

Moda y caprichos

Personajes

Tecno

Relojes

Viajes

Gastro

Cultura

Motor

Más 

GASTRO

Ejercicios de barra



Actualizado: 06/11/2017 11:32 horas

Compartir

    Suscríbete

Los sábados a mediodía, tras la tradicional caña en 'El Cantábrico', cruzamos la calle con inercia positiva para comer en la barra de Muñagorri (Padilla, 56. Madrid). Llámelo "acto reflejo gourmet", pero junto a su grifo de Mahou resulta muy sencillo decidir deprisa y comer despacio.

Dependiendo del día tomamos varios pinchos fríos y calientes o cualquier plato de la carta de su restaurante. <http://www.expansion.com/fueradeserie/gastro/2017/11/02/59fae78e268e3e78758b4619.html>

Destacamos



Bates Shock, las botas de Blade Runner que

la carta de su restaurante (carruera de vaca al doroso con pure de patata, steak tartar al punto con mahonesa de trufa, lomo de rape asado con salsa rosa y pimientos del piquillo confitados...) con una única diferencia: **en la barra de Muñagorri la alta gastronomía tiene un ticket medio de veinte euros.**

La calidad de la materia prima y la ejecución de los platos es tan fiable que **alguien bromea diciendo que si el chef fuese ciclista le entregarían a diario el Maillot Verde de la Regularidad.** Pedro Muñagorri lleva 27 años en los fogones. Cocinero de vocación y gran amante de la gastronomía de producto, prepara exclusivamente "aquello que me gustaría comer a mí". Sin rodeos. **En su modelo de negocio no se bromea con los ingredientes. "Buscamos lo mejor",** dice, y con ello realiza elaboraciones sencillas de una gastronomía tradicional de fuerte inspiración vasca.



Por su cocina desfilan **los mejores pescados salvajes de Galicia** (lubina salvaje, sargo, pargo, palometa roja...), **buey gallego, verduras de Tudela, tomates de Guetaria, pichón y foie-gras de Las Landas o Sopa de pescado tradicional Donostiarra,** a los que sabe imprimir una personalidad propia que le desmarca del resto. Ahí es donde se produce el verdadero triunfo. Y es que, a diferencia del simple entretenimiento superficial que procura acomodarse cien por cien al comensal, la cocina de Muñagorri nos obliga a adaptarnos ligeramente a ella. O como dice el crítico gastronómico francés Jean Pierre Coffe, "nos damos cuenta de haber encontrado algo realmente valioso cuando nuestra subjetividad se rinde a una revolución controlada".

El escenario es también un triunfo en sí mismo. No podía ser en otra zona de Madrid: el Barrio de Salamanca, donde los padres de Pedro tenían las míticas papelerías Muñagorri, proveedores entre otros de la Casa Real. **Ideado por la arquitecta Clara Ulargui, el espacio tiene una energía acogedora,** con mucha luz natural en la zona de la barra y un amplio comedor de paredes de ladrillo visto, madera y barro que sintoniza con la nobleza, calidad y honestidad de la carta, que va cambiando tres o cuatro veces en función de la temporada. **Los postres mantienen el gran nivel, con mención especial para la torrija de 'brioche' con helado de vainilla,** el bocado perfecto para cerrar los almuerzos o cenas con alma en Muñagorri.

Muñagorri, Restaurante Gastrobar

Calle Padilla 56. 28006 Madrid.

Tel: 91 401 47 41

www.munagorrirestaurante.es



todo el mundo quiere



Under, el primer restaurante submarino de Europa abrirá en



Carl's Jr., las más aclamadas hamburguesas de



Lamborghini LM002, el deportivo preparado para el Dakar que no

recomendado por

NAUTA360



NAUTA360

Un velero de la Clipper Race encalla en un cementerio de barcos

Seguir toda la información en portada →