



# Los 10 mejores bares de cañas y tapas en Madrid

Que nos gusta una barra...

POR **ANDRÉS GALISTEO** 01/12/2018



D.R.

Que Madrid es calle, barra, jarana y buen tapeo no tiene que venir nadie a demostrarlo. La ciudad con más bares de España bulle de exquisitas propuestas para picotear de pie, de parroquia en parroquia, o sentados a las mesas de un sinfín de restaurantes que apuestan por este formato ligero para dar forma a sus cartas. La tapa está de moda, sigue de moda, porque nunca pasó. ¿Quieres saber las que más nos gustan?

## 1

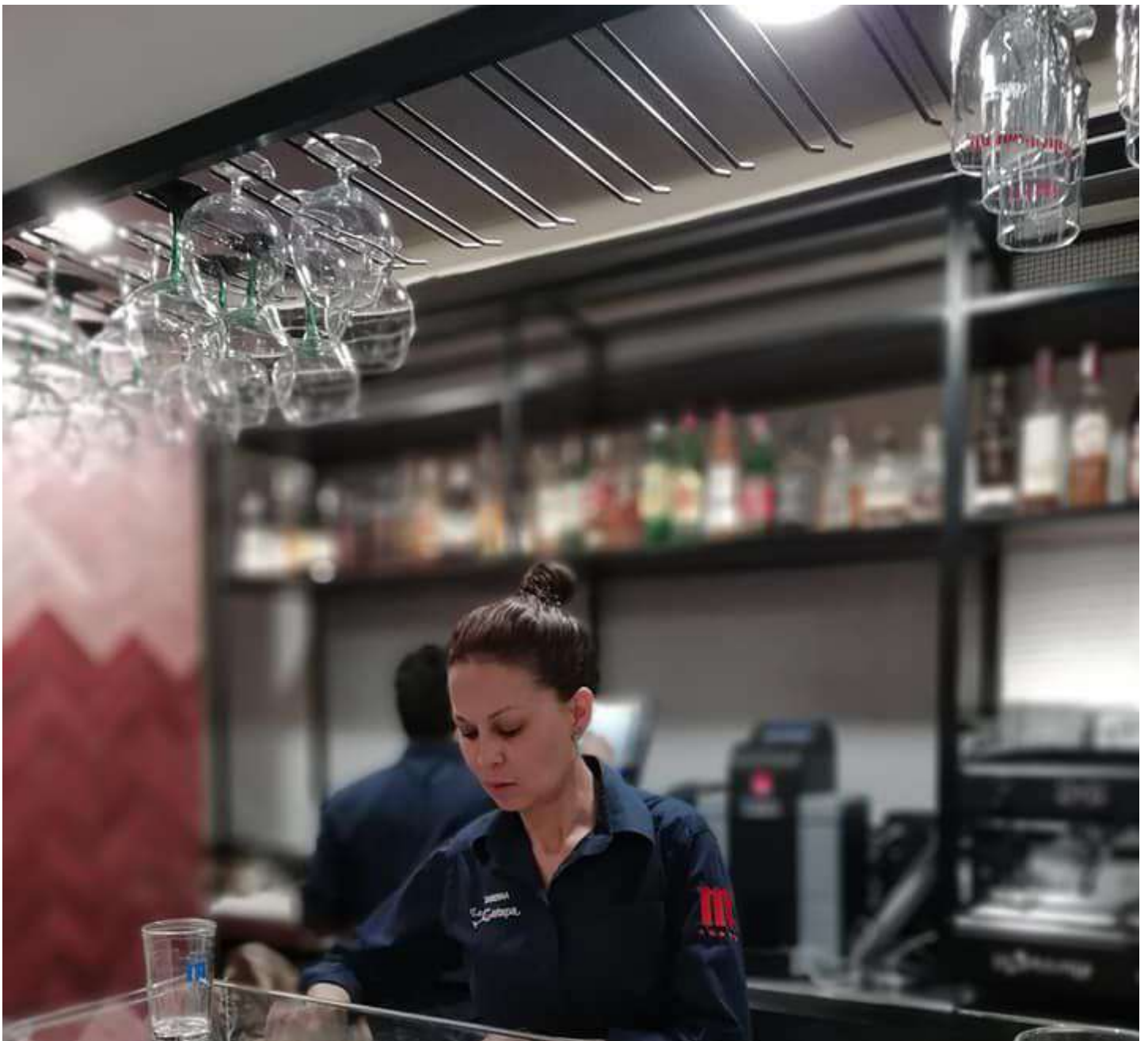
### BODEGA LA ARDOSA



D.R.

