

## Muñagorri, el sabor vasconavarro y viajero de Madrid

**Buena mesa y mejor sabor son las propuestas con las que nos atrae este rincón del norte en Madrid.**

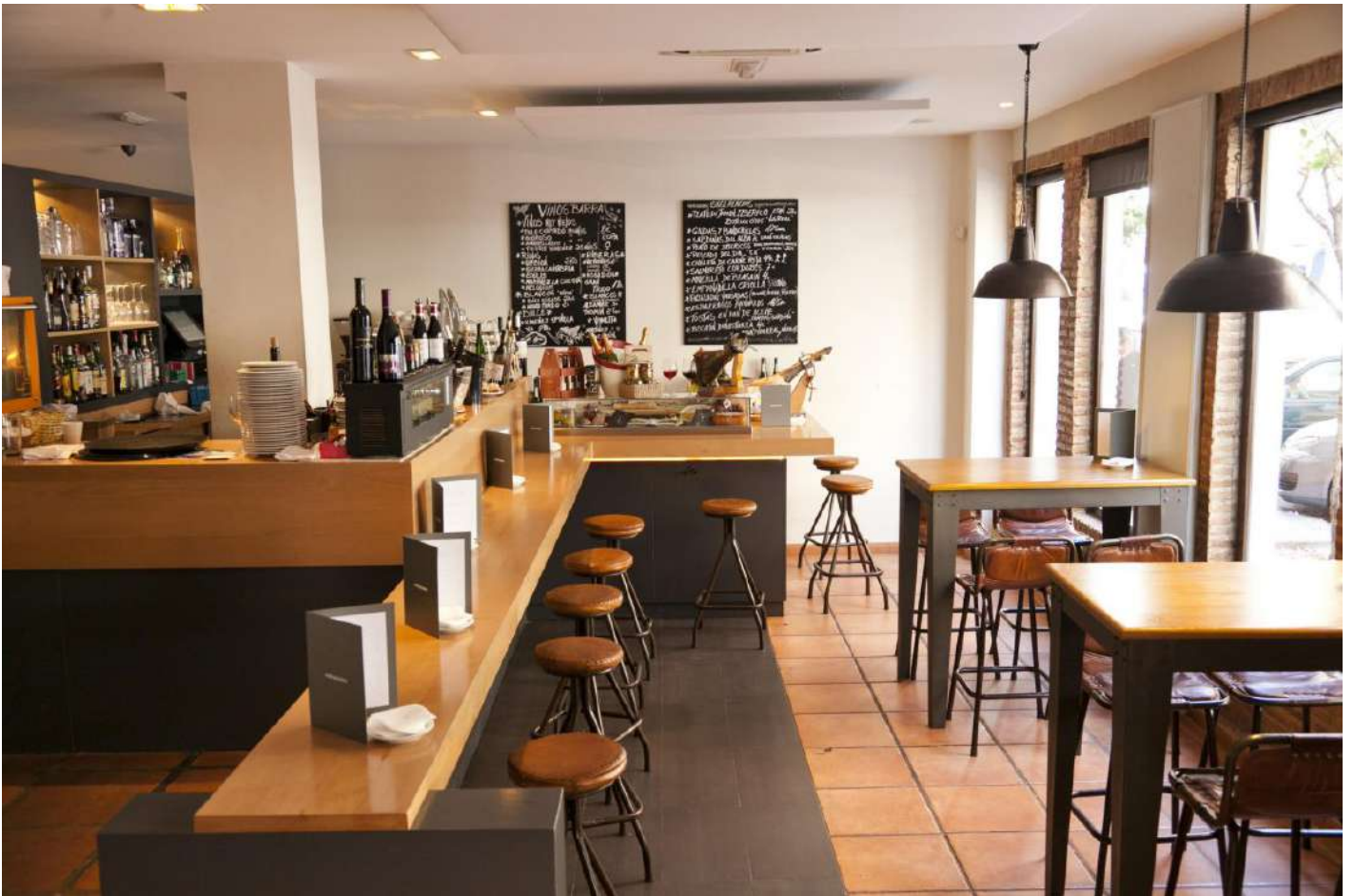
POR JAIME DE LAS HERAS MARTIN - 29 ENERO, 2018



Por eso de vez en cuando nos encanta poder salir de los atascos, de las manecillas y dejar que el tiempo pase sin control.

