

GUÍA METROPOLITANA

PVP: 11,90 €



978-84-023793-0-1

COMER Y BEBER EN MADRID 2019

12^a
EDICIÓN
CON MÁS
DE 200 NUEVAS
DIRECCIONES

Restaurantes de autor, bistros, comedores exóticos,
locales fashion, bares de tapas, coctelerías...

Más de 1.500 pistas gastronómicas para saborear
la Comunidad de Madrid y sus alrededores

MUÑAGORRI. Padilla, 56. ☎ Núñez de Balboa. ☎ 91 401 47 41. ☎ www.muñagorrirestaurant.es. De 13:00 a 16:00 y de 20:30 a 23:00. **Cierra:** Noches de lunes y de domingos. Semana Santa y diez días en agosto. **Precio medio:** 42€ (barra, 20€). **Menú degustación:** 45€. Pedro Muñagorri interpreta algunas de las recetas más reconocibles de la gastronomía vasconavarra imprimiéndoles su toque personal y presume además de tener una de las mejores barras de *pintxos* de Madrid. Los platos más demandados aquí son las croquetas de jamón ibérico, la ensaladilla de txangurro con huevas de trucha y el huevo en *nido* (con hongos, foie y jugo de carne envuelto en pasta kataifi). Los comensales que prefieren sentarse suelen optar por el txangurro al horno con salsa picante, el pichón de Las Landas en dos cociones o, cuando el frío arrecia, la sustanciosa sopa de pescado a la donostierra, con merluza y rape. Estupenda bodega, en la que están representadas las principales denominaciones del país.

OR-DAGO. Sancho Dávila, 15. ☎ Ventas. ☎ 91 356 71 85. ☎ www.restauranteor-dago.com. De 13:00 a 16:00 y de 21:00 a 23:00. **Cierra:** Sábados noche y domingos. Semana Santa y agosto. **Precio medio:** 45€. **Menú degustación:** 42€ (sólo por la noche). ☎ ☎ Fuera de las zonas habituales en las que suelen concentrarse los restaurantes vascos en Madrid, muy cerca de la plaza de Las Ventas, este local con más de 30 años de andadura mantiene su fama intacta. Gracias al buen hacer de Andoni, uno de los hijos del matrimonio fundador (formado por Xabier Rodríguez y Elena Amesti), sus platos siguen congregando a una nutrida clientela que no cambia el mantel de cuadros por el de hilo. Imprescindibles las alubias de Tolosa con sus piparras en vinagre, los reueltos, las croquetas y los caracoles. Otros clásicos de la casa son la merluza *Or-Dago*, rebozada y con salsa de tinta y las manitas de cerdo rellenas de mollejas. La leche frita y el inusual hojaldrado de espinacas son los postres recomendados por los habituales. Buena carta de vinos.

PELOTARI. Recoletos, 3. ☎ Colón. ☎ 91 578 24 97. ☎ www.pelotari-asador.com. De 13:30 a 16:00 y de 20:30 a 00:00. **Cierra:** Domingos. **Precio medio:** 52€. **Menú degustación:** 49-60-65-67-73€. ☎ ☎ Francisco López y Enrique Fernández pusieron en marcha en 1990 este restaurante que, casi 30 años después, sigue siendo un referente de la cocina vasconavarra en la capital. La excepcional calidad de los productos con los que confeccionan los platos más emblemáticos del recetario euskaldún es, sin duda, el secreto de su solidez. Carnes y pescados soberbios elaborados en la

parrilla de carbón, espectaculares verduras bien tratadas y sabores reconfortantes y caseros, como el de su porru-salda, sus pochas con almejas o el marmitako en temporada. La carta de vinos, con 250 referencias de todo el mundo, incorpora constantemente novedades.

SAGARDI / EUSKAL ETXEA. Jovellanos, 3. // Paseo de la Castellana, 13. ☎ Sevilla // Colón. ☎ 91 531 25 64 // 91 308 62 81. ☎ www.gruposagardi.com. De 13:00 a 16:00 y de 20:00 a 00:00 (barra, de 12:00 a 00:00) // De 13:00 a 16:30 y de 19:30 a 00:00. **Cierra:** Agosto // No. **Precio medio:** 55€. **Menú degustación:** 45€ (bebidas no incluidas). ☎ ☎ ☎ El grupo Sagardi, con restaurantes en varias ciudades españolas (así como en México, Argentina, Reino Unido y Portugal), utiliza el reclamo de la gastronomía vasca y los productos de calidad para atraer un público probablemente más joven que el de los asadores tradicionales. La oferta, no obstante, poco difiere de la de los establecimientos de referencia. Chistorra, pimientos del piquillo, alubias de Tolosa, txangurro... y por la sacrosanta parrilla pasan los pescados salvajes del día y el chuletón de vaca rubia gallega con más de seis años. La bodega se centra en riojas, txakolis y rosados navarros, aunque también incluye referencias de otras denominaciones. El grupo ha incorporado un nuevo local, *Golfo de Bizkaia* (Plaza del Ángel, 9. ☎ 91 429 32 52). La carta es bastante más corta y se echa de menos la parrilla, pero tiene algunos platos interesantes como las rabas de calamar al estilo de Guecho, la tortilla de bacalao o los chipirones a la plancha. Para rematar la comida, hojaldrado de crema o goxúa.

