

GUÍA METROPOLITANA

COMER Y BEBER EN MADRID 2018

Restaurantes clásicos y modernos, locales de moda, tabernas, gastrobares, bodegas, tiendas... Todas las pistas gastronómicas para saborear la Comunidad de Madrid y sus alrededores







11^a
EDICIÓN
AMPLIADA Y
COMPLETAMENTE
ACTUALIZADA







PVP: 11,90 €






84-423-7232-6






degustación: 44-55€. **A domicilio.**  Espaciosa taberna vasca que sustenta su cocina en género de primera calidad, al que el chef, Luis Martín, añade de vez en cuando unas gotas de creatividad. La casa borda las verduras y otros productos de temporada, con especial mención al bonito cuando llega la estación (marmitako, ventresca). Anchoas del Cantábrico salteadas, platos de cuchara (pochas de Navarra, alubias de Tolosa), mariscos escogidos... La lista de opciones para iniciar el menú es interminable y, lo más importante, llegan a la mesa en su punto preciso de textura y sabor. Antes de pasar a la repostería casera, soberbios pescados del día (besugo a la espaldita, rape a la brasa) o, entre las carnes, chuletón de vaca rubia gallega. Potente bodega a cargo de Isaac García.





GUETARIA. Comandante Zorita, 8.  Nuevos Ministerios.  91 554 66 32.  www.asadorguetaria.com. De 13:30 a 16:00 y de 20:30 a 00:00. **Cierra:** Domingos noche. **Precio medio:** 45€.  Un clásico de la auténtica cocina vasca en Madrid. Tras su renovación, ha quedado un amplio y moderno comedor que acoge una carta con suculentos platos diarios de cuchara (alubias de Tolosa con morcilla y berza, callos y morros a la madreña) y recetas algo más ligeras para comenzar el menú, como tortilla de bacalao y perrechicos en temporada. Excelentes pescados del Cantábrico (lubina a la ondarrresa, rape y rodaballo al carbón de encina, besugo) y carnes de vacuno mayor, también a la brasa. Para terminar, repostería casera.

 **ILLUNBE.** Paseo de la Castellana, 172 // Avenida de Bruselas, 9 (Alcobendas).  Cuzco // La Moraleja.  91 867 59 02 //  91 490 10 96.  www.illunbe.com. De 13:00 a 16:00 y de 20:30 a 23:00. **Cierra:** Domingos noche // Domingos. Semana Santa y del 6 al 26 de agosto. **Precio medio:** 45€. **Menú degustación:** 42€. **A domicilio.**  José Ángel Aguinaga, chef y maestro parrillero, va tres veces por semana a *Mercamadrid* (ver pág. 250) en busca del mejor género para alimentar los fogones de sus dos asadores: el que abrió hace 14 años en Alcobendas y el más reciente de Castellana. Besugos y lubinas salvajes del Cantábrico, meros, gamba roja del Mediterráneo... Es un restaurador de la escuela vasca clásica, en la que todo pasa por una materia prima de calidad intachable. El corazón de la casa es la parrilla, por la que desfilan soberbios pescados y cortes de vacuno mayor, como el chuletón de vaca. Un verdadero festín que comienza con propuestas algo más ligeras, la mayoría de ellas presentadas con indudable buen gusto: desde las cocochas de merluza (también a la brasa) o las alachofas con cigalas salteadas (la oferta se va adaptando a las disponibilidades del

mercado) hasta las habas (en temporada) salteadas con huevo espolvoreado de trufa. Buena carta de vinos y repostería casera de la tierra.

IMANOL. Víctor Andrés Belaúnde, 3 (y cuatro sucursales más).  Colombia.  91 457 77 57.  www.asadorimanol.es. De 12:30 a 16:00 y de 20:00 a 00:00. **Cierra:** Domingos noche. **Precio medio:** 40€. **Menú degustación:** 25€ (bebidas no incluidas). **A domicilio.**  La parrilla es el alma de los asadores de Miguel Ansorena. Antes de pasar a mayores, buen surtido de pinchos y sabrosas miniaturas (para un picoteo informal), pimientos de Guernica, anchoas de Bermeo, tortilla de bacalao... Entre los platos fuertes, alubias de Tolosa, estupendos pescados a la brasa (lubina, rodaballo, cogote de merluza) y carnes de primera, como el chuletón de vaca vieja gallega. La oferta puede variar de una sucursal a otra, pero la esencia permanece.

