



MUÑAGORRI
VASCONGADAS

La decoración clásica del salón ya indica lo que ofrece este restaurante: recetas tradicionales de Navarra y el País Vasco (de allí viene el chef Pedro Muñagorri) que se renuevan según el producto de la temporada y con una elegante presentación, acompañados de una bodega inmejorable. Entre su carta destacan la sopa de pescado o las carrilleras de vaca. **Padilla, 56. Madrid. munagorrirestaurant.es**

DE LABRA
MENÚS CAMBIANTES

Situado a las afueras de Oviedo, ofrece platos de cocina de proximidad con gran influencia de la cocina japonesa. Utilizan bueyes Wagyu Tajima que pastan al lado del restaurante para las elaboraciones más variadas. Son la clave, por ejemplo, para el caldo de un sabroso ramen que sirven con huevo de codorniz y papada ibérica.

La Quinta, 11. Abuli, Oviedo. delabra.es



BOCADOS ROBADOS

LOS MEJORES MANJARES SE HALLAN ESCONDIDOS EN LOCALES SELECTOS DEL PAÍS. Y AQUÍ TRAEMOS UNA ANTOLOGÍA DE ESOS ESPACIOS DONDE ENCONTRAR EL PLATO QUE SIEMPRE HEMOS BUSCADO.

TEXTO REDACCIÓN DT.



DFBAR
TORTAS MEXICANAS

Es la única tortería en España, y ofrece estas bombas de sabor en delicioso pan de trigo y hechas al momento, frías o calientes. Puedes probar la Tesorito de lacón ahumado, la Cantinflas con plátano frito o la Pastor con carne de cerdo adobada. Aunque también cuenta con los clásicos tacos, guacamole y cualquier bebida mexicana. **Larra 23. Madrid. dfbar.es**



LA PORCINERÍA
HASTA LOS ANDARES

La carne de cerdo siempre se ha minusvalorado con respecto a otras carnes, y el objetivo de La Porcinería es volver a ponerla en su lugar, con originales platos como el bombón de cerdo thai, el lagarto ibérico o las alcachofas con panceta y foie, todo ello en un ambiente desenfadado y punk que prescinde de la barra. **Lagasca 103. Madrid. laporcineria.com**