



Y este año qué quieres comer en Navidad, ¿lo de siempre o algo distinto?

En esta lista podrás encontrar un sitio especial para disfrutar estas fiestas en familia, amigos o en petit comité. Hay desde propuestas internacionales hasta locales con estrella.

23 diciembre, 2017 - 02:34

EN: [GASTRONOMÍA](#) [RESTAURANTES](#) [CENAS DE NAVIDAD](#)

Carmen Serna •

Las cenas de Navidad son una ocasión para probar cosas diferentes... o no. Depende del grupo. Por eso, EL ESPAÑOL te aconseja sitios para disfrutar en la capital de menús más tradicionales y otros muy diferentes, aunque igual de apetecibles.

Los de toda la vida...

JALEOS



Ostras al bloody mary y aire de aji amarillo del 38 de Larumbe.

El 38 de Larumbe. Es el lugar perfecto para una comida en familia o con amigos y también para las grandes citas navideñas. Para Nochevieja, **Pedro Larumbe** ha preparado un menú con seis aperitivos, una ensalada de bogavante con mahonesa de almendras y aceite de naranja, crema de calabaza con crema de coco, jengibre y mejillones, una merluza con cremoso de patata y pulpitos guisados y el solomillo con salsa de trufas y patatas soufflés. El último plato será Postre de Fin de Año con campana de caramelo, café y dulces, además de las uvas de la suerte. El precio es a partir de 165 euros.

Paseo de la Castellana, 38.

JALEOS



La Verónica. Este restaurante situado en el barrio de las Letras asume el diseño y el color como un complemento perfecto a la gastronomía tradicional que ofrece con giros contemporáneos. Es un sitio perfecto para comer o cenar para comer o cenar después de visitar algunas de las exposiciones del momento. Tanto para Nochebuena como para Nochevieja hay un menú especial que incluye ragout de langostinos y carabinero, lubina, bacalao, solomillo de cordero o lomo de ciervo, entre otras opciones.



La pesadilla de Rajoy se llama ahora Rivera

Mariano Gasparet

El PP ha acusado el golpe de las elecciones catalanas, pero en lugar de hacer autocrítica prefiere arremeter contra

recomendado por

Calle de Moratín, 38.

JALEOS



Patatas al mortero con mollejas, foie y jugo de carne_Muñagorri

Muñagorri. El restaurante gastrobar de sabores clásicos en Madrid ofrece para estas fechas para comer dentro y fuera del local. Entre los primeros especiales para estos días está la sopa de pescado tradicional a la donostiarra con rape y merluza, ensaladilla de txangurro con huevas de trucha y fabes con sus sacramentos. Las opciones de pescado y marisco incluyen vieiras a la mantequilla negra con alcaparras, calamares en su tinta con arroz blanco o albóndigas de merluza en caldo de garbanzos y jamón ibérico.

Para los que prefieran carne, pueden elegir entre costillas de cerdo ibérico a baja temperatura con miel de arce o carrillera de vaca guisada al oloroso y acompañarlo de puré de patatas al mortero.

Calle de Padilla, 56.



Marisco en Círculo Marisquería.

Círculo Marisquería. Este restaurante es conocido por ser fiel a su cocina de mercado, respetando el producto de temporada y haciéndolo protagonista de todo. Para estos días, en la carta de Círculo Marisquería se pueden disfrutar de parrochas cocinadas a la plancha con sal gorda; o platos elaborados con setas, como las setas con langostinos o con gambas; y por supuesto las alcachofas. Verdaderos manjares en los que la frescura y el sabor destacan de forma especial.

C.C. San Ignacio de Loyola, Calle de Oliva de Plasencia, 1.



Steak tartar de solomillo ibérico en Cinco Jotas.

Cinco Jotas. Uno de los abanderados de la gastronomía ibérica tradicional, Cinco Jotas **Jorge Juan**, apuesta por los clásicos jamones, lomos, chorizos y quesos pero también por platos de cuchara para disfrutar de estos días como los callos a la madrileña, la sopa de ajo con jamón cinco jotás o los linguini con taquitos de jamón y yema de huevo. **JALEOS** pescados, la carne y los postres

Navidades a la...



Miss Sushi.

Miss Sushi (japonesa). Para estas Navidades ha presentado sus 'Happink Christmas': tres menús distintos con un precio de 30, 35 y 40 euros. Aunque hay distintas opciones, todos tienen en común el Dragón, uno de los platos estrella y el postre: Miss Pecados, que son tartaletas de fino chocolate negro rellenas de mousse de chocolate con caviar de chocolate crujiente. En general, la cocina de los Miss Sushi fusiona la comida oriental y la occidental, con una estética neobarroca y chic de sus locales. Los 'Happink Christmas' son perfectos para grupos y bajo reserva.

