglo XI que pueden encontrarse en su sótano. Pero también lo gastronómico tiene gran protagonismo. Su fabada merece una parada, donde las fabes se acompañan con un compango de la zona a base de chorizo, panceta, morcilla asturiana y tocino.

I hardy (Madrid)

Lhardy (Madrid)

Uno de los platos más emblemáticos de Madrid es el cocido, y si se piensa en algún restaurante siempre se asocia con Lhardy, por donde han pasado desde su apertura en el siglo XIX, grandes ilustres de la política y la cultura española. Se puede tomar cada día, con varios vuelcos, pero hay que tener en cuenta que por las noches es necesario avisar con antelación.



Cocido madrileño de Lhardy.

Cabanas (Lalín)

El mismo plato también se prepara en esta población gallega que recorre el Camino de Santiago. Aquí se toma con cerdo, patata de la zona y una fuente de grelos, además de gallina y morcillo de ternera. Su cocinero, José Luis Cabanas, es un profesional de este guiso.

Senyor Parellada (Barcelona)

Uno de los platos de la Navidad catalana es la Escudella y carn d'olla, un guiso parecido al cocido con pequeñas caracolas de pasta rellenas de carne picada. En Senyor Parellada lo preparan como toda la vida, y más les vale siendo un establecimiento famoso por su auténtica cocina catalana.



Senyor Parellada.

Casa Ninova (Sonnivá)

Casa Duque (Segovia)

Gran parte de la carta de esta institución segoviana del comer tiene la cuchara como protagonista. Judiones de la Granja (los hay Gran Duque, con chorizo o con puerros y bacalao), la sopa castellana o la sopa de pescados son algunos de ellos. Un paseo por esta villa, tras la visita del acueducto y las iglesias románicas, siempre sentará mejor si después espera un buen plato en este restaurante familiar.



Comedor Riaza de Casa Duque.

Casa Gerardo (Prendes)

Tanto Marcos, como su padre, Pedro Morán, conocen bien el arte de la fabada, su plato estrella y más demandado, que tiene que cocer a fuego lento con los mejores ingredientes. Aunque extraño sería que no hubiera otras opciones hibernales entre sus platos.



Fabada de Casa Gerardo.

Ca l'icidre (Barcelona)

Ca L'Isidre (Barcelona)

Desde 1970 lleva este establecimiento dando de comer en el casco antiguo de la Ciudad Condal, donde el escritor (y gastrónomo) Manuel Vázquez Montalbán tomaba fideos a la cazuela que le preparaban fuera de carta. Ahora hay *suquet* de rape con almejas y callos.



Ca L'Isidre.

El Mulato (Layos)

En este pueblo de Toledo, la sopa de cocido sabe como la que las abuelas preparaban en el fuego. Para sentirse como en casa la olla se deja sobre la mesa y es el cliente quien decide si quiere comer más. Se acompaña de guindillas, pepinillos y berenjenas de Almagro.

Fecha de actualización: 10 de octubre de 2015

Comentarios

0 comentarios

Ordenar por: **Los más antiguos**



Añade un comentario...

Facebook Comments Plugin

Turismo

Destinos
Rutas
El Mejor Rincón 2015
Fotogalerías
Los Tops

Más Turismo

Vuelta al Mundo por España
Ciudades en 48 horas
Especial Nieve

Gastronomía

Todos los restaurantes
Guía de alimentos y bebidas
Cocineros con tres Soles
Vinos y bodegas
Cultura gastronómica
Los Top

Más Gastronomía

Rutas con los mejores sabores
Todos los vinos

Alojamientos

Todos los alojamientos
Urbanos
Rurales
Temáticos
Los Tops
Fotogalerías

Más Alojamientos

Paradores
Campings
Posadas
Aparthoteles

Planifica tu viaje

Actualidad
Reportajes
Seguridad en carretera

Más para tu viaje

Calcula tu ruta
Planificador de viajes
Estaciones de servicio
El tiempo

Sala de Prensa

Noticias
Multimedia
Reportajes
Contacto
Suscríbete

Acerca de Guía Repsol

¿Qué es Guía Repsol?
Guía Repsol impresa
¿Qué son los Soles Repsol?