

[CIUDADES \(HTTP://MADRID.LECOOL.COM\)](http://madrid.lecool.com)

[NOSOTROS \(HTTPS://MADRID.LECOOL.COM/NOSOTROS/\)](https://madrid.lecool.com/nosotros/)

[TIENDA \(HTTPS://MADRID.LECOOL.COM/STORE/\)](https://madrid.lecool.com/store/)

[PUBLICIDAD \(HTTPS://MADRID.LECOOL.COM/ADS/\)](https://madrid.lecool.com/ads/)

[EMAIL MAGAZINE \(/SUB\)](#)

leCOOL MADRID

A guide to the really good life

[\(https://madrid.lecool.com/\)](https://madrid.lecool.com/)

SÍGUENOS



AGENDA ▾

LUGARES ▾

LIFE HACKS ([HTTPS://MADRID.LECOOL.COM/ARTICLES-TYPE/LIFE-HACK/](https://madrid.lecool.com/articles-type/life-hack/))

Shares

ENTREVISTAS ([HTTPS://MADRID.LECOOL.COM/INTERVIEWS-TYPE/ENTREVISTA/](https://madrid.lecool.com/interviews-type/entrevista/))

INSPIRACIÓN ▾

LUGAR

Muñagorri
GAS ROBE R ([HTTPS://MADRID.LECOOL.COM/PLACE-TYPE/COST-OC-A/](https://madrid.lecool.com/place-type/cost-oc-a/))



Shares

**¿Dónde?****Calle Padilla, 56**

Ver Mapa

[http://maps.google.com/maps?](http://maps.google.com/maps?f=q&source=s_q&hl=en&geocode=&q=Madrid%2C+Calle+Padilla%2C+56&ie=UTF8&hq=&hnear=<Madrid%2C+Calle+Padilla%2C+56&z=16)[f=q&source=s_q&hl=en&geocode=&q=Madrid%2C+Calle+Padilla%2C+56&ie=UTF8&hq=&hnear=<Madrid%2C+Calle+Padilla%2C+56&z=16](http://maps.google.com/maps?f=q&source=s_q&hl=en&geocode=&q=Madrid%2C+Calle+Padilla%2C+56&ie=UTF8&hq=&hnear=<Madrid%2C+Calle+Padilla%2C+56&z=16)**Cuándo**

De 12h a 16h y de 20h a 23h

Cuánto

Unos 30€ por persona

(/Por davidarias (<https://madrid.lecool.com/author/davidarias>**¿Dónde?****Calle Padilla, 56**Ver Mapa ([http://maps.google.com/maps?](http://maps.google.com/maps?f=q&source=s_q&hl=en&geocode=&q=Madrid%2C+Calle+Padilla%2C+56&ie=UTF8&hq=&hnear=<Madrid%2C+Calle+Padilla%2C+56&z=16)[f=q&source=s_q&hl=en&geocode=&q=Madrid%2C+Calle+Padilla%2C+56&ie=UTF8&hq=&hnear=<Madrid%2C+Calle+Padilla%2C+56&z=16](http://maps.google.com/maps?f=q&source=s_q&hl=en&geocode=&q=Madrid%2C+Calle+Padilla%2C+56&ie=UTF8&hq=&hnear=<Madrid%2C+Calle+Padilla%2C+56&z=16)**¿Cuándo?**

De 12h a 16h y de 20h a 23h

How Much?

Unos 30€ por persona

Los clásicos se renuevan, se disfrazan de nuevas texturas para sorprender con los misma esencia y los productos de la huerta, el mar o la montaña más suculentos. No es una tarea sencilla evolucionar una cocina sin alterar los preceptos básicos que la hacen reconocible pero Pedro Muñagorri es un chef ingenioso con un talento de sobra probado para volver a sorprender. El local de Muñagorri (<http://www.munagorrirestaurante.es/>) apuesta por la amplitud en sus dos espacios. Eso aporta una sensación de libertad y confort a la experiencia. Todo está a la vista y todo resulta apetecible y fresco. Lo clásico se besa en la boca con las nuevas tendencias. En la barra todo es más informal. Este concepto diseñado para compartir con amigos delicias inesperadas. El comedor resulta más formal pero con un espacio entre mesas idóneo para confesiones. La carta de vinos es una oda a Baco, aunque las complicaciones llegan en el momento de la llegada de la carta de comidas. ¿Cómo elegir entre tamaña variedad de tapas, pintxos, platos elaborados y postres?

Shares

Todo un sudoku del sabor más extremo que te enamora sin siquiera probar lo que esconden tan sugerentes propuestas. Lo idóneo es dejarse seducir por la huerta navarra en cualquiera de las variedades de Muñagorri, destacando las alcachofas fritas y las pochas, y preparar las cámaras para el show del huevo en nido. Este combinado de huevo de codorniz, hongos, trufa y foie esconde uno de los sabores más sublimes de la ciudad y una presentación preciosista totalmente inolvidable. La morcilla de Beasain con piquillos es otra muestra de la alta cocina convertida en *prêt-à-porter* culinario de este lugar sabroso y divertido. Las copas de vino maridan nuestras ganas de reír y de degustar la sabrosa carrillera de vaca de la casa, que te provocará salivaciones cada vez que la vuelvas a recrear en tu mente. En el interior del comedor puedes profundizar aún más en los sabores del local. Comprenderás entonces que los clásicos de Muñagorri lo han vuelto a hacer. Han renacido de nuevo para placer de tu paladar, hambriento de sentir la sensación de lo desconocido en lo más reconocible. (<https://www.facebook.com/MunagorriRestaurante/>)



Shares



¿Te ha gustado?

Recibe nuestras recomendaciones de cómo vivir una vida realmente buena. Cada semana en tu email. Sin coste.

MÁS INTERESANTE

CONTENIDO