



Las mejores croquetas de Madrid

Un recorrido por los bares y restaurantes que tienen dominada la receta de este tradicional plato que se reinventa cada día

Publicado: martes 15 enero 2019



Las de nuestras madres y abuelas son las mejores, eso ya lo sabemos, pero las croquetas se han convertido además en uno de los platos principales de muchos bares y restaurantes de Madrid. La receta tradicional ha dado paso a la innovación, cambiando la clásica bechamel con trocitos de jamón por pollo al curry, rabo de toro, boletus e incluso camarones. Tal es el resurgir de la croqueta que hay locales que la han convertido en la protagonista de su carta. Repasamos algunos de los mejores rincones madrileños donde disfrutar de las más originales, sabrosas y contundentes. ¿Crees que nos dejamos alguno? ¡Dínoslo en los comentarios!

RECOMENDADO: [Las tortillas imprescindibles de la ciudad](#)





©Tim Lucas

Bares y pubs, Bares de tapas

La Ardosa

📍 Malasaña

Un clásico a la hora del aperitivo y cuando cae la tarde. Mucha solera rezuman sus estanterías repletas de botellas de cerveza cubiertas de polvo. Las cañas son siempre dobles pero es fácil bajarlas con alguna ración de su atractiva carta. Su tortilla de patata hace honor a su fama, así como sus jugosísimas croquetas caseras. Si pasas por debajo de la barra encontrarás un pequeño saloncito.

[Leer más](#)



Muñagorri

📍 Barrio de Salamanca

La barra y varias mesas altas en la entrada son excelentes pistas de aterrizaje para catar sus cuidadas elaboraciones de Pedro Muñagorri, su concienzuda cocina de mercado. Tenéis que estar atentos a las sugerencias de la pizarra pero no puede faltar una ración de sus croquetas de jamón ibérico en vuestra comanda.

TIME OUT DICE ★ ★ ★ ★ ★

[Leer más](#)

[Reserva](#)



Restaurantes, Cocina creativa

Bacira

 Chamberí

A escasos metros de la siempre muy concurrida Plaza de Olavide, Carlos, Gabriel y Vicente levantaron con humildad y trabajo su primer proyecto hostelero conjunto. Y fue un éxito desde el primer día. Como sus croquetas de txangurro con curry rojo, que llevan seis meses en carta y a ver quién se atreve a quitarlas de ahí.

[Leer más](#)



Estanis Nuñez

Restaurantes, Española

Zalamero

 Retiro

Los sumilleres Ana Losada (La Chula de Chamberí) y David Moreno han vuelto a colgar junto a la barra una pizarra para tentar al aficionado y sorprender al neófito. A la espléndida selección vinícola le sigue una sugerente, hogareña y apetitosa carta. De las sobresalientes croquetas y la cecina para compartir a la caballa escabechada o el coquelet asado. Acertaréis con los segros y el cuñado.

TIME OUT DICE ★ ★ ★ ★ ★

Leer más

Reserva



Restaurantes, Española

El Quinto Vino

📍 Nuevos Ministerios

Solamente las croquetas son motivo de visita obligada. Pero todos los aperitivos y guisos que cuelgan de su pizarra resultan más que oportunos bien regados con las múltiples opciones por copas que ofrece su bodega. Cocina casera sin florituras, con fondo, sabor y buen producto. El sitio luce una decoración abigarrada, que denota su linaje, sus filias y a la que es fácil cogerle cariño. Por su barra y sus mesas pasa una clientela de lo más heterogénea pero todos acuden

sabiendo que el lugar, anclado en un tiempo indeterminado, siempre cotiza alto.

[Leer más](#)



Restaurantes, Española

La Gastro de Chema

📍 Malasaña

Chema Soler hace tiempo que se llevó sus croquetas de la zona de La latina a Malasaña. Y por el camino su plato estrella ha ganado en creatividad y atrevimiento. Ahí está la croqueta de sepia en tinta gratinada. Hay propuestas fijas pero también habituales incorporaciones que miran de reojo la temporada. Y, sorpresa, también encontrarás croquetas entre los postres. Aún siendo uno de nuestros más reconocidos bocados su principal reclamo, sus fogones se abren a sabores más internacionales e incluso a propuestas como el arroz de domingo, que cambia semanalmente.



Restaurantes, Española

AskuaBarra

📍 Sol

AskuaBarra. Entendamos aquí el apéndice barra como una manera de aligerar el retrato, más canónico, de la casa madre (más exactamente, casa padre: Askua), como un proyecto ajustado a los tiempos, más a pie de calle y cocina a la vista, menos formal, diáfano, quizás algo austero...

No os perdáis sus croquetas de rabo de toro, pollo y curry. De sabor muy interesante, nada

pesadas, cremosas y con un empanado casero inolvidable. No rallado sino triturado. Como si fuera panko japonés pero menos crujiente. Una delicia.

[Leer más](#)



Restaurantes, Española

La Catapa

 Ibiza

Si hay una taberna a la que ir sí o sí en la zona del Retiro, esa es La Catapa. Miguel Ángel Jiménez lleva muchos años haciéndolo muy bien. Dicen de ella que es una taberna ilustrada y no podemos estar más de acuerdo, además de una de las mejores barras de Madrid. Lo que empezó en un pequeño local de la misma calle, para más tarde mudar a un local más grande acorde con sus necesidades, ahora es un sitio de peregrinación para los amantes del buen comer. Empezad por sus soberbias y famosas croquetas de patata y trufa y veréis de qué estamos hablando.

TIME OUT DICE ★ ★ ★ ★ ★

[Leer más](#)



Restaurantes, Española

Donde Marian

 Chamartín

Restaurante tradicional, de los de largas sobremesas, de ascendencia vasco-navarra, de los de

chuletón a la brasa, alubias de Tolosa o verdinas con almejas... Y fabulosas croquetas, que

suelen estar fuera de carta, pero se sirven con frecuencia. Las encontraréis de rabo de toro, chipirones en su tinta o las clásicas de jamón.

[Leer más](#)[Reserva](#)

Bares y pubs

Casa Julio

📍 Malasaña

Taberna castiza donde las haya, Casa Julio es famoso entre los amantes de su plato estrella: las croquetas. Desde las clásicas de jamón hasta sabores de lo más variopintos, como morcilla con membrillo; espinacas, pasas y gorgonzola o setas con puerro, en su carta encontraréis esta tradicional tapa para todos los gustos y apetitos, ya que podéis pedir media ración si no estáis muy hambrientos ese día. Es además uno de los mejores locales para tapear en Malasaña, con una carta de raciones sencilla pero todas gustosas y a buen precio. Atención a sus bravas muy, muy picantes.