



y **tapas** más característicos de las tascas españolas. Es el caso de la ensaladilla de txangurro con huevas de trucha, una estimulante versión de la rusa de toda la vida que pasa directamente al podium de cualquier ranking que se elabore sobre este plato en la capital. En el top están también sus croquetas de jamón ibérico y las alcachofas fritas con crema de patata y pesto, al igual que su versión del bocadillo de calamares, aquí presentado con alioli de ajos asados y perejil en pan de mollete horneado al momento.

Pero esto no es todo, porque este formato más informal anima al cocinero vasco a adentrarse en el terreno del **street food y la cocina más cosmopolita**, dando como resultado bocados igual de sabrosos y convincentes. Hablamos del perrito *rostbratwurst* con pesto y mostaza pommery o el burrito de pato confitado y puerros sobre talo de maíz, ambos increíbles. Siempre encontraremos sugerencias fuera de carta, algunos **platos de cuchara** (garbanzos, pochas) y pintxos fríos para los que prefieran un picoteo rápido a pie de barra. Una barra que se adapta a todas las necesidades y todos los presupuestos, pero siempre con una apuesta gastronómica de mucho quilates.

Dirección: Padilla, 56; <M> Lista / Diego de León. Teléfono: 91 401 47 41. Precio platos: 4,50 - 18€. Más información en su [página web \(http://www.munagorrirestaurante.es\)](http://www.munagorrirestaurante.es).



## LA MALAJE



El cordobés **Manuel Urbano** ha conseguido, en tiempo récord, convertirse en referente de la **cocina andaluza** en Madrid. Y como él viene de una tierra donde la afición a tapear y picotear en barra es casi religión, quiso desde el comienzo que su casa en Madrid se dividiera en dos espacios: una **taberna en la zona de barra**, con taburetes altos y barriles que ejercen de mesa, que tiene su propia oferta de **tapas y platillos para compartir**, más un salón comedor en el que disfrutar de su menú degustación sobre -eso sí- mesa y mantel. En una y otra, manda la cocina de memoria, repleta de platos tradicionales del sur convenientemente puestos al día, y aunque la carta de barra cuenta con un mayor número de propuestas fijas, en ambas encontramos **sugerencias nuevas a diario** que se introducen en función de los productos de temporada y de los caprichos del chef, muy consciente de su deber de sorprender en cada visita a sus clientes.

Pero como hoy vamos a picotear nos decidimos por algunos de los platos (raciones o medias raciones, otro punto a su favor) que, si o si, hay que conocer de la cocina de Urbano, como las croquetas de jamón y de choco, las berenjenas fritas con miel o la pipirrana de arenque o los mejillones escabechados con patatas fritas (con un escabeche muy suave y exquisito, nada que ver con lo que habíamos probado hasta ahora). Hay que comprobar la buena mano del chef con los **escabeches y salazones** (pipirrana de arenque, carrillera), así como con los adobos (lomo de retinta en adobo canario), dos técnicas muy populares en el sur, utilizadas para prolongar la conservación de los alimentos, que él emplea para conseguir sabores sublimes. En la carta encontramos también algunas **tostas** muy resultonas (huevos con sobrasada, atún marinado con pimientos), elaboradas con los siempre increíbles panes de la Panotheca, e incluso **guisos caseros** (en nuestra visita encontramos unas setas con oreja de las que quitan el 'sentio'). Para pasar el trago, la cerveza de grifo más popular de Granada, y **más de 40 vinos** disponibles para tomar por copas, una voluminosa oferta de caldos que contribuye aún más a hacer de La Malaje un sitio excepcional.



Dirección: Relatores, 20 <M> Tirso de Molina. Teléfono: 91 081 30 31. Precio platos: 4,50 - 14,90€. Conoce con más detalle **La Malaje** (<http://madriddiferente.com/restaurantes/lavapies/la-malaje/>).

