

[AGREGAR COMENTARIO](#)

ME ENCANTA



GUÁRDALO

Las mejores torrijas de Madrid

Con leche, con vino, con azúcar... hay muchas formas de preparar las auténticas torrijas, y en estas pastelerías y bares sirven las más jugosas de la ciudad



Publicado: martes 20 marzo 2018



Con la llegada de Semana Santa llegan también las tradicionales torrijas. El dulce más típico de estas fiestas puede prepararse de tantas formas distintas que es casi imposible no encontrar una a tu gusto. Con leche, con vino, con azúcar y canela, algunas incluso saladas, ¡las recetas son interminables! Y aunque todos sabemos que las mejores son las que preparan nuestras abuelas, hemos seleccionado algunas de las pastelerías y bares de Madrid donde tienen dominado la preparación de este goloso manjar.

×



Panod

Venga puedes comerte un par. Que las horneen en lugar de freírlas, bajando así su aporte calórico, puede servirte de excusa para no ponerte freno. Porque las que hacen en esta panadería/pastelería son tan deliciosas que te comerás una... pero otra la pedirás para llevar. Las maceran en leche infusionada en canela y azúcar, las pintan con huevo y luego, lo dicho, al horno. Más ligeras, igual de apetecibles.





Urrechu Velázquez

Dados de torrija artesana con pincelada de café con leche y crema helada. El celebrado postre de Iñigo Urrechu ha llegado también a las mesas de su reciente y más ambicioso restaurante. Tras convertirse en lugar de peregrinación para todos los que quieren comer bien (y con buen producto) en Pozuelo, el chef vasco se instala en la zona noble de la capital con su cocina con un pie en la tradición y otro en los nuevos tiempos.



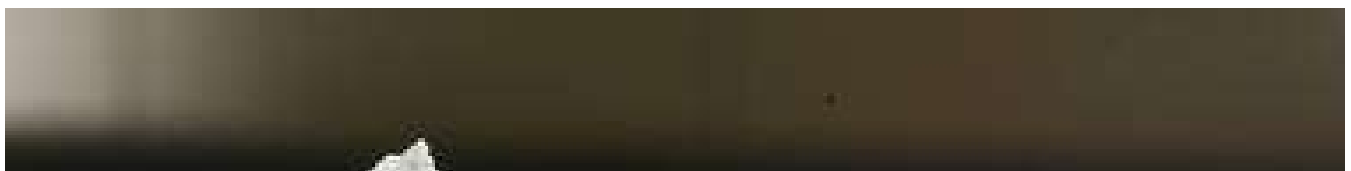
Matritum (/madrid/es/bares-y-pubs/matritum)

La nueva vida culinaria que presenta esta casa, conocida ya por su espléndida bodega, la convierte en una parada obligatoria en La Latina, en una joya entre tanto establecimiento atestado de turistas. A su carta de primavera, junto a otros guisos de temporada, ha llegado su torrija brioche. La visten con un helado artesano de yema tostada que la hace insuperable.



Le Bec-Fin

La receta clásica se sofisticó en manos de Mercedes Liñero, que practica una repostería de líneas francesas. Su torrija cremosa se elabora a partir de un pan biológico de primerísima calidad sin conservantes, que hornean ellos. Las rebanadas las remojan en leche fresca previamente infundada con canela Ceylán y vainilla de Tahití para, a continuación, pasarlas por la sartén hasta que adquiera la textura deseada. La versión más chic.



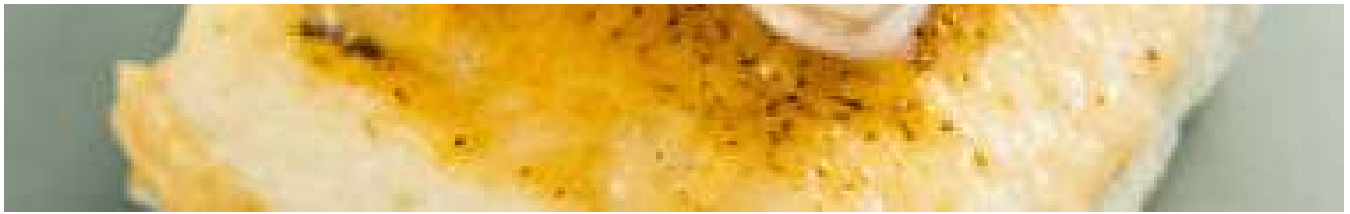


(/madrid/es/restaurantes/domo-by-roncero-cabrera-hotel-nh-collection-eurobuilding)

