

COMER

VIAJAR

SOÑAR

LA GUÍA

MAPAS

TU PLAN



Seleccionado por la
AA REAL ACADEMIA
DE GASTRONOMÍA



Muñagorri (Gastrobar)

Calle Padilla, 56. 28006, Madrid, Madrid, España.

[Ver mapa](#)

Tel.: **914014741** | administracion@munagorrirestaurante.es |

www.munagorrirestaurante.es | [f](#) [t](#)



1 / 3

Sin ruido ni propaganda Pedro Muñagorri se ha hecho un nombre en su agradable local con recetas sencillas pero en su punto. **Ensaladilla de txangurro con huevas de trucha, mollejas de ternera confitadas**

con patatas al mortero, torrija al horno con crema inglesa y helado

Información

Precio medio De 40.00 € a 50.00 €

Menú degustación 42 €

Carta 1 [Descargar](#)

de avellana. Calidad y punto son el secreto. Precio medio 45 €.

[Carta 2](#)

[Descargar](#)

[Carta 3](#)

[Descargar](#)

Horario

Horario de cocina: 13.00 a 16.00 y de 20.00 a 23.00

Cierre semanal: Cierra domingo cena, lunes, 4 días en Semana Santa y 10 en agosto.

Cierre anual: 4 días en Semana Santa y 10 en agosto

[Ficha técnica](#)

[Especialidades](#)

Año inauguración:

2012

Tipo de restaurante:

Gastrobar

Ambiente y Decoración:

Acogedor, Clásica, Agradable

Propietario:

Pedro Muñagorri

Jefe Cocina:

Pedro Muñagorri

Sumiller:

Fernando Domínguez

Capacidad de la sala:

50

Tipo de cocina:

Mercado, Tradicional, Vasco-navarra

Cientela:

En familia, En pareja, De negocios, Con amigos

Gerente:

Pilar Rico-Avello

Director sala:

Amparo Carrasco

Servicios del restaurante



Valoraciones de la **A.A. Real Academia de Gastronomía**

Bodega	★★★★☆	Aceite de oliva	★★★★☆	Arroces	★★★★☆
Aves y caza	★★★★☆	Cafes e infusiones	★★★★☆	Carnes	★★★★☆
Dulces	★★★★☆	Hongos y setas	★★★★☆	Hortalizas	★★★★☆
Huevos	★★★★☆	Jamon iberico	★★★★☆	Legumbres	★★★★☆
Pan	★★★★☆	Pastas	★★★★☆	Pescados y mariscos	★★★★☆
Quesos	★★★★☆	Servicio de vino	★★★★☆	Servicio de sala	★★★★☆
Servicio de mesa	★★★★☆				

Agradable Empresa Elegante Familiar Clásica Acogedor Mercado Gastrobar

Comentarios

0 comentarios

Ordenar por [Los más antiguos](#)