



## En Navidad... ¡no cocines!

Marie-José Martín Delic Karavelic, 17 de diciembre de 2018 a las 18:06

f t G+



Una de las sabrosas propuestas de Muñagorri

PERIODISTA DIGITAL (/) | FOGONS CORNER (/FOGONS-CORNER) | OCIO Y CULTURA (/FOGONS-CORNER/OCIO-Y-CULTURA)

**Te proponemos algunas opciones donde pedir comida para llevar y menús especiales de Navidad para que esos días cocinen otros por ti.**

**Take Away.- Elektra (c/ Santa Engracia, 108).** El restaurante de cocina saludable ofrecerá, además de sus menús de Navidad, varias opciones para encargar con 48 horas de antelación y para un pedido mínimo de 6 personas: Consomé de Navidad (10€/ración), Crema de lentejas con foie (12€/ración), Bisqué de marisco (15€/ración) Minestrone de setas e hinojo (plato vegano, 15€ por ración), Pavo de Navidad Elektra (de 6 a 8 raciones, 120€), Redondo de seitán (plato vegano para unas 6 personas, 90€), Suprema de pularda rellena de frutos rojos (ración para asar, 16€); Croquetas de setas (veganos), de queso azul (vegetarianas) y de cocido (17 euros el kilo); Rochers de chocolate y avellana (veganos, 5 euros), Brownie de aguacate y castañas (vegano, 5 euros), roscón de Reyes (19€/kilo, y piezas de entre kilo a kilo y medio). Se hará una entrega especial del 24 al 31 de enero (hasta las 16h) y no habrá servicio ni el 25 de diciembre ni el 1 de enero.

**Donde Marian (c/ Torpedero Tucumán, 32).** Tras casi 25 años de trayectoria, el restaurante de cocina del norte ofrecerá un año más varios platos especiales por Navidad por encargo: pularda rellena (desde 50€ para unas 10 personas), roast beef (50€) y chipirones en su tinta (18€/ración). También cuentan con 7 menús de grupo distintos, desde 40€ + IVA. El restaurante permanecerá cerrado los días 24, 25 y 31 de diciembre, y 1 de enero.

[Configuración de privacidad](#)

**Muñagorri (c/ Padilla, 56).** El restaurante de cocina vasca con una sol en la Guía Repsol, ofrecerá varios platos por encargo para recoger en el restaurante, además de sus menús de grupo desde 46€ (IVA incluido). Entre las opciones de take away encontramos: sopa de pescado tradicional a la donostiarra con rape y merluza (10€ por ración), ensaladilla de txangurro con huevas de trucha (15€ la tarrina de 400 gramos), fabes con sus sacramentos (10€ la ración), foie gras mi-cuit trufado (15€ la ración de 100 gramos) y, de acompañamiento a éste último, puré de pera (7€ la tarrina).

Las opciones de pescado y marisco incluyen vieiras a la mantequilla negra con alcaparras (18€ la ración de 5 vieiras), calamares en su tinta con arroz blanco (15€ la ración) o albóndigas de merluza en caldo de garbanzos y jamón ibérico. Para los que pre eran carne, pueden elegir entre costillas de cerdo ibérico a baja temperatura con miel de arce (12€ la ración) o carrillera de vaca guisada al oloroso (15€ la ración) y acompañarlo de puré de patatas al mortero (5€ la tarrina).

## Menús de Navidad

**El Cucufate (Avda. Matapiñonera, 15).** El nuevo espacio recién inaugurado en San Sebastián de los Reyes ofrecerá un único menú de 42€ (IVA incluido) que incluye bisquet de nécoras con crujiente de verduritas y polvo de mejillones, bombón de merluza relleno de txangurro, crujiente de puerros y salsa verde con plancton marino o canelón de carrilleras con foie y amarenas con parmetier de ajetes asados y air bag de patata, entre otros. El restaurante permanecerá cerrado el 24 y 31 de diciembre por la noche, y los días 25 de diciembre y 1 de enero.

**Toma Tomate (Avda. de los Andes, 6).** Este local, abierto en verano de 2018, ofrecerá cuatro menús para consumir en el restaurante, desde 30€ por personas (IVA incluido). Algunos de estos platos disponibles son: ensaladilla de cigalas y ventresca, roca de bacalao y lomo al carbón, lingote de atún a la brasa o cordero asado al vacío a baja temperatura. Abrirá todos los días festivos.

**Levél Veggie Bistro (Avda. Menéndez Pelayo, 61).** Este restaurante de alta cocina vegana situado frente al retiro ofrece por primera vez un menú tradicional húngaro adaptado al veganismo, por 32€ (IVA incluido). El menú lo componen platos como el clásico tócsni con salsa fresca o crepe hortobágy, elaborado con trigo sarraceno. Estará disponible durante todo el mes de diciembre y hasta el 6 de enero.

**Restaurante Espacio 33 (Paseo de la Castellana 259 D, planta 33).** El restaurante más alto de España ofrecerá varios menús de Navidad desde 62€ + IVA con sugerencias de la cocina tradicional en presentaciones más vanguardistas como crema de nécoras con gamba blanca y trufa negra, lomo de merluza sobre mayonesa de crustáceos, gamba blanca y patata rejilla; suprema de pintada asada, patata trufada y chips de yuca; o solomillo de ternera con salsa de oporto, cebollitas glaseadas y atadillo de trigueros.

**Bonus: regalos para Navidad o "amigo invisible".-** Si no sabes qué regalar en Navidad, con la gastronomía siempre se acierta:

**Pago de Espejo:** esta empresa casi centenaria y regentada por la cuarta generación de mujeres olivicultoras, ha lanzado un estuche de edición limitada inspirado en los patios andaluces. Botella de 500 ml de aceite 100% picual y estuche, 13€.

**WINEbie:** el primer club de vino español de medias botellas dirigido a un público inexperto. Aprender sobre vinos es más fácil con este formato de suscripción mensual. Llegan 4 medias botellas y chas de aprendizaje, para conocer mejor las cualidades de cada bodega y tipo de vino. Suscripciones de 1, 3, 6 y 12 meses, desde 25,90€ al mes.

**Información y foto cortesías de Cristina Barbero, [cristinabarbero@ideasbiencontadas.com](mailto:cristinabarbero@ideasbiencontadas.com) (<mailto:cristinabarbero@ideasbiencontadas.com>)**



Guardar

Compartir

> TAMBIÉN TE PUEDE INTERESAR

Configuración de privacidad