DOMO by Roncero & Cabrera - Hotel NH Collection Eurobuilding (/madrid/es/restaurantes/domo-by-roncero-cabrera-hotel-nh-collection-eurobuilding)

Luis Bartolomé comanda este restaurante situado en las entrañas del voluminoso NH Collection Eurobuilding. A la mesa, directa de su propio obrador, llega esta torrija de cítricos con coco y crema de Baileys. El pecado se ofrece únicamente en estas fechas, razón más que suficiente para no dejarla pasar. Seguro que puedas sumarla al menú ejecutivo que preparan de lunes a viernes.





(/madrid/es/que-hacer/bacira)

Bacira (/madrid/es/que-hacer/bacira)

A los postres también llegan los fundamentos de su cocina fusión, galardonada con el sello Bib Gourmand de la guía Michelin. Para estas fechas Gabriel, Vicente y Carlos han elaborado su propia versión del postre. La caramelizan y la sirven acompañada de sopa de vainilla y lemongrass además de un helado de canela. Irresistible. El restaurante acaba de sumar a su oferta... el take away. Si no encuentras mesa, la pides y te la comes en casa.

[LEER MÁS \(/MADRID/ES/QUE-HACER/BACIRA\)](#)



(/madrid/es/restaurantes-y-cafes/munyorri)

Muñagorri (/madrid/es/restaurantes-y-cafes/munyorri)

El postre por antonomasia en Semana Santa es también uno de los más emblemáticos del restaurante. Pedro Muñagorri

📍 Barrio de Salamanca €€€€



(/madrid/es/restaurantes/los-galayos)

Los Galayos (/madrid/es/restaurantes/los-galayos)

Llevan más de un siglo ofreciendo lo mejor de la cocina castellana a la sombra de la plaza Mayor. Para su torrija abizcochada con PX emulsionan la leche con limón, naranja y canela durante un tiempo prolongado y finalmente la fríen a fuego lento. Todo el sabor y el placer producido por un icono de la vieja escuela.

RESERVAR AHORA ([HTTPS://MODULE.LAFOURCHETTE.COM/ES_ES/MODULE/3722-4AE64/25772-A4E](https://module.lafourchette.com/es_es/module/3722-4AE64/25772-A4E))

LEER MÁS (</MADRID/ES/RESTAURANTES/LOS-GALAYOS>)

📍 Centro €€€€



(/madrid/es/restaurantes/cinco-jotas-serrano)

Cinco Jotas - Serrano (/madrid/es/restaurantes/cinco-jotas-serrano)

Porque no solo de jamón vive el hombre. Acompañada de helado de vainilla, frutos rojos y una flor comestible, la torrija que preparan en los locales de la marca las fríen en el último momento, a demanda. Para la elaboración siguen el recetario tradicional. Infusionan la leche con nata y vainilla y a la mezcla se añade yema de huevo y azúcar hasta que el pan se empape hasta la lograr la textura deseada.

[LEER MÁS \(/MADRID/ES/RESTAURANTES/CINCO-JOTAS-SERRANO\)](#)






(/madrid/es/bares-y-pubs/tablafina)

Tablafina (/madrid/es/bares-y-pubs/tablafina)

A pie de calle, en el hall del NH Nacional se encuentra esta tabernita, comandada por el chef Jesualdo Bermejo. Además de una selección de laterío fino e ibéricos y quesos de primera, no sale de la carta su torrija de pan brioche. La presentan sobre una sopa de chocolate blanco y jalea de violetas (guiño castizo donde los haya). A escasos metros del Caixaforum y del Museo del Prado, puedes improvisar un tapeo de garantías y cerrarlo por todo lo alto.

[LEER MÁS \(/MADRID/ES/BARES-Y-PUBS/TABLAFINA\)](/MADRID/ES/BARES-Y-PUBS/TABLAFINA)

 Centro €€€€