

[HOME](#) > [BLOG REVISTA](#) > [RESTAURANTES](#) > MUÑAGORRI

Restaurantes

Muñagorri

Fecha Publicación Revista: 01 de mayo de 2017

Fecha Publicación Web: 07 de junio de 2017



Pisto de verduras asadas, mango, puré de coliflor y yema de huevo 13 € | **Albóndigas de merluza en caldo de garbanzos y jamón ibérico** 15 € | **Pichón de Las Landas en dos cocciones** 30 € | **Torrija de brioche con helado de vainilla** 8 € | **Vino: Muga reserva** 28 €

La cómoda barra de la entrada es tentadora. Basta una ojeada a la oferta escrita –salvo gildas y embutidos no se exhibe–, señal que se elabora al momento, para apreciar la sabiduría de quien oficia en los fogones: morcilla de Beasain con piquillos (4,50 €), rabo de vaca al vino tinto (7,50 €), pochas a la Navarra (6 €)... Y sí, esas croquetas de jamón ibérico que Pedro Muñagorri borda.

La confortable sala con generosa distancia entre mesas, paneles que absorben el sonido, mesas bien vestidas –ya está bien de nudismos–, servicio atento, carta que es un canto al producto y cocina de hechuras tradicionales con presentación actual. Bodega con 50 referencias y la honestidad en los precios redondean la oferta de este recomendable establecimiento.

	Muñagorri
	Padilla, 56
	Madrid
	Cierra domingos noche y lunes noche

Etiquetas: [restaurante](#), [Madrid](#), [Muñagorri](#), [cocina](#).

0

Posts relacionados

