

PLANES GASTRO 29 NOVIEMBRE – 5 DICIEMBRE

NOELIA SANTOS x 28 NOVIEMBRE, 2017



Muñagorri cocina para llevar

¿Quién se encarga de la cena de Navidad? La típica pregunta que se repite año tras año cuando llegan estas fiestas, por fin tiene una respuesta que contenta a todos los comensales por igual, incluidos los anfitriones. Porque el restaurante de cocina tradicional vasca **Muñagorri** (Padilla, 56 <M> Diego de León / Lista) propone cocinar por y para todos ellos. Es una de las novedades que lanza para esta temporada, ofreciendo la posibilidad de encargar **comida para llevar** y olvidarse de cocinar en casa. En el **menú** que ha preparado, se puede elegir entre Sopa de pescado a la donostiarra con rape y merluza, Ensaladilla de txangurro con huevas de trucha, Foie gras mi-cuit



SÍGUENOS



SUSCRÍBETE A NUESTRA NEWSLETTER

¿Quién se encarga de la cena de Navidad? La típica pregunta que se repite año tras año cuando llegan estas fiestas, por fin tiene una respuesta que contenta a todos los comensales por igual, incluidos los anfitriones. Porque el restaurante de cocina tradicional vasca **Muñagorri** (Padilla, 56 <M> Diego de León / Lista) propone cocinar por y para todos ellos. Es una de las novedades que lanza para esta temporada, ofreciendo la posibilidad de encargar **comida para llevar** y olvidarse de cocinar en casa. En el **menú** que ha preparado, se puede elegir entre Sopa de pescado a la donostiarra con rape y merluza, Ensaladilla de txangurro con huevas de trucha, Foie gras mi-cuit trufado, Vieiras a la mantequilla negra con alcaparras, Calamares en su tinta con arroz blanco, Albóndigas de merluza en caldo de garbanzos, Costillas de cerdo ibérico a baja temperatura con miel de arce o Carrillera de vaca guisada al oloroso, entre otros platos. La única condición para disfrutar de estos manjares en casa sin tener que ensuciar la cocina es **reservarlos** con al menos un día de **antelación** y pasar a **recogerlo** en el restaurante (porque el momento no dispone de servicio de reparto). Precios por plato desde 10€; guarniciones desde 5€. No es necesario pedido mínimo.



Una semana de mucho ramen

Los restaurantes **Oribú Gastrobar** (Barquillo, 10 <M> Chueca) y **Ninja Ramen** (Barceló, 1 <M> Tribunal) no han podido elegir mejores fechas para celebrar las **Segundas Jornadas del Ramen**. Un plato tradicional de la gastronomía japonesa, consistente en una sopa de fideos de origen chino cuyo ingrediente más valorado es el propio caldo, además de las variadas guarniciones, y que cada vez es más popular en la ciudad, como demuestra esta iniciativa puesta en marcha por ambos restaurantes. Del **27 de noviembre hasta el 4 de diciembre**, se podrá disfrutar de un ramen de pato confitado en Oribú Gastrobar, mientras que Ninja Ramen apuesta por un ramen volcánico. Precio por ramen: 10.50€.



SÍGUENOS



SUSCRÍBETE A NUESTRA NEWSLETTER

volcánico. Precio por ramen: 10.50€.

Ruta de tapas con quesos

Alrededor de **30 restaurantes** y locales de la ciudad participan en la **II Jornada de Tapas con Queso** de la ciudad. Una iniciativa organizada por el **Club Q de Quesos** del 24 de noviembre hasta el 3 de diciembre, que pretende difundir la cultura quesera de la mejor manera posible: en formato **tapa y tablas** de quesos seleccionados, una de las novedades de la edición de este año. Cada establecimiento ofrece una tapa fría y otra caliente elaboradas con alguno de los **quesos participantes** en esta edición, procedentes de las mejores queserías de toda España. Y acompañada de una cerveza Ámbar o una copa de vino. Precio por tapa: desde 5€ (con bebida incluida).



Un día para las costillas en La Porcinería

Atención *riblovers*, porque **La Porcinería** (Lagasca, 103 <m> Núñez de Balboa), el restaurante especializado en carne de cerdo 'del morro al rabo', está poniendo en marcha una iniciativa muy especial. El próximo jueves **30 de noviembre** van a dedicar una jornada en exclusiva a las **costillas de cerdo**, una cena temática en la que las protagonistas van a ser las costillas en dos versiones: a la barbacoa, quizá la receta más clásica y popular, acompañadas de patatas *nuef*; y fritas, donde las costillas se sirven fritas al estilo *thai*, maceradas previamente con ajo y arroz, y que se servirán acompañadas de palitos de apio con salsa de queso azul. El precio de cada plato es de 12€, 15€ si se acompaña de una cerveza especial.