SAGARETXE. Eloy Gonzalo, 26. ☎ Igle-sia. ☎ 91 446 25 88. ☎ www.sagaretxe.com. De 13:00 a 16:00 y de 21:00 a 00:00 (barra, de 12:00 a 17:00 y de 20:00 a 1:00). **Cierra:** No. **Precio medio:** 35€ (barra, 10€). **Menú degustación:** 27-38€. **A domicilio.** ☎ ☎ ☎ ☎ Muy popular entre los vecinos de Chamberí, este restaurante ofrece una estupenda barra de asequibles *pintxos*, tanto fríos como calientes, que van saliendo de la cocina sin parar durante las horas de más afluencia. La oferta para comer de picoteo se completa con tostas, raciones y, para beber, sidra al *txotx*, que puede servirse directamente de la *kupela*. En el comedor, las diferentes preparaciones de bacalao (a la vizcaína, al pil pil, confitado con escabeche templado de tomate, gratinado con alioli de azafrán o fresco simplemente a la parrilla) y las carnes (txuletón, solomillo, steak tartare...) son los platos más demandados, aunque su carta es extensa y ampara otras recetas clásicas. Entre los dulces, nunca faltan la pantxineta ni la tarta de

Idiazábal. Carta de vinos con representación de distintas denominaciones de origen nacionales.

SIDRERÍA DONOSTI. Luisa Fernanda, 21. ☎ Ventura Rodríguez. ☎ 91 540 19 76. ☎ www.sidreriadonosti.com. De 13:30 a 16:00 y de 20:30 a 23:00. **Cierra:** Noches de domingos y de lunes. **Precio medio:** 38€. **Menú degustación:** 38-42€. ☎ Después de formarse en la Escuela Superior de Hostelería de San Sebastián y pasar por varias cocinas importantes, como la de Martín Berasategui, e incluso de tener restaurante propio en Donosti, Juan Martín Insausti decidió instalarse en Madrid y en el año 2000 inauguró esta casa que reproduce el espíritu de las sidrerías tradicionales del País Vasco. Aquí se viene a comer, preferiblemente en grupo, la tortilla de bacalao y el chuletón y a beber sidra (Zapiain) al *txotx*, aunque también ofrece otros platos igualmente tradicionales y tiene una pequeña selección de vinos (riojas, riberas y txakoli). La víspera de San Sebastián se homenajea al patrón con una ruidosa tamborrada.

SIDRERÍA GAZTELU. Julián Camarillo, 50. ☎ Torre Arias. ☎ 91 440 03 47. ☎ www.gaztelumadrid.com. De 13:00 a 16:30 y de 20:00 a 00:00. **Cierra:** No. **Precio medio:** 38€. **Menú degustación:** 35-39€. ☎ ☎ Sidrería vasca de libro, con su mantel de cuadros, su servicio amable y una carta en la que están prácticamente todos los clásicos: *pintxos* (fríos o calientes), anchoas frescas de Guetaria, pimientos de Guernica, morcilla y chorizo de Astigarraga, bacalao, bonito (durante la costera) y pescados y carnes a la brasa o en recetas tradicionales. Además, arroces marineros y algún que otro guiso (no especialmente típico del norte, pero sí casero). El broche dulce lo pueden poner unos canutillos de idiazábal o un arroz con leche de oveja.

SUKALDEAN BAI BOKADO. Alcalá, 55. ☎ Banco de España. ☎ 91 137 59 52. ☎ www.sukaldeanbaibokado.com. De 13:00 a 15:30 y de 20:30 a 23:30. **Cierra:** Domingos noche. **Precio medio:** 45€. ☎ ☎ Los hermanos Mikel y Jesús Santamaría vuelven a Madrid, con la propuesta vasca más original y canalla del momento, que sin embargo no renuncia a su profunda raíz. En su nueva ubicación, entre la Puerta de Alcalá y Cibeles, un amplio pero algo intrincado local nos sumerge en una cocina (*sukaldea* quiere decir precisamente eso), o mejor dicho, en varias. Son cinco los puestos en los que los cocineros preparan los platos a la vista del cliente, además de la sala de fogones propiamente dicha, por la que se pasa para acceder al comedor. Cocina en miniatura hecha para compartir y disfrutar (ineludible el trío de *pintxos Oñatz*, con