Avenida de Brasil, 16. Y varias localizaciones más.

JALEOS





Hamburguesa de Aviburguer.

Aviburguer (venezolano). Acaba de abrir en Madrid pero AviBurger lleva ya casi siete años en Caracas experimentando con hamburguesas artesanales en 15 locales. Para su aterrizaje ha elegido el centro, en un espacio de vanguardia y productos naturales y frescos. Este restaurante venezolano elabora 15 tipos de hamburguesas, la mayoría con nombres relacionados con la montaña Ávila, que rodea la ciudad de Caracas y da nombre a la central venezolana. A los ingredientes básicos siempre se les puede añadir extras como pico de gallo, aguacate, jalapeños, huevo frito, etc. Es una forma diferente de disfrutar de una comida de Navidad.

Calle de San Bernardo, 97.



JALEOS

Purnima (india). Pasar las Navidades en la India debe ser una explosión de colores y sabores que se pueden disfrutar especialmente en este restaurante tradicional. Situado en la calle Goya, una de sus especialidades es el onion bhaji (cebolla rebozada en harina de garbanzo), las samosa y todas las especiales de pollo: Chicken Tikka Masala, Chicken Madras, Chicken Tandoori y su Lam Balti. Cualquiera día, pero especialmente en estas fiestas, no hay que perderse la salsa de tamarindo.

Calle de Goya, 110.



Raviolis di coda di manzo de Gioia.

Gioia (italiano). Este restaurante es una auténtica joya italiana en Chueca. Además de su colección de exquisitas pizzas gourmet, **David Bonato** pone a la mesa estos días menús personalizados para grupos en los que incluye sus grandes creaciones como el uovo morbido o el vitello tonnato, y varios platos típicos de estos días en Italia, como el risotto di Capodanno o el dolce di Natale (arroz con fondue de toma piamontesa y tr **JALEOS** anettone como postre).

Los precios oscilan entre los 45 y los 55 euros por persona y 75 euros el 24, 25 y 31



Levél Veggie Bistro.

Levél Veggie Bistro (vegetariano). También se puede disfrutar de una comida de Navidad sin excesos. Para eso, este restaurante vegano frente al Retiro se ha convertido en un imprescindible para los amantes de lo vegetariano en una oferta saludable, apetitosa y muy fresca. Una de las características de este local es que todo se elabora al momento. Para los que no son vegetarianos, la oferta satisface hasta el más comilón.

Av. de Menéndez Pelayo, 61.

Con estrellas...





Restaurante Orfila.

Orfila. El chef dos estrellas Michelin **Mario Sandoval**, tiene preparado un menú especial para estas Navidades. La ocasión lo merece y se ha creado una estupenda combinación entre la comida y la bebida. Para Nochebuena, Sandoval aconseja un tartar de bogavante con aceite de chile y chalota, con sopa de bogavante; geleé de tomate seco con mojama de atún marinado en hierbas y cítricos.; papada de cerdo ibérico curada con piquillo asado y trufa de Aragón y una lubina salvaje al horno, con pimiento de cristal confitada, tomate rosa y chips de ajo; además de un magret de pato con demiglace de su propio jugo y puré de patata y cítricos. El postre estará compuesto por un tarta de almendra y frutos rojos.

En Nochevieja, el menú preparado es una gamaba blanca con jugo de jerez a baja temperatura; txoco encebollado en su tinta con setas crujiente de quinoa y angulas; un guiso de seta de temporada con trufa, yema de huevo pochó y foie; rodaballo salvaje con vinagreta de aguacate, tomate y chili con Juliana de Tirabeques y una suprema de pichón con puré de su estofado y setas de otoño. Para terminar tarta de chocolate y mazapán.

El precio por persona es de 180 euros el 24 y 280 euros el 31.



JALEOS



Uno de los entrantes de DSTaGE.

DSTaGE. La cocina de **Diego Guerrero** siempre es una buena idea, da igual cuando se acuda. Pero además en estas fechas, el cocinero, recién reconocido con un tercer Sol de la Guía Repsol, suele hacer maridajes y colaboraciones que enriquecen aún más esta opción. Como por ejemplo un menú ibérico con Gran Reserva Fisán o un menú especial realizado exclusivamente con productos de 'Nuestra Tierra' de Carrefour, a los que ha conseguido distinguir con un toque especial muy de DSTaGE. Su local está preparado para acoger una Navidades muy gastronómicas, si la lista de espera lo permite.



COMENTA

Recibe en tu correo más noticias como esta:

Enviar

He leído y acepto los [términos y condiciones](#)

Te recomendamos

recomendado por



De la Noche de Paz en La 1 al fallo garrafal de Telecinco: así fue la Nochebuena



Así se y...
Cristi...
Bradley Cooper...
JALEOS



La italiana que traslada a Europa la cólera de la primavera árabe