

Portada Ciudades

ABC

Buscar

Todos los restaurantes



Madrid

Miyama


Uno de los mejores restaurantes japoneses de Madrid. Cocina auténtica, con mucha calidad en la materia prima, que busca la intensidad y el equilibrio de los sabores. Un comedor amplio,



Cataluña

Monvinic

Un templo del vino donde se come muy bien. Al frente de la cocina Guillem Oliva, un cocinero de larga trayectoria, formado en Can Fabes con Santi Santamaría. Una carta informal, con un apartado



Madrid

More

La intención de los propietarios de este restaurante es recuperar la cocina más tradicional en un ambiente acogedor y actual, propio del barrio de Salamanca. Cocina de siempre, con aires



Madrid

Muñagorri

Pedro Muñagorri es un veterano cocinero formado en destacados restaurantes del País Vasco como Nicolasa o Zuberoa. Un aprendizaje clásico que ha ido aplicando luego a su



Madrid

Nakeima

Local muy modesto, con amplia barra con taburetes que, de momento, es la única alternativa para comer. Tres socios voluntariosos y superamables que cocinan y atienden a la vez. Y una



Madrid

Nमित

Madrid vuelve a reencontrarse con la cocina de Filipinas gracias a Nमित, un restaurante cuyos propietarios son de allí, lo mismo que los cocineros. Sin embargo, se echa en falta más



Madrid

Narciso

Tras la buena acogida de su restaurante Hortensio, el colombiano Mario Vallés ha puesto en marcha este Narciso que busca romper la formalidad de la casa madre con aires de "brasserie" centroeuropea.



Cataluña

Neri

En el corazón del barrio Gótico de Barcelona, Neri es el único hotel de la Ciudad Condal que pertenece a Relais&Chateaux. Un establecimiento con encanto especial que



Madrid

New York Burger

Se trata de una de las mejores hamburgueserías de Madrid. Y también de las de más éxito. Ambiente desenfadado y mesas abigarradas. Su objetivo declarado es "conseguir la excelencia en algo tan



Cataluña

Nu

Un sitio informal en la parte antigua de la ciudad que es de los mismos propietarios que Massana. Tiene mesas y una larga barra al estilo de las de sushi pero con sillas muy cómodas. Tras ella



Restaurantes seleccionados por Carlos Maribona

Encuentra tu restaurante

Ciudad

Cualquier ciudad ▼

Tipo de restaurante

Cualquier tipo ▼

Buscar restaurantes

Por precio

Económico Medio Lujo

BLOGS:

PRÓXIMA ESTACIÓN
por J.F. ALONSO

SALSA DE CHILES
por CARLOS MARIBONA

ORIENTACIONES
por F.PASTRANO

Portada Ciudades

ABC

Buscar



Madrid

Muñagorri

Pedro Muñagorri es un veterano cocinero formado en destacados restaurantes del País Vasco como Nicolasa o Zuberoa. Un aprendizaje clásico que ha ido aplicando luego a su trayectoria profesional. Su cocina es muy tradicional, de raíces vascas, sin excesivas complicaciones, con buena materia prima y precios razonables para estos tiempos. Todo ello tiene su reflejo en una carta muy breve, que se completa cada día con distintas sugerencias en función del mercado. En esa línea tradicional, están ricas para abrir boca las croquetas de jamón ibérico, la sopa de pescado o unas patatas al mortero con mollejas de ternera y foie fresco. La calidad del producto se evidencia con la cecina del Bierzo, aliñada con aceite de ajo y pimienta negra, y con unas buenas anchoas en salazón. Las sugerencias del día son siempre interesantes alternativas. Pueden ser unas alcachofas fritas, judiones con morcilla, hongos salteados con huevo... Brevísimo el apartado de pescados, con sólo cuatro opciones, una de ellas el pescado del día cuyo precio varía en función del mercado. Las otras tres son lomo de rape al horno, merluza con changurro o chipirones a la sartén rellenos y encebollado. Algo más extensa la oferta de carnes, entre las que se incluye el pichón asado con foie que es su especialidad. Francamente buenas las albóndigas de ternera en salsa de curry y mostaza y lograda la carrillera glaseada. Los postres mantienen el nivel, sobre todo una torrija al horno con crema de arroz con leche. Se completa todo con una carta de vinos breve pero sensata, con referencias atractivas y precios ajustados. Servicio de sala amable. En resumen, un sitio donde comer bien y sin complicaciones.

Buscar la dirección en Google Maps

Muñagorri

Dirección:
Padilla, 56
Madrid

Precio medio:
50 €.

Servicio de aparcacoches:
No

Teléfono:
91 401 47 41

www.munagorrirestaurante.es



Restaurantes seleccionados
por Carlos Maribona

Encuentra tu restaurante

Ciudad

Cualquier ciudad ▼

Tipo de restaurante

Cualquier tipo ▼

Buscar restaurantes

Por precio

Económico

Medio

Lujo

BLOGS:

PRÓXIMA ESTACIÓN
por J.F. ALONSO

SALSA DE CHILES
por CARLOS MARIBONA

ORIENTACIONES
por F.PASTRANO

Pescadería Cayetano desde 1959 - Envíos Gratis
Pescadería Cayetano

Pescados Sin Espinas listos para llevar, recibimos pescado a diario

SITIO WEB

CÓMO LLEGAR