

# Las siete mejores barras de Madrid

Lugares en los que beber, pero desde hace una década, se han postulado como un sitio en el que comer tan bien como en la sala de un restaurante.

DANIEL CAMIROAGA  
Lunes, 07 Enero 2019, 04:30



Cuando hablamos de salir a comer, no nos limitamos a hacerlo en la sala de un restaurante, sino que en una gran mayoría de ocasiones, la opción de una barra se constituye como la experiencia más apetecible e interesante. A la tradición de tapear, que en muchos casos sustituye la experiencia de una comida en toda regla, con bocados cada vez más elaborados, se unen las barras de algunos restaurantes, de la mayoría de las tabernas y de algunos bares y cervecerías con ínfulas, para ofrecer auténtica cocina para consumir de pie, apoyado en taburetes altos.



Mira también

**Guía para disfrutar de 24 horas completas en la milenaria y mágica ciudad de Toledo**

Esta selección de las mejores barras de Madrid, corresponde (en orden) a las siete barras que más nos gustan, aquellas en las que más disfrutamos

## MÁS VISTAS



Así grababa Miguel Gila sus monólogos en Sábado Noche: cuando el arte rompe la frialdad de un plató



El color que nunca debes vestir en una entrevista de trabajo (y cuáles sí)

y cuya calidad es siempre uniforme y altísima. Por supuesto no están todas las que son, pero son todas las que están. Nuestra capacidad para visitar bares, restaurantes y tabernas es limitada y a pesar de que visitamos cientos cada año, somos conscientes de que se nos quedan fuera muchas. Dejamos a su criterio, es más, agradeceríamos que añadieran cuantas barras consideren interesantes y que por las razones expuestas no hemos reflejado en esta clasificación.

Limitamos el número de establecimientos a siete, como en todas nuestras clasificaciones, atendiendo a la calidad y variedad de los platos de cocina que se pueden disfrutar en una barra. Lógicamente hay muchos otros locales que nos encantan pero su propuesta de barra es más limitada que la de los que traemos a esta clasificación, como Sylkar y su tortilla; La Ardosia, un mítico de Madrid, con una cocina notable; La Caleta y sus frituras gaditanas y Cañadío un paralelismo del gran restaurante de tapas de Santander.



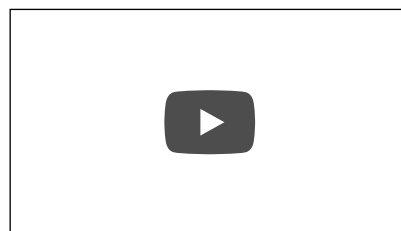
Del 'patinazo' de Penélope Cruz a Julia Roberts: la alfombra roja de los Globos



'Enero Seco': el reto que te hace ahorrar dinero, adelgazar y no volver a fumar



Telefónica presiona a Vodafone y Orange con la primera subida de tarifas de 2019



Pepe y el pecado en el paraíso

Libertad sin cargas

Daniel Toledo



Más allá de Vox... Otras tres letras a las que dedicar toda la atención



### Taberna Laredo (Doctor Castelo 30)

Taberna Laredo es un fijo en todas nuestras clasificaciones madrileñas y es que los hermanos Laredo, siguen formando uno de los mejores tandem en cocina y sala de la capital. Miguel sigue elaborando una cocina de producto irreprochablemente bien hecha y David en sala, es un seguro a la hora de seleccionar un vino. Siempre bueno y a buen precio. Desde su último cambio en el local actual, la barra creció en metros y se hizo aún más cómoda para disfrutar de una carta inmaculada en su concepción y en su realización.

### Marisquería Rafa (Narvárez 68)

Probablemente es uno de los establecimientos con más solera de los locales situados al este del Parque del Retiro. Es en su barra donde podemos disfrutar a placer, midiendo bien la comanda (ya que la calidad se debe pagar). Una combinación de medias raciones completan una gran experiencia. Su ensaladilla rusa, las tiras de calamar, el pulpo plancha, y las albóndigas guisadas a la antigua; con alguna concesión al mejor marisco, es toda una fiesta.

### La Raquetista (Doctor Castelo 19)

Los hermanos Aparicio van abriendo nuevos locales y todos ellos con mucho éxito, pero La Raquetista y a pesar de su diminuta barra nos encanta. En ella, se puede disfrutar prácticamente de la carta completa de

## SUSCRÍBETE AL BOLETÍN DE LA INFORMACIÓN

Recibe a primera hora de la mañana en tu correo las mejores noticias y exclusivas de economía, empresas y management.

Introduzca su e-mail

sala. Desde sus torreznos, los mejores de Madrid, a los buñuelos de bacalao. Los garbanzos con butifarra negra, setas y foie son insuperables. Los tacos que a veces rellena de un buen corte de atún o de pluma ibérica siempre aciertan.

#### **El Enfriador (Pº Castellana 89)**

José es un tabernero hecho a sí mismo. Comenzó con su primer local en la Plaza del Perú para ir evolucionando la experiencia en cocina que culmina en su último establecimiento, en el que la cocina, sencilla, con un producto de calidad contrastada, tiene una solidez a prueba de vaivenes. Desde sus tartares a la costilla de vaca a baja temperatura, desde su ensaladilla a una ensalada de tomate y berberechos, desde sus alcachofas ...hasta completar una lista de grandes platos.

#### **Muñagorri (Padilla 56)**

Pedro Muñagorri es probablemente el mejor cocinero de los que incluimos en esta lista algo que refleja con soltura en su establecimiento. Aunque en la barra no se puede disfrutar de toda la carta de sala, si lo solicitan a lo mejor pueden colmar sus deseos. Excelente su hamburguesa al bourbon. Cremosas las croquetas de ibérico, buena la ensaladilla de txangurro. Las medias de cuchara, la fabada y las pochas, más que notables. La cazuela de morro y papada, las mollejas, el huevo con trufa y setas...

#### **La Castela (Doctor Castelo 22)**

Otro local infalible, incombustible y con garantía. Esta casa histórica que aún conserva la barra de estaño y una atmósfera costumbrista sigue siendo una de las mejores elecciones en la zona de Retiro. Sus croquetas de carabinero, encierran todo el sabor. Los pimientos rellenos de chipirones impecables, el revuelto de merluza y calabacín, diferente y bueno. El arroz meloso con pulpo. notable. El rabo de toro intenso y sabroso.

#### **El Quinto Vino (Hernani 48)**

Un local mítico en la zona de Azca, que tras muchos años al frente, vio como se jubilaba su alma mater. Nada ha cambiado, todo sigue igual. Sus menús de mediodía siguen siendo auténticos, buenísimos, variados e irreprochables. En la barra se puede disfrutar de su ensaladilla, las albóndigas de novillo y la carrillera al palo cortado, son dos guisos de nivel. Sobresaliente la gallina trufada, potente la tortilla de callos y para recordar los caracoles en salsa

#### RELACIONADAS

- **El restaurante Noor invita a degustar las entrañas gastronómicas del mundo árabe**
- **Túnez, mucho más que cuscús: un viaje gastronómico por el país de la fusión**
- **El Albergo, una local familiar con una gran cocina, en Becerril de la Sierra**
- **Los siete mejores platos de 2018 para intentar probar en el nuevo año**
- **Soma by Luke, un grande de la cocina que ha nacido para triunfar en Madrid**
- **Aitor Elizegi, el primer cocinero que gana la presidencia de un club de fútbol**