

Estás en Vogue · Living · ¿Quién dijo frío? 5 restaurantes para comer de cuchara

A new online-learning
experience from:



Offering world-class education
for **free**—wherever there is access
to the internet.



Dime **cómo eres**
y te diré
dónde vivirás
dentro de unos años





¿Quién dijo frío? 5 restaurantes para comer de cuchara

Callos, lentejas, cocido, sopas... Porque el frío ha llegado, vamos a combatirlo con un buen plato de cuchara

18 de enero de 2016

Verónica Marín — @VmarinB — No hay mejor manera de combatir el frío que con un plato tradicional de cuchara: ingredientes de primera y cocina sencilla. Los domingos son mejores con un cocido o una sopa. Hola, frío polar. Sabemos cómo combatirte.

Dime **cómo eres**
y te diré
dónde vivirás
dentro de unos años



Susíbete AQUÍ



Y accede gratis a Vogue en tu iPad y iPhone



1. Taberna La Bola (Madrid)

Si hay un plato que define la cocina tradicional de Madrid, ese es el cocido. Y el Restaurante Taberna La Bola (Calle de la Bola, 5) es una institución. Ahí están los premios que ha conseguido para demostrarlo y la experiencia de la redacción (lo hemos visitado más de una vez) para confirmarlo. **Premio al cocido más tradicional, premio al mejor caldo de cocido, premio al mejor cocido (directamente)... y así hasta 6.** La taberna se inauguró en 1870 y al frente del negocio sigue la cuarta generación de la misma familia. ¿El secreto de su cocido? Que está hecho en cazuelas de barro individuales sobre carbón de encina durante cuatro horas. Exactamente como **hace casi 150 años.**



dónde vivirás dentro de unos años



Condé Nast
Traveler
donde empiezan tus viajes

Suscríbete AQUÍ



Y accede gratis a Vogue en tu iPad y iPhone

Vogue Newsletter

Tu email

OK



2. Restaurante Muñagorri (Madrid)

Alubias blancas con sus sacramentos, pochas a la navarra, sopa de pescado tradicional con merluza y rape, garbanzos con rabo de toro... Cualquiera de los cuatro platos (hondos) nos hacen pensar en entrar en calor después de un paseo una mañana de domingo. El cocinero vasco **Pedro Muñagorri** tiene en su carta un apartado específico: "De cuchara" porque sabe que es lo que más apetece en invierno. Experiencia no le falta: su trayectoria empezó en la **Escuela de Cocina de San Sebastián** y aprendió en el restaurante **Zeria de Fuenterrabía**, especializado en pescados y cocina vasca. Su restaurante está en la **calle Padilla, 56 (Madrid)**.



Suscríbete AQUÍ



Y accede gratis a Vogue en tu iPad y iPhone

Vogue Newsletter

Tu email

ok

He leído y acepto las Condiciones de uso así como la Política de protección de datos.

Vogue en Facebook



3. Casa Gerardo (Prendes, Asturias)

Es un clásico en Asturias. Y si hablamos de clásicos, estando a poco kilómetros de Gijón (Carretera AS-19, km. 9) el menú está claro: de primero, fabada y de postre, arroz con leche. Son los platos estrella de cuchara del restaurante. Pero sería injusto olvidar el consomé de crema de nécoras (para empezar con un caldito) y las fabes con almejas. Casa Gerardo pertenece a la familia Morán desde 1882 y hoy tiene **una estrella Michelin** y **tres soles Repsol**. Un planazo si **vives cerca o vas a pasar el fin de semana a Asturias**.



Suscríbete AQUÍ



Y accede gratis a Vogue en tu iPad y iPhone

Vogue Newsletter

He leído y acepto las Condiciones de uso así como la Política de protección de datos

Vogue en Facebook

A 1916607 personas les gusta Vogue España



4. Senyor Parellada (Barcelona)

En este restaurante saben de lo que hablan cuando se autodenominan expertos en cocina catalana: materia prima de calidad y una forma de cocinar heredada durante décadas. En su carta, el riquísimo **cocido catalán (escudella)**: la sopa, en este caso, se acompaña de pasta (caracolas) y no de fideos. También **hacen guisos de carne, canelones y su especialidad, la "paella Parellada"**. Hace 150 años, el edificio donde ahora está el restaurante (**Carrer Argenteria, 37**) era una gran casa de viajeros cercana al puerto. Allí se reunían los aventureros que partían hacia América.



Suscríbete **AQUÍ**



Y accede gratis a Vogue en tu iPad y iPhone

Vogue Newsletter

He leído y acepto las Condiciones de uso así como la Política de protección de datos

Vogue en Facebook

A 1916607 personas les gusta Vogue España





5. Restaurante Vinoteca García de la Navarra (Madrid)

Su mensaje es sencillo: cocina de siempre como en casa. Y sus especialidades: **el pisto (elegido el mejor de Madrid en 2011)** y **los callos a la madrileña**. Es el hermano mayor de **La Taberna de Pedro**, también en la **calle Montalbán, 3**, (los dos locales están juntos). Aquí añaden a la carta unas lentejas estofadas (con bendiciones de cerdo). Sano y calentito.

¿Qué hay de nuevo, Malasaña?



Suscríbete AQUÍ



Y accede gratis a Vogue en tu iPad y iPhone

Vogue Newsletter

He leído y acepto las Condiciones de uso así como la Política de protección de datos

Vogue en Facebook

A 1916607 personas les gusta Vogue España

TAMBIÉN TE PUEDE INTERESAR