Uno de esos lugares donde es mejor no andar haciendo caso del reloj o del móvil y sí del plato es Muñagorri (C/Padilla 56). No lejos del ajetreo que genera la dictadura multicolor del semáforo entre Príncipe de Vergara y Ortega y Gasset se encuentra un reducto gastronómico que actúa como oasis culinario entre el asfalto.

En ese número 56 de una calle tan castellana como Padilla ha hecho su 'nido' Pedro Muñagorri, cocinero de raíz vasconavarra que ha presentado en la capital lo mejor que esa noble tierra nos presenta desde hace décadas en los platos.



La gran decisión, ¿salón o barra?

Cuando uno entra en Muñagorri siente que en su limpio ambiente el aire se relaja y que el reloj deja de funcionar. Puede que sea el efecto de sus equilibradas gildas que nos saludan desde la barra para recordarnos que el mundo sería un lugar peor si no existieran los pintxos.



Ni picante ni avinagrada, así es como deberían ser las Gildas y así son en Muñagorri

Por eso Pedro nos quitó de dudas existenciales a la hora de pensar en la terrible dicotomía de barra o mesa. ¿Por qué no las dos? Un pleno acierto que llenó los platos con raciones generosas para compartir con lo mejor de la tierra y del mar. Del agua nos llegaba una mezcla de río y mar con la ensaladilla de txangurro y huevas de trucha, deliciosa, suave y con el pescado debidamente picado. No como las groserías que en ocasiones se ven (y por desgracia se prueban) de un txangurro basto.





Del agua viene y al agua vamos, txangurro y huevas de trucha

A la compañía acuática le siguió la el guiño a la alcachofa, reina del otoño. Un fruto cuyo tierno corazón se sometía a una ligera tempura para después rodearse de otro amigo muy de huerta, el pesto. El resultado, un homenaje al campo navarro con toques italianos realmente especial que nos traslada sin necesidad de pasaporte.



Toda el alma navarra concentrada en unas tiernas alcachofas

En ese trasiego por tierra y mar nos quedaba por encontrarnos con el aire. La presencia la pusieron unas patatas al mortero con foie, mollejas y jugo de pichón. Un agradabilísimo plato de temporada que nos invita a la caza y volver a la carne para además recuperar la sanísima tradición de mojar el pan. Carne en abundancia y generosa cama de patata para que el otoño siga esperando en la puerta mientras Muñagorri nos deleita.

Pero aún faltaba el remate final con la especialidad de la casa, el famoso huevo en nido, una maravilla que debes ver (y recomendamos probar) para comprender. Un pequeño lecho de pasta brick y rúcula alberga en su interior una joya repleta de trufa, foie y otros hongos de la estación para trasladar los montes navarros al centro de Madrid.





### El rey de la carta, el huevo en nido

Un restaurante donde los aciertos están garantizados y es que no importa qué parte de la Creación te quieras comer porque en la carta de Muñagorri estará presente. Y tampoco importa que tu paladar tenga ciertas veleidades hacia la cocina extranjera porque Pedro también la maneja. El ejemplo foráneo lo encontramos en su burrito de pato confitado (soberbio), en el perrito *rostbratwurst* (por si aún así no tienes tiempo) o el deleite británico con pescado de verdad en un sabroso Fish & Chips. Un lugar donde la *comfort food* se da cita con la *fast good* para que recuperemos el arte del tenedor y del cuchillo y nos dejemos llevar por el viaje que Pedro nos ofrece.



La ternura del pato y el toque de la Gilda en un perfecto burrito

Elijas lo que elijas, Muñagorri es un acierto. Nosotros poco más podemos hacer por ti, salvo que te decidas a invitarnos. Eso sí, si llegamos tarde recuerda que en Muñagorri es mejor olvidarse de relojes.

Qué: Restaurante Muñagorri, especialista en cocina vasconavarra y pintxos de autor.

Dónde: Calle Padilla 56, Madrid. Cerca de Metro Núñez de Balboa

Cuándo: Todos los días de la semana salvo las noches de domingo y lunes.

Por qué: Para disfrutar de una cocina moderna, sabrosa, con toques viajeros y trasladarte un ratito a Euskadi o Navarra.

#### Te puede interesar...



Siete casinos de auténtica locura



Descubriendo la literatura japonesa



Café Chic, una visita gastronómica obligada en Arabia Saudí

#### Contenido patrocinado