



ENTRE PINTXOS

MUÑAGORRI, LA COCINA CLÁSICA VASCA

👤 Laura Jado

📍 Cocina, Creativa/Fusión, De 30€ a 40€, Española Pintxos, Más de 40€, Menos de 20€, Restaurantes, Salamanca-Retiro

Teníamos ganas ya de conocer Muñagorri y de escribir estas líneas. Nos han hablado tan bien de este sitio que no me podía creer que, por fin, conociera a Pedro y su gran cocina clásica de un calidad excepcional.

Pedro Muñagorri **se formó en San Sebastián**, donde estuvo en los fogones durante mucho tiempo en Hondarribia y Donosti. Fue en en 2008 cuando abrió su primer restaurante en Las Rozas con su **cocina vasco-navarra**, y en 2012 cuando se mudó al **barrio Salamanca (Calle Padilla)**.



Pedro Muñagorri. Foto cedida por Muñagorri

Desde entonces no ha parado de conquistar a todo aquel que se pasa por allí por su cocina tradicional y de mercado. Su carta se basa en **productos de temporada usando materia prima de calidad**. Pedro escoge **ingredientes de toda la vida** y le da la vuelta a todo **trabajando la presentación y la preparación** para que todo sea diferente. ¿El precio? Esto es lo mejor...



Foto cedida por Muñagorri

Tiene **dos cartas diferentes**, una para la **barra de pintxos y otra para sala**. Los **pintxos (fríos y calientes)** no se pueden tomar en la sala, pero sí hay **raciones para compartir**, y muchas veces hay pintxos fuera de carta. En la carta de sala hay **entradas** – que muchos de ellos coinciden con la carta que tienen en la barra –, platos para tomar con **cuchara**, platos de **mar** y platos de **campo**. Aquí lo difícil es elegir, a menos que Pedro se acerque a vuestra mesa, o uno de los camareros, y te aconsejen sabiamente. Si eso pasa, hacedles caso porque aciertan.

PLATO A PLATO. Recomendación de Pedro...

Croquetas de jamón ibérico (5 raciones). Buen tamaño de croquetas, pero en lo primero que te fijas es que tienen un **rebozado perfecto**. Cuando las abres... ya podéis ver su **increíble cremosidad**. Nos encantaron estas croquetas porque eran muy **potentes de sabor pero muy suaves en el tacto**.



Alcachofa (no frita) con crema de patata, pesto y lomo ibérico. El lomo estaba **de impresión** y triunfaron con la mezcla de la crema con el pesto – tan sutil como necesaria – porque suaviza a este último pero le da más cuerpo. Las alcachofas estaban perfectamente hechas y el contraste entre la alcachofa y el lomo

sin palabras... **Muñagorri**, de momento nos estamos quedando **sin palabras**. Mirad qué pinta...



Huevo en nido con hongos, foie y trufa. El plato estrella de Pedro Muñagorri. Este plato lo quitaron una temporada pero la presión les pudo y lo tuvieron que volver a sacar. Ahora descubriréis por qué... El huevo está sobre **rúcula frita, pasta brick y pasta kataifi, y la salsa es de hongos, trufa y foie.** Lo mejor de todo es la cáscara del huevo, que se presenta como **un falso huevo pero siendo esa cáscara comestible.** Lo hacen con edulcorante, se calienta y después se da forma con un molde que tienen de silicona. **Es laborioso y recomendadísimo. A romper y a mezclar.** El gran Pedro ha compartido su **receta aquí.**



Escabeche de presa ibérica en elaboración. Pensé que iba a ser un plato sin más y tiene el **tono avinagrado perfecto** para que me haya maravillado. La verdad... **Todo lo que pedimos fue un gran acierto.**



Crema de patata, boletus y foie. Otro gran plato que hay que romper y mezclar.



Foie a la plancha con compota de manzana. El foie hay que mantenerlo siempre a temperatura ambiente antes de hacerlo (jamás en la nevera) para que, al cocinarlo, no suelte mucha grasa y no baje mucho de su tamaño. **Delicioso.**



¡Vamos a los postres! Sí, ese día nos pusimos las botas...

