

<b>JUST EAT</b>	TAO 3.6.9 Arturo Soria Madrid ★★★★★ <a href="#">Ver menú</a>	<b>kfm MADRID</b> Noodle & Dim Sum ★★★★★ <a href="#">Ver menú</a>
-----------------	---	--

You are here: [Home](#) / [Comiendo por ahi](#) / Restaurante Muñagorri: gastrobar de raíces vascas

# Restaurante Muñagorri: gastrobar de raíces vascas

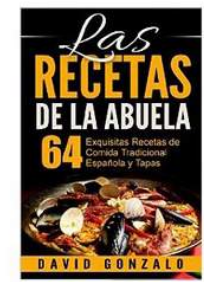
BY DANIEL

[LEAVE A COMMENT](#)

El **restaurante Muñagorri** es uno de esos lugares que visitas cuando quieres consentirte un rato. Donde sabes que te van a tratar bien y que vas a tener frente a ti una variada y deliciosa carta llena de platos hechos con ingredientes frescos y de temporada, todos preparados bajo las directrices de un chef que sabe muy bien cómo sacarle el máximo provecho a los productos que utiliza: Pedro Muñagorri.

Tuve la dicha de visitar este delicioso restaurante, ubicado en Madrid, y poder saborear una variedad de los platos más recomendados para la temporada. Vale destacar que, por ser una degustación, las porciones fueron acorde a la circunstancia: un poquito de cada cosa para así probar mucho.

## EBOOKS DE RECETAS PARA COMER MEJOR



### SUSCRÍBETE A COMEDERA.COM

Apúntate a la lista de correos.

9

Me gusta

Compartir

2

G+

0

Pin it



## Entonces, ¿Cómo es comer en el restaurante Muñagorri?

En el restaurante Muñagorri se casan la cocina clásica vasca, la de las abuelitas, con algunas fórmulas tradicionales utilizadas por los chefs hoy en día. Y mira, el resultado funciona exquisitamente.

Dependiendo de tus intenciones puedes sentarte en la barra y disfrutar de variedad de pintos y tapas junto a una buena copa de la amplia selección de vinos que ofrecen o reservar una mesa en el comedor del restaurante. Aquí la carta es más extensa y por supuesto, puedes comer y beber de lo que ofrecen a los comensales en la barra.

En mi caso todo empezó con una tapa de anchoas con mantequilla de mostaza que sirvió de abre bocas.

Comedera.Com  
67.174 Me gusta

A ti y a otro amigo les gusta esto

### POSTS POPULARES

- [Cómo hacer pan de jamon: receta paso a paso](#)
- [Receta para hacer pernil para fin de año](#)
- [Como hacer arroz blanco perfecto en 20 minutos](#)
- [Como hacer arroz chino, receta para principiantes](#)
- [15 recetas de pollo para toda ocasión](#)
- [Cómo hacer una increíble paella de marisco](#)
- [Como hacer pizza casera](#)
- [Receta de arroz con pollo](#)
- [Receta de ceviche peruano](#)
- [Alitas de pollo al horno con salsa BBQ casera](#)





Luego vino la primera de muchas locuras maravillosas: una épica ensaladilla de txangurro ([centollo](#)) con huevas de trucha. Este plato es una delicia que sabe a mar profundo.



Seguidamente me dieron a probar una croqueta de jamón ibérico preparada como deberían ser preparadas todas las croquetas del planeta tierra: con el punto crujiente “al dente” por fuera pero suave al tacto del tenedor, y la cremosidad perfecta por dentro, esa que sólo las abuelas vascas pueden lograr. Por cierto, grábate en la memoria esa palabra: “cremosidad”.





Mírala, ¿no es hermosa?

Continuamos la degustación con una porción de revuelto de wakame y erizo de mar. De nuevo la palabra "cremosidad" fue la protagonista.





Las habitas repeladas con alcachofas, suaves, tiernas y exquisitas le pusieron punto final a la primera etapa de la experiencia.



Luego le tocó el turno a los dos platos fuertes de la tarde: unos deliciosos chipirones en su tinta acompañados de arroz y un inolvidable steak tartar preparado al punto acompañado con mostaza de alcachofa e idiazabal ahumado. La mostaza, Dios mío, saboriza perfectamente este plato.



9

Me gusta

Compartir

Twitter

2

+

0

Pin it

Enviar

Claramente un almuerzo como este no está completo sin un buen postre, y el restaurante Muñagorri tiene una simpática carta de éstos. ¿la elección recomendado por el propio dueño? La manzana asada al mortero con crema ligera y helado de avellanas. Un cierre perfecto.



Luego de semejante almuerzo fue difícil levantarme y retirarme del lugar, tanto por la atención brindada y la calidad de sus platos, como por la gran cantidad de comida que no me permitía moverme :D.

El restaurante Muñagorri ([munagorrirestaurant.es](http://munagorrirestaurant.es)) queda en la Calle de Padilla 56, cerca de la estación de metro de Lista (Línea 4), en el barrio de Salamanca, Madrid.



brindada y la calidad de sus platos, como por la gran cantidad de comida que no me permitía moverme :D.

El restaurante Muñagorri ([munagorrirestaurante.es](http://munagorrirestaurante.es)) queda en la Calle de Padilla 56, cerca de la estación de metro de Lista (Línea 4), en el barrio de Salamanca, Madrid.



About

Latest Posts



**Daniel**

Editor at Comedera.Com

Hola, soy Daniel y vivo para comer. Me gusta cocinar, me gusta tomar fotos de lo que como y me gusta viajar para probar platos divertidos en otros lados.

Follow me



## Comentarios

0 Comentarios

0 comentarios

Ordenar por: Los más antiguos ▾



Añade un comentario...