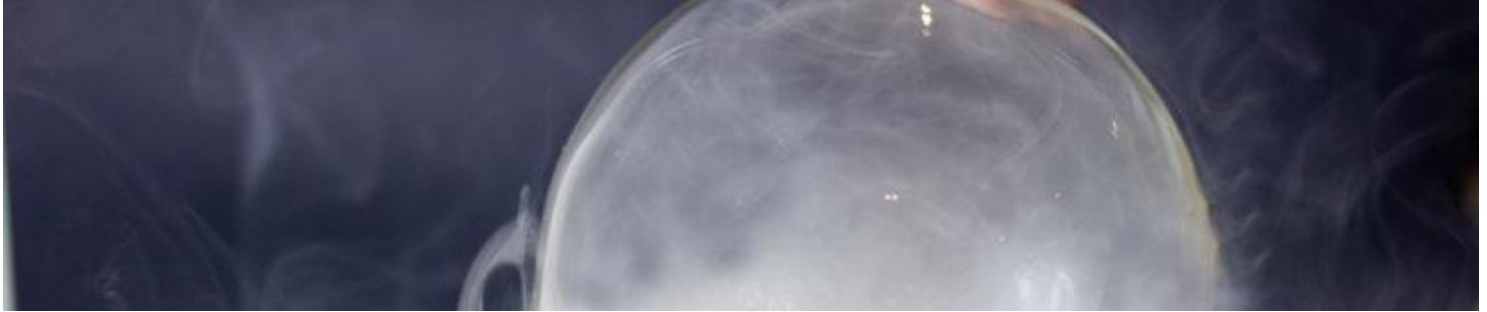




[Inicio \(http://xperiencium.com\)](http://xperiencium.com) > [Gastro y vinos \(http://xperiencium.com/category/gastro-y-vinos\)](http://xperiencium.com/category/gastro-y-vinos)



Muñagorri, un vasco que se asienta en Madrid

 [Eli Morales \(http://xperiencium.com/author/eli-morales\)](http://xperiencium.com/author/eli-morales) © 22 febrero, 2017

Muñagorri es una de esas recientes aperturas que con discreción está consiguiendo no solo un hueco entre los restaurantes respetables de la capital sino también un merecido reconocimiento por la **Guía Repsol** que le ha premiado con uno de sus soles.

El local es de estética sencilla, aire clásico, tradicional y ambiente acogedor muy en la línea de los platos de la carta, que dicho sea de paso no se queda atrás en lo que a modas gastronómicas se refiere. Y es que **Pedro Muñagorri** tiene claro que quiere disfrutar con una cocina sencilla, de temporada que le obliga a variar o añadir recetas según imponga el mercado, esa que respeta tiempos y orígenes y con la que obtiene sabores auténticos.



<http://xperiencium.com/wp-content/uploads/2017/02/Detalle-salón.-Restaurante-Muñagorri-8.jpg>

En la barra además de los pinchos que no están a la vista porque se preparan al momento está disponible la carta del comedor.

En los días fríos Muñagorri nos reconforta con guisos como el de niscalos con morcilla de Basain, jugo de caza y yema de caserío; niscalos guisados con mejillones en escabeche; pichón de Las Landas en dos cocciones; calamares en su tinta con arroz blanco; albóndigas de merluza en caldo de garbanzos y jamón ibérico.



<http://xperiencium.com/wp-content/uploads/2017/02/Restaurante-Muñagorri-6-1.jpg>

La **carta de barra** es variada e incluye conservas, piparras, piquillos y aceitunas, Gilda de sardina ahumada, pimientos del piquillo, raciones para compartir y medias de cuchara, así como pinchos fríos o calientes. Encontramos desde un perrito rostbratwurst con pesto y mostaza hasta unas fish and chips a la manera de este cocinero vasco que prepara con bacalao y calamares rebozados a la andaluza con una crema de anchoas y crujientes de remolacha, patata y batata. Hay burrito de pato confitado y puerros sobre un talo de maíz así como bocatas tan castizos como el de calamares pero servido en un mollete horneado al momento. El de ternera guisada con queso Idiazábal y piparras o los bocataines donostiarra y de jamón ibérico son algunos de los imprescindibles.



http://xperiencium.com/wp-content/uploads/2017/02/Picaña-de-vaca-ahumada-al-momento-con-Idiazabal_Muñagorri-4.jpg

También en barra, hay platos clásicos y contundentes como las pochas a la Navarra o los garbanzos Pedrosillanos estofados con rabo de vaca. Probamos en primicia una de sus nuevas incorporaciones que también sirven en el comedor y que es un acierto para los que gustan de los crudos, se trata de un carpaccio de picaña rubia gallega, una carne tierna madurada de 30 a 35 días en seco y aliñada con pimienta negra y aceite de ajo. Es además una de las novedades a las que Muñagorri aplica la técnica del ahumado y de aromatizadores empleados al momento y frente al comensal con **campanas con válvula de inyección automática.**



(<http://xperiencium.com/wp-content/uploads/2017/02/Merluza-con-ajada-.jpg>)

También lo aplica a postres como el mousse de chocolate, a pescados y a unas ricas verduras con un punto al dente que adereza con lascas de Idiazábal y un sutil ali oli. Seguimos con un foie gras mi-cuit trufado con puré de pera y la merluza al horno con crema de patata y ajada.

Entre los postres, variados, los amantes del queso nos decantamos por la tabla de artesanos que además se pueden acompañar de algún vino generoso que sirven por copas. Esta opción también incluye otros vinos de la carta que con precios muy ajustados, recoge las principales denominaciones de origen.

Muñagorri. (<http://www.munagorrirestaurante.es>) Padilla, 56. Madrid. **Tel.:** 91 401 47 41

Horario: De 12:00 a 16h y de 20h a 23h. Cierra domingos noche y lunes noche.

[cocina tradicional \(http://xperiencium.com/tag/cocina-tradicional\)](http://xperiencium.com/tag/cocina-tradicional)

[cocina vasca \(http://xperiencium.com/tag/cocina-vasca\)](http://xperiencium.com/tag/cocina-vasca)

[Muñagorri \(http://xperiencium.com/tag/munagorri\)](http://xperiencium.com/tag/munagorri)