


TENDENCIAS | RESTAURANTES

# Muñagorri, sabor tradicional que te puedes llevar a casa esta Navidad





Publicado el 7 de Diciembre de 2017 - 16:13

CRISTINA CASTRO ✉ [cristina.castro@elindependiente.com](mailto:cristina.castro@elindependiente.com) 🐦 [@criscastro\\_sm](https://twitter.com/criscastro_sm)



Ensaladilla de txangurro con huevas de trucha. MUÑAGORRI

**M**uñagorri es cocina tradicional vasca, de la que no falla. Este restaurante del madrileño [barrio de Salamanca](#) te traslada enseguida al norte. Lo hacen las gildas que te reciben en el tapero de la barra, los botes de puerros de Navarra o la morcilla de Beasain, que se pueden combinar lo mismo con un Txacolí de Guetaria que con un Palo Cortado o una copa de manzanilla, ahora que tan de moda se están poniendo los vinos de Jerez.

Pero más allá de la barra, los platos del chef Pedro Muñagorri, que da nombre al restaurante, se degustan en un amplio y acogedor salón o en casa, ya que el restaurante ofrece también un servicio de comida para llevar en estas fechas navideñas.



Pero más allá de la barra, los platos del chef Pedro Muñagorri, que da nombre al restaurante, se degustan en un amplio y acogedor salón o en casa, ya que el restaurante ofrece también un servicio de comida para llevar en estas fechas navideñas.



### Para que no te pierdas

**Dirección:** Calle Padilla, 56, 28006, Madrid

**Precio Medio:** 40€

**Pídete:** las vieiras, sin duda

**Plan:** Llévatelo a casa esta Navidad.

Apropiados para la Navidad son algunos de los clásicos que **Muñagorri** resuelve deliciosamente, como la ensaladilla de txangurro con huevas de trucha, equilibradamente intensa, o la sopa de pescado tradicional donostiarra con rape y merluza, que hace honor a los fogones antiguos y reposados de nuestras abuelas. Dos días tarda el chef en cocinar las fabes con sus sacramentos, que bien merecen una acción de gracias.

De su marisco destacan las vieiras a la mantequilla negra con alcaparras, enormes en tamaño y en sabor, y del pescado las albóndigas de merluza en caldo de garbanzos y jamón ibérico. En todos los platos, **Muñagorri**, amante de la cocina casera vasca, apuesta por la materia prima elaborada y con el foco en la puesta en escena.

Una puesta en escena que incluye tanto el diseño de los platos como el ambiente del salón, donde el ladrillo, la madera y el barro, materiales nobles, son una metáfora, según el propio chef, de su personalidad.



Alubias blancas con sus sacramentos. MUÑAGORRI

Las carnes, como la carrillera de vaca guisada al oloroso, tampoco se olvidan en este restaurante cuyo chef que se formó en la Escuela de Hostelería de San Sebastián. Muñagorri pasó por restaurantes como La casa Nicolasa de San Sebastián o el restaurante Zeria de Fuenterrabía, especializados cocina vasca, antes de abrir su propio restaurante. Muñagorri abrió sus puertas en 2008 en Las Rozas (Madrid), pero se trasladó a la zona **centro** en 2012.

Así, en cinco años Muñagorri se ha hecho un hueco en el barrio, mezclando la cocina del salón con una fuerte apuesta por el gastrobar, donde desde la barra se pueden degustar muchos de sus platos o compartir raciones de forma más informal.

Y si estás en Madrid y no te apetece cocinar estas fiestas, los platos para llevar de Muñagorri te asegurarán el acierto familiar sin mover un dedo. Para que dejes sin palabras incluso a tu cuñado.

Publicado en: [ALIMENTACIÓN](#), [GASTRONOMÍA](#), [MADRID](#), [OCIO](#),

---

#### TE RECOMENDAMOS



Elecciones Cataluña 21-D: El disputado diputado número 68



Cupo catalán



¿Eres abogado en Madrid? El 13 de diciembre tú votas y decides

#### TE PUEDE INTERESAR