

MARCA**Ocio****Ocio** Tres propuestas de calidad en Madrid

Comer en la barra: la calidad no es enemiga de las prisas

**Pedro Madera**

@gpsdemadera

Actualizado 09/11/2016 10:24 CET (Central European Time)

Las barras de los bares deberían ser patrimonio nacional. Esa copa, esa caña, ese vermú son únicos si te apoyas en la barra. Comes y mientras tanto, debates, ligas o te echas unas risas. En las barras se come cada vez mejor y no se ahogan necesariamente las penas, ni los barman son consejeros espirituales, aunque no falta el que se hace "amiguete" y sabe qué ponerte. Para gustos, colores, y para estar a la última, estas direcciones que proponemos en Madrid.

Makkila

Calle Núñez de Balboa 75. Madrid. Tlf: 917 372 701. Cl. Serrano 110. Madrid. Tlf: 915 633 431. Cl. Fernando VI 2. Madrid. Tlf: 913 083 742

La calidad les permite crecer. Las tres sucursales de Makkila, en Chamberí y el barrio de Salamanca, ponen en práctica su eslogan: "como en casa". No parece que sea un trabajo sencillo, en estos locales van más allá. "Dime lo que necesitas y te digo como te ubico".

PUBLICIDAD

inRead invented by Teads



Lo tradicional y lo moderno se llevan bien. Makkila ha impuesto la tortilla de patata con cebolla caramelizada, probablemente la mejor de la capital, y una carta de pinchos creativos perfectos para compartir en sus barras, de afterwork o como plan más casual de fin de semana si la cocina no es nuestro territorio favorito. Algunas ideas justifican no encender el fuego de nuestra casa.

Si queremos impresionar tenemos el Roast beef, el Taco de magret o la Supercroqueta de Carabinero. Una ensalada de queso de cabra o de ventresca con pimientos asados nos estimulará el lado más díscolo del sistema gustativo. Una vez tomada la segunda copa de vino... podemos pasar a algo más atrevido como su Ceviche de Marmitako, los Tacos de Sepia, unos huevos rotos con Jamón y Trufa o unos rollitos de pato y verduras. Ante ese panorama, uno entiende como eso de "compartir es vivir", tiene más sentido.

Para los más apalancados, también están las mesas, y los trasnochadores también tienen su sitio. Curiosamente, el lugar es un referente a la hora de encontrarse con amigos. Humor, buen ambiente y el "bendito" cerdo como referente de nuestra querida cocina.

En la barra, la vida sigue.

/M

Calle Libertad, 5. Madrid. Tlf: 916 684 678.

Sí, Barra EME. Así se dice. El proyecto más reciente del cocinero peruano Omar Malpartida (Chambí, Tiradito Bar) se diferencia del resto por su concepto de larga barra para comer, en la que tres chefs preparan los platos fríos, pero continúa fiel a su excelente cocina fusión. Perú y Oriente.



Un lugar donde siempre nos vamos a encontrar con algo diferente. Una mezcla explosiva, deliciosa y adictiva que en el caso de esta particular barra se deja saborear preparada en directo, al estilo street food pero en un impoluto local industrial en pleno corazón del barrio de Chueca. Gran dirección para ir sin ideas preconcebidas.

Muñagorri

Calle Padilla, 56. Madrid. Tlf: 914 014 741.

La barra es la protagonista del restaurante del vasco Pedro Muñagorri en Madrid capital. Con ella como punto de encuentro, la carta del restaurante se flexibiliza hacia el concepto de Gastro Bar. Un lugar donde siempre puedes encontrar un hueco, tomarte una caña y disfrutar de un buen pintxo caliente o frío o, por qué no, del plato del día.



Todo, eso sí, bajo las premisas de la comfort food y su sencillez de materias primas y lentitud de la elaboración, junto a la informalidad de la comida callejera, pero gourmet. Las propuestas: fish and chips, perrito rostbratwurst, burrito de pato, bocatinés, hamburguesa de vaca o carpaccio de picaña.

Suscríbete a **MARCA** en Orbyt
EL TRIPLE DE INFORMACIÓN
 Marca + El Mundo + la revista que elijas con **30% dto.**



¡LO QUIERO!

Te recomendamos

recomendado por

