

Uso de cookies

Utilizamos cookies propias y de terceros para mejorar nuestros servicios y mostrarle publicidad relacionada con sus preferencias mediante el análisis de sus hábitos de navegación. Si continúa navegando, consideramos que acepta su uso. Puede obtener más información, o bien conocer cómo cambiar la configuración, en nuestra política de cookies, pinche el enlace para mayor información.

BBVA **¿Cuál será tu pensión pública?**  [Descúbreala aquí](#) →

[QUIÉNES SOMOS](#) | [CONTACTO](#) | [HEMEROTECA](#) | [OTRAS WEBS](#)

EFETUR VIAJES

SÍGUENOS DESDE

Edición [América](#) [Portugués](#)

[DESTINOS](#) [HOTELES](#) [TURISMO SOSTENIBLE](#) [GASTRONOMÍA](#) [VIAJERO](#) [CONSULTORIO](#) [PRIVÉ](#)

Portada > [A vueltas con la maleta](#) > [Cinco planes en Madrid si te gustan las setas](#)



Cinco planes en Madrid si te gustan las setas

9 DICIEMBRE, 2016



Me gusta { 3 }

Ya se sabe: las mejores setas son las de otoño. Por eso, antes de que termine éste, merece la pena degustarlas en casa, o mejor aún, en algún buen restaurante. Si vives en **Madrid**, o estás de visita en la ciudad, hay decenas de locales que incluyen en sus cartas estas maravillosas delicias de la tierra, no solo en otoño, también el resto del año.

Un buen ejemplo es **El Cielo de Urretxu**, delegación madrileña con las propuestas del mediático cocinero vasco. Sorprende el local, fundamentalmente por su ubicación (en el interior de un centro comercial) y por su cuidadísima y efectista decoración. Pero también por una carta extensa, elaborada, muy pensada y, por supuesto, deliciosa. Por ejemplo sus setas con vieiras, la menestra de setas de temporada con huevo frito, las manitas de cerdo ibérico con trufa y teja de setas con queso o el rabo de toro con setas y espárragos verdes.

ALFREDO GARCÍA REYES



Como periodista tengo la suerte de compatibilizar mis tres grandes pasiones: escribir, viajar y comer. He publicado en medios como YoDona (suplemento del diario El Mundo), El País Viajero, Condé Nast Traveler, Viajar, Viajeros, Instyle, Guía Repsol... En este blog voy a compartir algunas de mis mejores experiencias viajeras.

A VUELTAS CON LA MALETA

Lo peor de un viaje es deshacer la maleta a la vuelta. A mí me ocurre no por pereza, sino porque quiero prolongar un poco más el placer de la ruta. Narrar mis impresiones es otra forma hacerlo.

ÚLTIMOS POST

9 octubre, 2015

[Nuevos y viejos "prazeres" en Lisboa](#)

15 diciembre, 2014

[Florencia, la joya italiana](#)

infomallorca.net
El portal web oficial d'informació turística de Mallorca

Consell de Mallorca

LOS BLOGS DE EFETUR



Cinco planes en Madrid si te gustan las setas
en [A vueltas con la maleta](#)



Mi India
en [Meeting Point](#)

[Ver más blogs](#)



Restaurante Cielo de Urrechu, Madrid. Foto: Cedida por Urrechu

A partir de recetas tradicionales de la cocina vasca, el cocinero **Pedro Muñagorri** trae a su gastrobar las mejores setas de temporada. El principal elemento aglutinador de buena parte de la carta es la yema de huevo, a la que Pedro define como la mejor salsa posible. Se trata de una cocina muy de mercado, por lo que cada semana cambia parte de la oferta, también de setas. Aunque, eso sí, temporada tras temporada, se mantienen como platos estrella las croquetas de jamón y, sobre todo, el huevo en nido, una genialidad donde nada es lo que parece, pero donde todo casa a la perfección. Además, el local tiene dos ambientes muy diferentes: una animada barra y un pequeño comedor, mucho más tranquilo.