 **JAI-ALAI.** Balbina Valverde, 2.  Nuevos Ministerios.  91 561 27 42.  www.restaurantejalai.com. De 13:00 a 16:00 y de 21:00 a 23:30. **Cierra:** Lunes. Semana Santa y agosto. **Precio medio:** 40€. **A domicilio.**  Cuando abrió, en los años 20, lo hizo en los bajos de un frontón del que lleva su nombre. Pasan los años y las generaciones de los Bustingorri (propietarios), pero lo principal se mantiene: cocina de orientación vasca con escasos guiños a la modernidad. Es interesante para degustar recetas clásicas menos frecuentes (consomé *gelée*, rape a la americana), pero también para darse un banquete con especialidades imperecederas de la culinaria tradicional, como la tortilla de bacalao (o sesos, o bonito), la delicada coliflor al ajillo o el bacalao al pilpil (o vizcaína), sin olvidar las memorables manos de cerdo al horno con puré de patatas.

JAIZKIBEL. Albasanz, 67.  Suanzes.  91 304 16 41.  www.jaizkibelartesanoscocineros.com. De 13:00 a 16:30 y de 20:30 a 00:00. **Cierra:** Domingos. Agosto. **Precio medio:** 50€. **Menú degustación:** 40€ (bebidas no incluidas).  El asador que comanda Cipriano Sánchez subraya en la carta su neta vocación marinera: «Pescados recibidos a diario desde el puerto de Ondárroa». Tras un apetitoso capítulo de entradas (buenas anchoas frescas, alubias de Tolosa, algunos arroces, marisco), de la parrilla salen notables rapes, besugos o cogotes de merluza, que se alternan con chipirones de anzuelo y cocochas, entre otras opciones. La despensa marina también está presente durante la temporada de bonito (marmitako, a la brasa) y en el capítulo de bacalao. Carnes como el chuletón de buey o el steak tartare dejan una puerta abierta a los amantes de la proteína

de tierra adentro. Amplio repertorio de repostería casera norteña, incluida la popular panchineta.

 **JULIÁN DE TOLOSA.** Cava Baja, 18.  La Latina.  91 365 82 10.  www.casajuliandetolosa.com. De 13:30 a 16:00 y de 21:00 a 00:00. **Cierra:** Domingos noche. **Precio medio:** 50€.  Es un clásico imperecedero en la Cava Baja, inaugurado por Mikel Gorrotategui hace casi 30 años. La carne es el santo y seña de la casa: chuletón (para una persona o dos) y entrecot. Lo importante es un género de primerísima calidad, en un punto perfecto de maduración y tratado con la sabiduría y destreza de uno de los grandes parrilleros del país. La oferta de platos es tan breve como apetitosa. Para iniciar el menú, alubias de Tolosa y soberbios espárragos blancos, entre poco más de media docena de opciones. Y la misma concisión en los pescados: rape a la parrilla y merluza frita. Imbatibles el tocino de cielo y la cuajada casera que ponen broche al festín.

LEKEITIO. Uruguay, 16.  Colombia.  91 519 73 65.  www.asadorlekeitio.es. De 13:30 a 16:00 y de 21:00 a 23:30. **Cierra:** Domingos noche. **Precio medio:** 25€. **Menú degustación:** 21-26-33-60€. **A domicilio.**  Chuletón de buey, besugo, rodaballo: el punto de gravedad de este asador vasco está en la parrilla, por la que transitan escogidas carnes, como la chuleta de vaca gallega. Por lo demás, completo repertorio de entradas y raciones (cardos de Navarra, cocochas, almejas en salsa verde), algunos platos de bacalao o rabo de toro estofado. Entre los postres, la popular goxua, a base de nata, bizcocho y crema pastelera.

MUÑAGORRI. Padilla, 56.  Núñez de Balboa.  91 401 47 41.  www.munagorrirestaurante.es. De 12:00 a 16:00 y de 20:00 a 23:00. **Cierra:** Noches de domingos y de lunes. Semana Santa y diez días en agosto. **Precio medio:** 40€ (barra, 20€).  El restaurante madrileño de Pedro Muñagorri ofrece un repertorio de cocina vasca al que añade ciertas gotas de creatividad y puesta al día. La ensaladilla de txangurro con huevas de trucha, los puerros cocidos con pesto de idiazábal o el lomo de bonito en conserva son recomendables opciones antes de pasar a carnes y pescados. Entre ellos, interesantes albóndigas de merluza en caldo de garbanzos y jamón ibérico o pichón de Las Landas en dos cociones. Buena barra para tapear y sugerente apartado de jereces en la carta de vinos.

OR-DAGO. Sancho Dávila, 15.  Ventas.  91 356 71 85.  www.restauranteordago.com. De 13:00 a 16:00 y de 21:00 a 23:00. **Cierra:** Sábados noche y domingos. Semana Santa y agosto. **Precio me-**