## LÚA





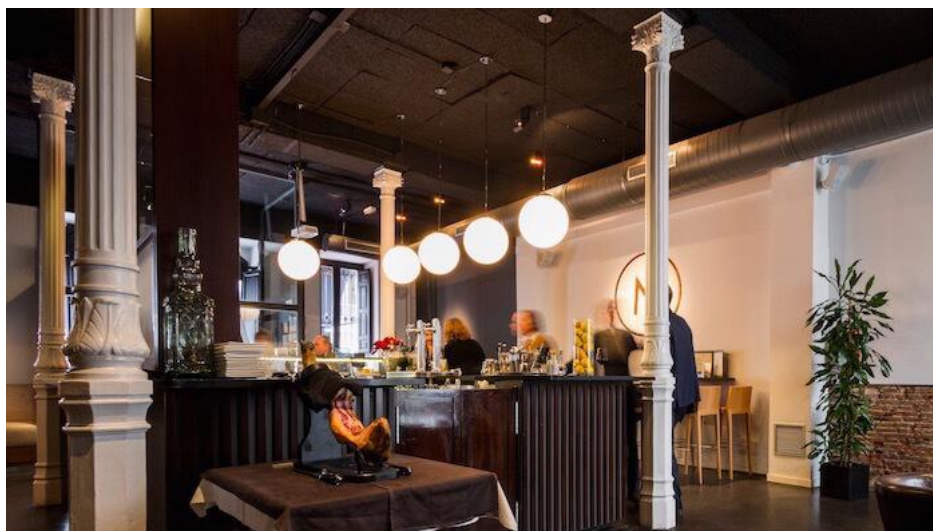
**Manuel Domínguez** se decidió a ampliar la zona de barra de su restaurante en Madrid poco tiempo antes de ser reconocido con la estrella Michelin en 2015, decisión que terminó por aumentar aún más la popularidad de Lúa (luna en gallego) y por hacerlo más accesible al común de los mortales. Gracias a esta remodelación, que permitió introducir unos cuatro veladores altos con veladores y algunas mesitas para comer junto a las ventanas, es posible disfrutar de algunos de los platos más emblemáticos del cocinero gallego conocido por su empeño en actualizar y poner al día la **cocina gallega** más tradicional. Así, mientras en la sala tan solo podemos pedir el menú degustación ideado por Domínguez ese día (65€ de media), aquí desaparecen las normas, brindándonos la posibilidad de limitar nuestra comanda a un picoteo rápido o hacer una comida informal a base de **raciones (o medias raciones)** para compartir.

De la carta, muy variada y llena de propuestas genuinas, hay varias opciones irrenunciables, muchas de las cuales se pueden pedir por medias raciones. La primera, **pulpo 'à feira'**, un plato obligado en una casa cuyo anfitrión es natural de Carballiño, villa de Orense donde buena parte de sus vecinos viven de este producto que aquí se prepara únicamente con un poco de pimentón y escamas de sal. Después, también con **sabor a Atlántico**, Navajas con ponzu y cebolla encurtida y las Bravas de langostino, o lo que es lo mismo, langostino en fina y crujiente que se hace mojar en una muy lograda salsa picante; sin olvidar, el Foie micuoit sobre empanada de pera y queso San Simón, caramelizado, un bocado exquisito, o los Nuggets de molleja con mojo picón. Y aunque hablamos de picoteo, conviene incluir en la comanda algunos de los **platos de cuchara** que se incluyen en la lista, como las Verdinas de carabinero o los Callos con garbanzos, sin duda, reconfortantes. Hay muchas más opciones para configurar un menú a nuestra medida (pescados, platos de ternera gallega, cochinillo), aunque conviene dejar sitio para los postres que son -como todo lo que se saborea aquí- soberbios (Crema de queso San Simón y sopa de violeta o Browne con helado de turrón y trufa negra).



Dirección: Paseo Eduardo Dato, 5 <M> Iglesia / Rubén Darío. Teléfono: 91 395 28 53. Precio platos: 8 - 24€. Más información en su [página web \(http://restaurantelua.com\)](http://restaurantelua.com).

## MEATING



Con la llegada del chef **Óscar Velasco** (2 estrellas Michelin, 3 soles Repsol y Premio Nacional de Gastronomía) a Meating, restaurante del que asume la dirección gastronómica, el espacio amplía el horario de la zona de barra que pasa a estar **operativa desde primera hora de la mañana**. Una acertada decisión si tenemos en cuenta la cantidad de oficinistas, funcionarios y ejecutivos que durante el día se mueven por la zona. Sin duda, ellos son el público más fiel a la hora del desayuno así como del afterwork, momento en que aumenta la actividad del **barman Julián Durán**, que tira de veteranía para elaborar los cócteles más clásicos de forma impecable.

Ahora, Meating es una dirección también recomendable para tomar el aperitivo con unas tapas de altura o hacer una comida informal a base raciones, siempre con la interesante posibilidad hacerlo a base de medias raciones. Entre los platos más celebrados por los que allí pasan, la Sardina flambeada con berenjena asada, el Tartar de salmón noruego con burrata ahumada o las Virutas de foie gras mi cuit, jalea de manzana con maíz crujiente (uno de los obligados en la carta de sala). Si bien, también recomendamos pasar por allí por la tarde y tomar la merienda con su memorable tarta de queso.



Dirección: Valenzuela, 7; <M> Retiro. Teléfono: 91 431 69 97. Precios platos: 4 - 23€. Más información sobre Meating (<http://granvidamadrid.com/restaurantes-bares/meating-restaurant-retiro/>).