# Comer y beber en la capital española

A la atención de: Beatriz García Quiroga

El presente documento tiene como objetivo compartir los descubrimientos más relevantes en materia gastronómica y coctelera en la Comunidad de Madrid. El estudio se ha elaborado en el periodo 2016-2018 por D. Alvaro Aguirre, quien al ser de origen peruano se considera inmediatamente experto en el ámbito culinario internacional. Todos los establecimientos aquí descritos han sido personalmente evaluados en al menos dos (2) ocasiones, con el fin de obtener resultados robustos a posibles fluctuaciones diarias en la calidad.

Cada entrada incluye el nombre del restaurante, una (1) breve descripción, el coste estimado por persona (en euros corrientes), al menos una (1) recomendación de plato/cocktail, y, si se estima oportuno, una (1) imagen del producto.

#### Fismuler

## Calle de Sagasta 29. Precio aprox por persona: 45-55 €

Restaurante que deslumbra por su exquisito uso de buena materia prima. Con una carta que cambia diariamente, Fismuler presenta lo mejor del mar y la tierra española. Cuenta con un ambiente urbano moderno, óptimo tanto para una cita como para una cena de trabajo, con ocasionales presentaciones de música en vivo algunos fines de semana. Entre los platos recomendados se encuentran las ostras y el erizo de aperitivo, el arroz verde con almejas, la lubina, y el pato. Lo mejor llega al final, con la tarta de queso, que es considerada por muchos la mejor que hay. Nada de insípidos NY Cheesecakes, esta tarta de queso emana Idiazábal, fresco y azul. Fuentes reportan que Fismuler además incluye un Limoncello gratuito¹.



Tarta de queso

# Ronda 14 Calle del Gral Oraá, 25. Precio aprox por persona: 40 €

De la mejor comida Nikkei Peruano-Japonesa que se puede encontrar en España. De la carta de sushis, el rollo de acevichado se lleva el premio, seguido muy de cerca por el rollo mar y montaña, que mezcla un toque de carne con langostino y patatas paja, que ejemplifica la mezcla de las dos comidas. El plato estrella, sin embargo, son las gyozas de anticucho, que saben incluso más auténticas que los anticuchos peruanos.

.

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> Por comprobar



Gyozas de anticucho

# NAP Calle del Ave María, 19. Precio aprox por persona: 12 $\in$

Si quieres comer una pizza buena, barata, escuchando al par de napolitanos en la cocina gritándose en italiano entre ellos, este lugar es para ti. Recomendamos las bruschetta como aperitivo, y una clásica margarita.



Margarita

#### Tampu

## Calle de Prim, 13. Precio aprox por persona: 40 €

Restaurante peruano que tuvo sus inicios en la zona de Prosperidad, donde se podía comer excelente por  $15 \in$ . Ahora, con un local en una zona exclusiva de Recoletos y una carta con platos individuales de  $25 \in$ , Tampu se ha coronado como uno de los mejores restaurantes Peruanos de España. Incluye tanto platos clásicos como innovaciones. Las recomendaciones son el sanguchito de chicharrón de aperitivo, y el Misti de principal.



Misti

#### Inclán

# Calle de Álvarez Gato, 4. Precio aprox por persona: 20 €

Uno de los pocos restaurantes en Madrid donde se puede cenar antes de las 8pm. Con una temática de oda a Valle Inclán, tiene una carta creativa tanto de comidas como cócteles. Cada plato, además de tener una apariencia muy instagrameable, no tiene pierde. Recomendamos la burrata inyectada de pesto y el pulpo. Asegúrate de acompañarlos con un cocktail.



Burrata con pesto

## Sala de Despiece

## Calle de Ponzano, 11. Precio aprox por persona: 40-50 €

Hacer cola en la Calle Ponzano para entrar a una apretada barra donde te van a cobrar cincuenta euros no suena a un gran plan, pero basta que entres a Sala de Despiece y te sirvan el aperitivo para que pienses que vale la pena. Recomendados los chipirones.



Chipirones

## Fitz Burger

# Calle de Gabriel Lobo, 20. Precio aprox por persona: 20 €

Una de las mejores hamburguesas de Madrid. Recomendamos pedir los aros de cebolla y la hamburguesa Gourmet. Se puede escoger tanto patatas fritas como sweet potatoes.