SÍGUENOS



SUSCRÍBETE A NUESTRA NEWSLETTER

Jornadas de casquería en Ponzano

Durante este mes, la **casquería** es la protagonista en el **restaurante Ponzano** (Ponzano, 12 <M> Alonso Cano / Iglesia), uno de los buques insignia de la calle más gastronómica de la ciudad. Y no es casualidad, ya que los más adeptos de las vísceras saben que en este local las tratan y las cocinan como debe ser. Quizá por eso ya van por la sexta edición de las **Jornadas de la Casquería**, que en esta ocasión se celebran hasta el próximo **10 de diciembre**, con novedades en platos, cocinados en su recién estrenado horno Jospier. Desde zarajos a sesos de cordero lechal empanados, o a la plancha con vinagreta de mostaza, tuétano al horno con reducción de vino, raviolis de asadurilla con hongos y trufa negra, mollejas de cordero lechal, riñones de cordero lechal a la parrilla de carbón, hígado de ternera encebollado, manitas de cerdo rellenas de boletus y foie, y hasta unos inconfundibles callos a la madrileña. Precio de los platos entre 8 y 21€.



En boca de todos

Dicen que **Kena** (Diego de León, 11 <M> Avenida de América) es uno de los restaurantes **nikkei** más auténticos de la capital. O lo que es lo mismo, un auténtico representante de esa cocina fusión entre lo mejor de **Perú y Japón**. Al frente de sus fogones, **Luis Arévalo**, considerado precisamente como uno de los precursores de la cocina nikkei en España, y si volvemos a hablar de él y su cocina es porque acaba de darle una vuelta de tuerca a su **carta**, con novedades en platos pero mismo concepto de cocina fusión. Ahora podemos encontrar platos más sencillos, desenfadados y divertidos incluso, pero manteniendo los estándares de calidad que han posicionado el restaurante en la capital. Entre ellos, dorada con rebozuelos y emulsión de ajíes peruanos, ikura marinado en soja, mirín, pisco y piel de naranja, sashimi de erizo, kizami wasabi u salicornia, togarashi de carabineros, o los nigiris de calamar o


 Seguir

INSTAGRAM GV



by [granvidamadrid](#) 7 días ago

Cócteles, tapas y las primeras figuras del [@bluenotency](#) de NY en las [#SeagrasJazzSessions](#) del [@cafecomercial](#). Anoche con Michael Olivera, ¡insuperable! [@seagramsgin_es](#)

precursores de la cocina nikkei en España, y si volvemos a hablar de el y su cocina es porque acaba de darle una vuelta de tuerca a su **carta**, con novedades en platos pero mismo concepto de cocina fusión. Ahora podemos encontrar platos más sencillos, desenfadados y divertidos incluso, pero manteniendo los estándares de calidad que han posicionado el restaurante en la capital. Entre ellos, dorada con rebozuelos y emulsión de ajíes peruanos, ikura marinado en soja, mirín, pisco y piel de naranja, sashimi de erizo, kizami wasabi y salicornia, togarashi de carabineros, o los nigiris de calamar o de ostra en tempura, por citar algunos. Para conocer el resto, mejor dejarse caer por Kena y disfrutarlos en persona.

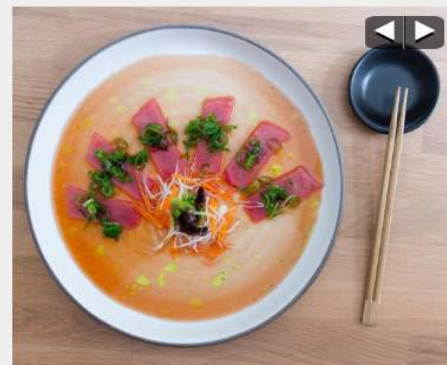


Lo Último

- **Skull St.** Más que un restaurante, Skull St. es un bareto de cocina atrevida, consagrado a la *street food* y los cócteles de autor (Barquillo, 8 <M> Banco de España).
- **Bancal Organic Food.** Abre el primer restaurante ecológico en la zona noroeste de Madrid: gastronomía mediterránea, alimentación ecológica y sostenibilidad (Chile, 10. Las Rozas).
- **Sinatra Ya.** Madrid ya tiene el primer restaurante especializado en carne de wagyú, acompañada de platos tradicionales japoneses (Claudio Coello, 41 <M> Serrano).
- **Wilda.** En el mismo local ocupado durante años por La Piola, se levanta ahora Wilda, una taberna de 'vinos felinos', en el corazón del barrio de Las Letras (León, 9 <M> Antón Martín)
- **Aviburger.** Llega a Madrid la cadena de restaurantes Aviburger, llamadas así en honor a la montaña Ávila que rodea la ciudad de Caracas, de donde proceden. Además de 15 tipos de burgers, también tienen tequeños y arepitas (San Bernardo, 97 <M> San Bernardo).


[Seguir](#)

INSTAGRAM GV



by [granvidamadrid](#) 1 semana ago

¿Conoces [@l.a.sushi](#)? Es el nuevo restaurante japonés-fusión que ha aterrizado en los barrios de Salamanca y Malasaña. Aquí podrás disfrutar de makis, nigiris, tiraditos y otros muchos platos con sabores de España, Japón y Latinoamérica.