



¿QUÉERES TRABAJAR EN MODA?

# MÁSTER VOGUE ESPAÑA

UC3M en Comunicación de Moda y Belleza

CONDE NAST COLLEGE SPAIN

INSCRÍBETE YA

PRÓXIMO CURSO, OCTUBRE 2017

Inicio / Gastronomía

VIAJES | GASTRONOMÍA | GUÍAS | RANKINGS | GUÍA DE VINOS

Artículo anterior

Artículo: MUÑAGORRI, REINVENTANDO LA COCINA VASCA DE MERCADO EN MADRID



Muñagorri

Verduras a la llama ahumadas al momento

## MUÑAGORRI, REINVENTANDO LA COCINA VASCA DE MERCADO EN MADRID

Texto: IRENE CRESPO CORTÉS (@IRENECRESPO\_)

*A punto de cumplir los cinco años en su emplazamiento del Barrio de Salamanca, Pedro Muñagorri vuelve a incorporar platos nuevos a su Gastro Bar; y antes incluso de que lleguen las incorporaciones de primavera, deberías ir (o regresar) a por sus fuera de carta de temporada: guisantes lágrima, espárragos y hongos.*

Publicado el 27.03.2017

Tags: GASTRONOMÍA, GASTRO RALLY, NOVEDADES GASTRONÓMICAS, MADRID

Este mes en tu revista Condé Nast Traveler



Condé Nast Traveler GUÍA GASTRONÓMICA 2017

Pincha AQUÍ y descárgatelo

EN VERSIÓN DIGITAL

Disponible para iPad y iPhone

Disponible en el App Store



Somos la generación con #DiferenteActitud y sin barreras

Ofrecido por Samsung

Cuando partes de la cocina clásica y de los dictados del mercado. Cuando te quieres ceñir a la tradición, en este caso vasca, y a los mejores productos de temporada, parece que las opciones se limitan, pero no ocurre así en el **Gastro Bar de Pedro Muñagorri**. A punto de cumplir los cinco años en el Barrio de Salamanca, no lejos de donde se situaba la papelería histórica de su familia (por la que, además, eligió el nombre), **el chef madrileño de ascendencia guipuzcoana** con una experiencia de casi **30 años** en la cocina ha vuelto a transformar su carta tanto en sala como en la luminosa barra que preside el local. Utilizando aún la materia prima de calidad, sigue trabajando en la presentación y en una preparación diferente a precios más que razonables.



D.R.

El Gastro Bar de Pedro Muñagorri

En los últimos meses, ha incorporado **ahumadores** y **aromatizadores**, una técnica que ya conocía pero para renovarlas y renovar su cocina. Las **campanas con válvula de inyección automática** permiten la entrada de humo o vapor que pueden llegar a cambiar completamente el sabor, por ejemplo, de las verduras, que las ahúma al momento con **serrines de haya** (y que se pueden probar tanto en sala como en barra).

## LO MÁS VISTO | LO ÚLTIMO



01. España se cuela en la lista de los diez países más sanos del mundo
02. Las bibliotecas más bonitas de Estados Unidos fotografiadas en 360°
03. Yatai Market, el nuevo mercado de street food asiática de Madrid
04. A Ponzano (la mejor calle para comer en Madrid) le ha salido competencia
05. Esta es la piscina de las montañas suizas en la que todo el mundo sueña con bañarse
06. El trabajo de tu vida: 9.200 euros al mes por viajar por el mundo probando casas de lujo
07. Frigiliana: ¿el pueblo más bello de Málaga?
08. El mundo según Disney
09. La genialidad de ir de camping con tu gato retratada en una cuenta de Instagram
10. Razones para ir a Ibiza en primavera

## TRAVELER EN FACEBOOK

**Condé Nast Travele...**

Te gusta 171.695 Me gusta

A ti y a 83 amigos más les gusta esto

### SUSCRÍBETE A NUESTRA NEWSLETTER



Acepto las [Condiciones de uso](#) así como la [política de protección de datos](#)



Irene Crespo (@irenecrespo\_)

Espárragos en Muñagorri

En la barra, además, ha completado su oferta con una carta más extensa en pintxos fríos y calientes con inspiración en otras *street food*, de la clásica **Gilda al burrito de pato confitado y puerros**. Del bocatín donostiarra al perrito rostbratwurst con pesto y mostaza pommery.

Mientras dure el invierno, en sala, se pueden degustar sus guisos y sus platos de cuchara, como el **Pichón de Las Landas** en dos cocciones o las **pochas a la Navarra**. Pero ya ha añadido interesantes fuera de carta, como manda la temporada, como los guisantes lágrimas o los primeros **espárragos blancos**, que sirve con un golpe de plancha y virutas de jamón.



D.R.

Gilda de sardina ahumada en Muñagorri

### ¿POR QUÉ IR?

Para celebrar el Sol que le ha entregado la Guía Repsol este año y entender por qué lo ha hecho. Son cinco años ya en el Barrio de Salamanca, más los que pasó en su localización en Las Rozas, apostando por una **cocina clásica de mercado**, de ascendencia vasca, y siempre encontrando la forma de renovar. Pero ahora, sobre todo, deberías ir por esos **espárragos** y **los últimos días de sus guisos**.

### EXTRAS:

Ahora que se acerca la **Semana Santa** y con ella, las torrijas: su **torrija de brioche con helado de vainilla** merece una visita.



Muñagorri

Torrija de brioche con helado de vainilla

### EN DATOS:

**Dirección:** Padilla, 56; Madrid

**Tel.:** 91 401 47 41

**Horario:** de 12 a 16h y de 20 a 23h. Cierra las noches del domingo y el lunes.

**Precio medio:** en barra, 20 euros; en el salón, 40 euros.

**Web:** <http://www.munagorrirestaurante.es/>

Este mes en tu revista Condé Nast Traveler



D.R.

Mousse de chocolate ahumada al momento

**\* Puede que también te interese...**

- [Cómo se distingue un buen jamón de un jamón excelente](#)
- [Guía para aprender a disfrutar de la cerveza](#)
- [Ocho formas de comer pulpo en Galicia](#)
- [Los mejores platos de España en 2016](#)
- [Las mejores tortillas de patata de España](#)
- [Los mejores arroces en paella de España](#)
- [Lo que no sabes del marisco que tienes en el plato](#)
- [Cinco cosas que hay que tomar en Extremadura \(y que no son jamón\)](#)
- [Cinco cosas que hay que tomar en Galicia \(y que no son marisco\)](#)
- [Guía Traveler para un amante de los quesos](#)
- [De la lamprea a la queimada: la otra gastronomía de Galicia](#)
- [Guía para un consumo adecuado del aceite de oliva](#)
- [Souvenirs gastronómicos: qué comprar y dónde en Castilla-La Mancha](#)
- [¿Es posible que el mejor cochinitillo asado se cocine en Madrid?](#)
- [Las doce mejores croquetas de España](#)
- [La revolución del gazpacho](#)
- [Las mejores fabes y quesos de Asturias](#)
- [Los mejores cocidos de Madrid](#)

Este mes en tu revista Condé Nast Traveler