

laGastrolista

Nuestras recomendaciones de los mejores restaurantes de Madrid

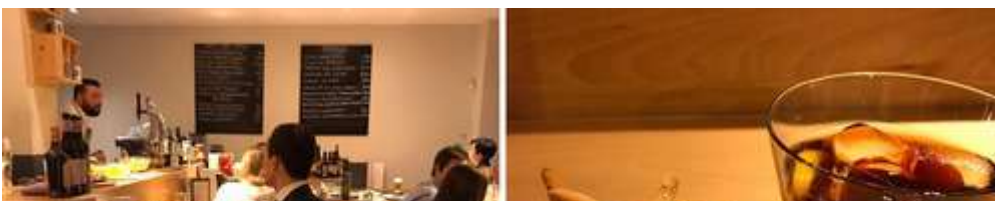
MUÑAGORRI | Barra elegante para tapeo

JUNIO 11, 2018



Restaurante vasco ubicado en el Barrio de Salamanca y en el que se respira clase y elegancia nada más entrar.

Abierto por Pedro Muñagorri en el año 2011, ofrecen una cocina de mercado, tal y como enuncian en su web: “con aquello que nos gustaría comer como clientes”.





Y efectivamente podemos corroborar que así es. En esta ocasión decidimos probar su barra y su carta de pinchos y raciones algo más desenfadadas.

El espacio es tranquilo, con unas pocas mesas altas y una barra de madera.





En cuanto a la comida, suave la “Ensaladilla de txangurro con huevas de trucha” (aunque el sabor del producto se echaba en falta), buenísimas las “Rabas de pulpito gallego con patatas al mortero, mojo rojo y ajada”, original el “Bocadín de ternera guisada con Idiazabal y piparras” e impresionante la “Tarta dispersa de limón”.



En suma, espléndida barra en la que tapear, con propuestas atractivas que invitan a volver, y un servicio de sala implicado y muy profesional. Excelentes asimismo sus referencias de vinos y vermouths.

MUÑAGORRI

Puntuación: 7,65

Michelin	–	Calidad/ precio	7
Repsol	5		
Metrópoli	–		
Grupo	Regional	Sabor	8
Tipo Cocina	Vasca	Calidad alimentos	8
Precio medio	20-35€ (En barra)	Originalidad	7
Ciudad	Madrid	Presentación	6
Zona	Barrio Salamanca	Servicio	9
Ambiente	Formal	Sala	9



COMIDA # FOOD # FOODBLOG # FOODGASM # FOODIE # FOODLOVERS # FOODPORN

GASTRO # GASTROBLOG # GASTROBLOGGER # GASTROGRAM # GASTRONOMÍA # GASTRONOMY

GOURMETMADRID # INSTAGOOD # LAGASTROLISTA # LAGASTROLISTAVASCA # MADRID

MADRIDGOURMET # MUÑAGORRI # PEDROMUÑAGORRI # PINTXOS # RECOMENDADO

RESTAURANTE # RESTAURANTEMADRID # SABORES # VASCA # YUMMY



También te podría interesar