

BOCALISTA

Comer bien no es cuestión de dinero. Sabemos cómo disfrutar de la gastronomía más sofisticada sin renunciar a los productos más primarios.

PEDRO MADERA

06.05.2016 11:12 h.



Sobre el autor

Soy amante de comer bien y beber mejor. Sigo creyendo que para dormir bien simplemente hay que estar cansado. Quiero contar cosas que he visto y vivido y no paro de pensar en lo que voy hacer mañana.

PUBLICIDAD



Un rabo de toro bien hecho es un auténtico manjar.

Rabo de Toro: la tauromaquia, a la mesa

Aficionados y detractores. Defensores y críticos. Hay un punto en el que la tauromaquia deja el ruedo y se pone a la mesa. Pincha con el tenedor y limpia con el cuchillo. Ante un buen plato de rabo de toro las pasiones se calman. Un plato de rabo de toro obliga a sentarse, tomar vino tinto y hacer barquitos con el pan. Madrid presume de tener los mejores restaurantes del mundo para un plato que parece vivir una segunda Edad de Oro.

1.- Ponzano. C / Ponzano 12, Madrid. Tlfn: 914 48 68 80

En el mes de mayo en Ponzano sonríen, porque saben que tienen las de ganar. Es el mes del rabo de toro, plato clásico en los potajes patrios desde hace siglos, que ellos dominan perfectamente y se atreven a ofrecer bien mezclado con arroz salvaje. Delicioso.



Uno de los platos del restaurante Ponzano.

2.- Muñagorri. C / de Padilla, 56, Madrid Tlf: 914 014 741

Ambiente tranquilo y actual para un gastrobar adecuado para todo tipo de reuniones que da lo mejor de sí cuando se pone castizo. Pinchos fríos y calientes, pero también platos tan contundentes como sus garbanzos con rabo de toro, bien deshuesado y sabroso. No se dejen engaar, es del auténtico. ** Un vasco ca il!**

www.tescomaonline.es

OTROS BLOGS

DÍAS PERROS

Chuches, bombones o sexo: el refuerzo positivo en perros y en humanos

MI JARDÍN Y YO

Enr date bien... Trepadoras bien elegidas

SU ABOGADO DEFENSOR

 Qu  derechos tengo como usuario ante una huelga de transporte aéreo?



EL ESPAÑOL

BOCALISTA



El restaurante munagorri.

3.- La Cruz Blanca. C / Carlos Martin Alvarez, 58, Madrid.

Afamado restaurante de comida tradicional en Vallecas, de esos dispuestos a hacer las cosas bien. El rabo de toro se nos presenta aquí adornado según la receta cordobesa tradicional, lo que demuestra que con interés se pueden conservar las tradiciones. El cocido, la fabada y el conejo al ajillo gustarán a todo el mundo, y rematan la jugada de este clásico local madrileño.



El cocido que podemos encontrar en La Cruz Blanca.

4.- Con Amor Restaurante. C / Espronceda, 34. Tlf. 91 3952315

No se engañen con la estética. Parece un sitio naif para parejitas melosas, que tienen algo que hacerse perdonar, pero cuando uno se sienta a la mesa las cosas cambian. Una cocina muy sólida con callos, carrilleras y rabo de toro si se tiene en cuenta de excelente calidad. También en croquetas, de las que algunos dicen que son las mejores de Madrid. Hay que comer muchas para poder opinar.



EL ESPAÑOL

BOCALISTA

Un plato de rabo de toro con un aspecto delicioso.

5.- Asturianos. C / de Vallehermoso, 94, Madrid. Tlf: 915 335 947

Una de las referencias en comida asturiana de la capital que no obvia este clásico plato. La madre de Alberto cocina al natural, templea con la derecha y afina con su peculiar manera de entender los guisos. Guisado y en su punto, el rabo de toro de Asturianos, expertos en el manejo de ollas para todos los guisos imaginables, eleva el nivel de cualquier fiesta de San Isidro que se precie.



Al cocinar este plato, la carne debe quedar bien tierna.

6.- La Tasquita de Enfrente. C / de la Ballesta, 6, Madrid. Tlf: 915 325 449

Macerado en una sabrosa combinación de vino tinto y verduras y bien frito, el rabo de toro de este local es también de los mejores. El ambiente acogedor y la excelente materia prima avalan el trabajo de Juanjo López, adalid de uno de los lugares de referencia en Madrid a la hora de degustar comida tradicional con un toque personal, moderno. Nada es caro si lo puedes pagar!



EL ESPAÑOL

BOCALISTA



Tuétano de vaca asado con caviar de la Tasquita de Enfrente

7.- El Fogón de Trifón. C / de Ayala, 144, Madrid. Tlf: 914 023 794

Cocina de mercado en un ambiente íntimo, contemporáneo. Una fusión de tradición y modernidad que se aprecia mejor que nunca en este rabo de toro al vino tinto, uno de los platos estrellas del fogón y motivo para repetir y repetir. El trato al cliente, casi un invitado a una degustación, es otra de las virtudes del negocio. Una casa de comidas moderna que nunca falla.



Interior del Fogón de Trifón.

8.- Casa Toribio. C / del Cardenal Belluga, 14, Madrid. Tlf: 913 559 020

El eclecticismo del rabo de toro permite todo tipo de variaciones entre la tradición, lo castizo, y una cocina más personal y moderna. El rabo de toro de lidia de Toribio, negocio decorado a la taurina y ubicado muy cerca de Las Ventas, es

previsiblemente de los primeros, pero absolutamente brillante en la ejecución. Podría ser perfectamente el mejor de la capital, y quizá de las otras 100 plazas del país de las que recibe el material.



EL ESPAÑOL

BOCALISTA



Un plato de Casa Toribio.

9. - Casa Pedro. C / de Ntra. Sra. de Valverde, 119, Madrid. Tlf: 917 340 201.

Otro lugar que ha alcanzado la excelencia en este manjar de San Isidro. Fundado en 1702, este negocio familiar cobra por cubierto, pero a cambio conoce todos los secretos de los platos de caza más castizos y cuida la materia prima como nadie. El rabo de toro destaca entre todas las especialidades madrileñas, por su cantidad, presentación y porque cuando las cosas están bien hechas, se nota.

10.- Tendido 11. C / Alcalá, 222, Madrid. Tlf: 913 614 746.

En plena calle Alcalá aparece un lugar que intenta dar un toque diferente al tapeo de Feria. ¿Lo logra? Pues al menos con su rabo de toro.

Su plato de un rabo de toro crujiente, bien adornado y a buen precio, sobre todo teniendo en cuenta la calidad de la materia prima. Este negocio gastronómico enfrente de Las Ventas, está pensado como espacio cultural y para la tertulia tras la corrida de toros. Y ni que decir tiene que cumple su cometido con creces. Turístico, pero merece la pena.



 **ESCRIBIR COMENTARIO**