



Restaurantes

UN RESTURANTE DE ORIGERN VASCO

En la barra de Muñagorri

Producto de mercado y cocina de calidad tanto en la sala como en la barra de este vasco situado en el barrio de Salamanca.

Miguel de Santos | 5 Mayo, 2017

No siempre apetece o puede uno sentarse a una mesa bien servida para degustar una apetecible almuerzo o una cena relajada. El tiempo, sobre todo en las grandes ciudades, marca un ritmo acelerado y sólo una buena organización nos permite cumplir con las tareas del día, desplazamientos incluidos. Para esas ocasiones, nada como comer en barra o tapear en un tiempo corto. En nuestro país hay barras que no desmerecen las salas, y es el caso de la barra de Muñagorri, un restaurante de origen vasco con una excelente oferta de barra, con propuestas de *comfort food*, de inspiración viajera, informal, divertida y de gran calidad, una cocina de siempre con toques actualizados en la que en todo momento es posible apreciar el producto de origen.

En la década de los 70 en el mercado anglosajón se acuñó el término *comfort food* para referirse a una cocina sencilla donde lo que importa es

comfort food para referirse a una cocina sencilla donde lo que importa es la buena materia prima, sin grandes elaboraciones que enmascaren los sabores, donde se vuelve a los orígenes, a la forma más tradicional de cocinar por el puro placer de disfrutar. Algo que ha puesto en práctica Pedro Muñagorri, cocinero y propietario del restaurante Muñagorri, quien refleja, tanto en su carta de barra como de sala, su apuesta por los productos de temporada en elaboraciones sencillas y sabrosas.

En la carta de barra ha incorporado pintxos y raciones para compartir inspirados en la cocina callejera pero basada en esta filosofía de *comfort food*, donde todas las propuestas están elaboradas con materias primas de gran calidad. El **carpaccio de picaña rubia gallega** con pimienta negra y aceite de ajo, uno de los cortes más populares de Brasil, una carne madurada durante 30 o 35 días en seco y de textura muy tierna. El **perrito rostbratwurst con pesto y mostaza Pommery** (de la localidad francesa de Meaux) se elabora con salchicha de hierbas.

En la línea de los clásicos de toda la vida, excelentes **las croquetas, la deliciosa ensalada de txangurro, los espárragos blancos** hervidos y marcados al fuego con mousse de trufa, **el mollete calamares con alioli o el bocatín de ternera guisada con Idiazábal y piparras**.

A los postres, destacamos una memorable y bien presentada **torrija** (que aún estamos en tiempo).

El servicio atento, la selección de los mejores proveedores, junto al *savoir faire* de su cocinero y propietario, Pedro Muñagorri, ha llevado a la **Guía Repsol a otorgarle su primer Sol** en la actual edición de 2017.

Etiquetas [#cocina vasca](#) [#madrid](#) [#muñagorri](#) [#restaurante](#)

Andres Galisteo dijo: 6 Mayo, 2017 en 1:05

Una gran barra!!! Qué bien verla por aquí!!

Responder

0 comentarios

Ordenar por Más antiguos



Agregar un comentario...