

ESPAÑA · *Madrid*

Suculenta discreción

Pedro Muñagorri abrió un restaurante en 2012 y mantuvo el apellido, conocido por tener papelerías en el barrio de Salamanca

PABLO LEÓN | Madrid | 13 DIC 2015 - 20:17 CET

Archivado en: Barrio Salamanca Madrid Comunidad de Madrid Gastronomía Cultura España



Interior del restaurante Muñagorri, en el barrio de Salamanca.

El nombre de Muñagorri lleva años asociado al barrio de Salamanca. Hace una década, varias papelerías con ese apellido rotulado en su puerta salpicaban esta zona de Madrid. Así, cuando Pedro Muñagorri, hijo del fundador de la empresa, decidió abrir un restaurante mantuvo el apellido como nombre comercial y en 2012 volvió al barrio donde su padre había vendido sacapuntas, compases o papel de forrar.

Con más de dos décadas de experiencia a los fogones, Muñagorri hijo se aventuró con su propio negocio: "Pasé por varias

cocinas y me surgió la inquietud de abrir mi propio local", cuenta el cocinero. "Aquí no hacemos nada artificioso. Mi inspiración es la cocina de mercado tradicional", añade. Con una apuesta firme en los productos -todos de temporada y de una calidad excelente-, en la carta invernal destaca, entre las alcachofas o las setas, el chuletón de buey. Una pieza enorme, de más de 1,5 kilos y con una maduración de más de dos meses, que sirven o bien íntegra o bien como tataki acompañado de aceite de trufa y miel.

En Muñagorri no hay grandes sobresaltos. El ambiente tranquilo y un cuidado interiorismo de inspiración industrial completan la velada y animan o bien a acomodarse en una de sus mesas (mejor reservar porque no es muy grande) o bien a sentarse en su barra para comer de pinchos o raciones (desde 35 euros). Acompañando a los platos, una interesante selección de vinos con alguna que otra sorpresa, que el propio chef puede recomendar. A punto de cumplir los tres años en este local (Padilla, 56), Muñagorri triunfa con su discreto encanto; conquistando paladares con sus propuestas "clásicas y sencillas", como define el chef.