Cazuela de niscalos con morcilla, Muñagorri. Foto: Cedida por Muñagorri

Concepto muy diferente es el de **Bocaíto**, un veterano del barrio de Chueca, muy conocido entre los amantes del aperitivo, pero que también tiene varios salones para comer "de mesa y mantel". En función del mercado, aquí se juega con setas tan deliciosas como las senderillas, rebozuelos, niscalos, boletus edulis, trompetas de la muerte, lenguas de vaca... Todo en pequeñas raciones (bocaítos), como las setas con foie, o en platos más contundentes, como su revuelto de setas, o el salteado de setas Bocaíto. Del resto de la carta, destaca su foie de bacalao y sus platos a base de huevo.

Sin salir de ese mismo barrio, aunque con puerta a la Gran Vía, **Mercado de la Reina** responde a un concepto de restaurante-bar-coctelería que, con los años, ha demostrado tener un gran éxito: cocina de temporada en un gran local, rodeados de decenas de comensales y con un ambiente muy distinguido. En temporada se pueden degustar platos de setas como sus rebozuelos a la leonesa o el revuelto con trompetas de la muerte. Pero, si se quiere ir más allá, también merecen la pena su pulpo a la brasa o sus raviolis de rabo de toro.

Y no muy lejos se encuentra **Diurno**, un local que nació con vocación de multiespacio para los noctámbulos, pero que con el tiempo y, de la mano del cocinero manchego Luis Miguel Moreno, se ha convertido en un buen restaurante donde los ingredientes y sabores de la tradición española se transforman en nuevas y variadas presentaciones con un aire muy internacional. Está delicioso su trío de arroces con magret de pato y setas de otoño. Pero, más allá de la temporada, no resultan menos estimulantes su pollo crujiente de corral o el tataki de bonito. Y un detalle muy importante, que merece la pena destacar: la magnífica atención del personal de sala, muy cercano, muy atento y correctísimo. Algo de lo que deberían aprender buena parte del resto de los bares y restaurantes de ese activo barrio.



¿Qué souvenirs compran los turistas en España?
duración: 2.05

[Ver más videos](#)

BBVA

¿Cuál será tu pensión pública?

Descúbrala aquí →

EFETUR EN TWITTER

Post de [@alfredo_g_reyes](#) con planes en Madrid para amantes de setas.
[@Cielodeurrechu](#) [@MercadodlaReina](#) [@DiurnoMadrid](#) <https://t.co/rfAkE1g4jS> about 20 minutes ago ReplyRetweetFavorite

Madrid, Barcelona, Cádiz y Valencia, las ciudades más demandadas para viajar en compañía de mascotas. [@hundredrooms](#) <https://t.co/BwlsQ9oMwr> about 45 minutes ago ReplyRetweetFavorite

Buenos días, viajeros. En breve arrancamos la jornada con las ciudades estrella para viajes pet-friendly. about 1 hour ago ReplyRetweetFavorite

¿Sabes que China tendrá una réplica del Titanic a tamaño real? Te lo contamos. <https://t.co/8VqGUvoj9q> about 23 hours ago ReplyRetweetFavorite

Seguir a [@efetur_es](#) 5.607 seguidores



Restaurante Bocaïto, Madrid. Foto: Cedida por Bocaïto



Revuelto de trompetas de la muerte, Mercado de la Reina. Foto: Cedida por Mercado de la Reina

Etiquetado con: [gastronomía](#), [Micología](#), [Navidad](#), [restauración](#), [Setas](#)

[EFE.COM](#)

[WEBS TEMÁTICAS](#)

SECCIONES ESPECIALES

[Hoteles](#)
[Gastronomía](#)
[Privé](#)

[Turismo sostenible](#)
[Consultorio](#)

ACERCA DE

[Quiénes somos](#)
[Hemeroteca](#)

SIGUENOS EN

[Twitter](#)
[Facebook](#)
[Rss](#)

[Youtube](#)
[Dailymotion](#)

CONTACTO

[Avd. de Burgos, 8. 28036](#)
[Madrid. España.](#)
[Tel.: 913467371](#)