Brownie con chocolate caliente y helado de hierbabuena. El brownie es de esos que quieres repetir. Jamás había probado el helado de hierbabuena y he de decir que combinaba genial con el brownie. ¡Me encantó! Le acompañaban también los **frutos rojos** y la **espectacular crema inglesa.**



Pero aquí el que **se lleva la palma** es la **torrija de brioche al horno con helado de vainilla con crema pastelera.**



Y hasta aquí os podemos contar de Muñagorri. **Un éxito** todo lo que comimos, el servicio y absolutamente todo. **Elijas lo que elijas e invites a quien invites vas a acertar seguro.** Este restaurante se ha convertido para mí en **uno de los mejores donde puedes comer recetas cuidadas y materia premia de una calidad excepcional.**

Volveremos seguro a seguir probando su carta junto con una copa de vino de su **bodega.**

Nota: sus croquetas pasan a formar parte de nuestro listado de las **mejores croquetas de Madrid.**

Dirección: Padilla 56

Puntuación: 5 / 5

Precio medio de la barra: 15€

Precio medio de sala: 40€

Aquí tenéis la **web** del restaurante Muñagorri.

Fotos de nuestro fotógrafo: Eduardo González.

SOBRE EL AUTOR

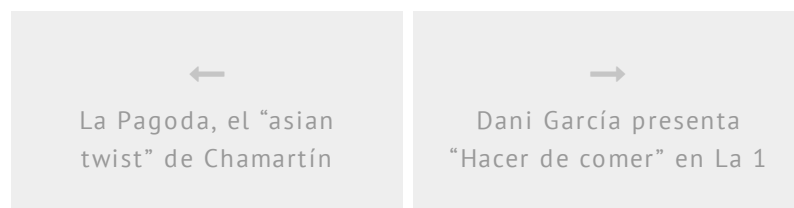
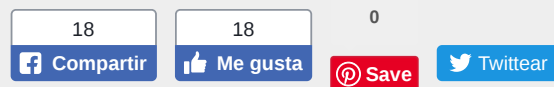
Laura Jado



Digital Strategist, y es por eso que comencé toda esta aventura del buen comer. Soy de paladar bastante fino aunque no demasiado del bebercio. Además, me encanta viajar, comer, el cine y el arte. Y aquí estamos, en un proyecto de los que quieran apuntarse.




COMPARTIR:



ARTÍCULOS RELACIONADOS



GIGI RESTAURANTE, EL "PLACE TO BE" DEL BARRIO CHAMBERÍ

 Cristina Barbero




DÓNDE COMER LAS MEJORES CROQUETAS EN MADRID

 Laura Jado




LA CARLOTA, LA NUEVA FUSIÓN INTERNACIONAL DEL BARRIO LAS SALESAS

 Cristina Barbero



WINEBIE, EL CLUB DE VINOS QUE ESTÁBAMOS ESPERANDO

 Cristina Barbero





SIRACUSA, DONDE PROPIARAS EL ORIGEN DE LA PIZZA

 Cristina Barbero



LA VACA Y LA HUERTA, INCREÍBLES CARNES Y VERDURAS DE TEMPORADA

 Cristina Barbero

HACER COMENTARIO

Su dirección de correo electrónico no será publicada.

Comentario

Nombre*

Email*


Sitio Web

ENVIAR

POPULARES




Indiano DF, la reinterpretación de la cocina mexicana

 Laura Jado




Da Luca, la trattoria italiana en Madrid

 Laura Jado

RECENT POSTS



Da Luca, la trattoria italiana en Madrid

 Laura Jado

Indiano DF, la reinterpretación de la cocina mexicana



Laura Jado



Dani García presenta "Hacer de comer" en La 1

Cristina Barbero



Muñagorri, la cocina clásica vasca

Laura Jado



La Pagoda, el "asian twist" de Chamartín

¿QUIÉN SOY?

Llevo comiendo toda la vida, así que sé de lo que hablo. Recopilo todos los restaurantes a los que mi estómago abre hueco a este placer de la vida y recomiendo los restaurantes de Madrid que merecen la pena (a veces me escapo de la capital).

ENTRADAS RECIENTES

- Da Luca, la trattoria italiana en Madrid
- Indiano DF, la reinterpretación de la cocina mexicana
- Dani García presenta "Hacer de comer" en La 1
- Muñagorri, la cocina clásica vasca
- La Pagoda, el "asian twist" de Chamartín

BUSCAR