Templo de la cerveza, del vermú, de la tortilla, del salmorejo, de las croquetas... Si pasas por Madrid y no vas, te mirarán por encima del hombro. En la Ardosia llevan siglo y medio especializados en recetas y tapas caseras, elaboradas como manda la tradición, y el pelotón que la abarrota lo demuestra. *Colón, 13. Tel. 915 214 979*

## 2 LA CATAPA



D.R.

Otra de salmorejo. Otra de tortilla. Pero también de callos, mollejas, riñones y hasta cuchareo del bueno. Esta amplia barra, comandada por Miguel Ángel Jiménez, se ha coronado como la (más) imprescindible de la zona de Retiro. *Menorca, 14. Tel. 915 74 26 15*

### 3 DOCAMAR



D.R.

Ya solo por las bravas hay que peregrinar a Docamar. La receta es secreta. Si no, no sería tan mítica. Medio Madrid (y media España) acude a este lugar por una de las tapas más icónicas de nuestro imaginario y lo cierto es que las bordan desde el 63. Su cocción, crujiente y ligero picor es irresistible. *Alcalá, 337. Tel. 913 67 83 17*

# 4

## FIDE



D.R.

¿Hay algo más castizo que unos boquerones en vinagre y una caña bien fría? En Fide, santuario del buen tiraje de cerveza, la especialidad son los mariscos frescos y ésto, sin duda, con sus patatas fritas o con anchoa en un matrimonio de los que ya no quedan.

*Ponzano, 8. Tel. 914 46 58 33*

## 5 LAREDO



D.R.

Cocina, vinos y cercanía son los pilares sobre los que se sustenta la casa de los hermanos Laredo. Los platos de cuchara y magníficos guisos son los fuertes de David acompañados por los caldos que recomienda Miguel y para los que es mejor ponerse en sus manos. Prueba las chuletas de conejo con patatas fritas, los arroces, la ensaladilla rusa, la carrillera o el cochinillo confitado con crema de patata trufada. *Dr. Castelo, 30. Tel. 915 73 30 61*

## 6 LÚA BARRA



D.R.

La carta de barra de este estrella Michelin en el barrio de Chamberí es una buena manera de hacerse una ligera idea del arte de Manuel Domínguez en los fogones. En sus mesas altas y terraza brilla el picoteo tradicional evolucionado y, para muestra, sus imbatibles mollejas. *Eduardo Dato, 5. Tel. 913 95 28 53*

# 7

## MUÑAGORRI



D.R.

Nuestro vasco favorito tiene una barra épica en la que probar sus especialidades más "casual" y sus platos más contundentes en los que brilla el producto temporada a temporada. Escucha sus "fuera de carta", hoy unos tomates de lágrima, mañana unos espárragos... Y no olvides, por Dios, sus croquetas. De las mejores de la ciudad. *Padilla, 56.*  
*Tel. 914 01 47 41*



## 8

## SALA DE DESPIECE



D.R.

El matadero gourmet que sigue de moda. Ni mesas, ni vajilla. En su lugar, taburetes en torno a una gran barra, bandejas metálicas y una arriesgada escenografía para un productazo sin estridencias ni disfraces. Apuesta por mariscos, casquería o su impenable steak tartar. *Ponzano,11- Tel. 917 52 61 06*

# 9

## SANTERRA



D.R.

Una "barra fina de barrio", así la denominan, con un tapeo igual de fino en barra o mesas informales. Callos, rabo de toro, torreznos y demás guisotes van siempre precedidos, sí o sí, de la croqueta de jamón de Miguel Carretero, elegida "mejor del mundo" en 2018. Su ingrediente principal no podía ser otro que un excelente jamón ibérico pero el punto que le da este chef y la cremosidad de su bechamel es cosa propia. *General Pardiñas, 56. Tel. 914 01 35 80*

# 10

## VIAVÉLEZ



D.R.

La zona de barra de este restaurantazo, en planta calle, tiene conquistada a la capital por sus croquetas, su brutal ensaladilla rusa, su tigre "deconstruido", su taco de cochino, callos, fabada, patatas a la riojana y un larguísimo etcétera. El ambientazo que hay siempre, cualquier día a cualquier hora, te convencerá del todo. *General Perón, 10. Tel. 915 79 95 39*

---