#### Bosco de Lobos

## COAM, Calle de Hortaleza, 63. Precio aprox por persona: 25 €

Buena comida italiana en el Colegio de Arquitectos de Madrid. El local es excelente, en mitad de un jardín en medio de Madrid. La recomendación es la pasta con ragú.

#### Massa Pizza

# Calle de Augusto Figueroa, 21. Precio aprox por persona: 12-17 €

Buena pizza en Chueca. Muy recomendada la original pizza de Sobrasada. Si quieres un acompañante, las berenjenas con miel. También tienen Uber Eats y suelen tener buenas ofertas por ahí.

#### Pez Tortilla

## Calle del Pez, 36. Precio aprox por persona: 12-15 €

Variedad de tortillas españolas y una selección de cervezas artesanales muy buenas. La tortilla clásica es buena, pero el premio se lo lleva la tortilla con parmesano y la tortilla de boletus.

## 80 grados

#### Calle de Manuela Malasaña, 10. Precio aprox por persona: 15-20 €

Tapas españolas modernas. Buen sitio para ir con amigos y compartir. Recomendamos el huevo trufado con patatas y jamón, los gnocchis cremosos con salsa de setas. De postre la leche con galletas, y de beber el DisTinto de verano.

### Casa Benigna

## Calle de Benigno Soto, 9. Precio aprox por persona: 35-40 €

Si estás en España obviamente debes comer paella, pero ¿cómo escoger? Si estás abrumado por las mil opciones (sí, incluyendo esas que tienen fotos gigantes en la puerta), olvídate y anda a Casa Benigna. Sirven "patellas", que no es exactamente una paella, pero casi. Recomendada la de la huerta.

#### Everest Tandoori

## Calle de Pegaso, 13. Precio aprox por persona: 20 €

Una de las joyas escondidas de Madrid. Tendrás que salir de la M30 para encontrarlo, pero valdrá la pena. Por fuera no parece nada impresionante, pero es de los mejores restaurantes indios de Madrid. Recomendamos pedirle al camarero que te traiga lo que quiera.

#### La cevicuchería

## Calle de Téllez, 20. Precio aprox por persona: 20-25 €

Restaurante peruano en la zona de Pacífico. Muy tradicional, se mantiene fiel a los platos típicos peruanos. El ceviche clásico, junto con un pisco sour.

#### Yatai Market

## Calle del Dr Cortezo, 10. Precio aprox por persona: 10-20 €

Asian street food market. Al lado de la plaza de Tirso de Molina está este espacio que tiene diversos puestos de comida asiática, incluyendo china, japonesa, coreana, vietnamita, tailandesa, hongkonesa. Mucha variedad y buen precio.

#### Nuria

#### Calle de Manuela Malasaña, 6. Precio aprox por persona: 20 €

Excelente y auténtico restaurante etíope. Recomendado el menú de degustación.

#### Manolitos

## Plaza de Santa Bárbara, 4. Precio aprox por persona: 5 €

Pequeños pseudo-croissants que te volverán adicto y harán cuestionarte todas las decisiones de tu vida. Abstenerse los débiles. Recomendado el manolito simple.

#### Gelatería La Romana

## Paseo de la Habana, 27. Precio aprox por persona: 5 €

Heladería italiana abierta hasta tarde para cerrar una noche con un auténtico gelato. Recomendación máxima el Gelato di Pesca en caso se encuentre disponible.

#### Guilty

# Calle de Fernández de la Hoz, 4. Precio aprox por persona: 5 $\in$

Galletas muy top.

#### Bares

#### Macera

# Calle de San Mateo, 21. Precio cocktail: 7 €

Bar buenísimo en la zona de Tribunal. Sugerencia ir entre semana para evitar el caos. No trabajan con ninguna marca, sino elaboran su propio alcohol. Todos los macerados cuestan  $7 \in$ . Si vas un día por la tarde, puedes pedir una torta de chocolate excelente.

#### Salmón Guru

# Calle de Echegaray, 21. Precio cocktail: 8-12 €

Catalogado como el bar número 1 en España y el 22 de mundo. En un local estupendo junto a la plaza de Santa Ana, divide su carta en cocktails refrescantes, afrutados, sour, locuras y fuertes. Recomendamos el Honey Moon o Little Hell Boy.

Cafés:

Toma Café HanSo Federal