LLEGA SAN ISIDRO Y VUELVE EL RABO DE TORO

- **Más de 8 direcciones donde disfrutar de esta receta tan castiza en diferentes versiones: rellenando canelones, en croqueta, guisado al estilo tradicional, en albóndiga, 'a la mexicana' o como principal de suculentos menús especialmente diseñados para la ocasión**

- **Algunas sugerencias son fijas en las cartas de los restaurantes, otras llegan para acompañar al Santo y otras se quedan todo el mes ¡No os las perdáis!**

RESTAURANTES QUE RINDEN HOMENAJE AL RABO DE TORO POR SAN ISIDRO

- Desencaja
Paseo de la Habana, 84. Madrid. Tel. 91 457 56 68. www.dsncaja.com
Iván Sáez lleva años conquistando con su tradicional guiso de rabo de toro, una receta que vuelve a sus menús degustación durante el mes de mayo: 'Viaje a la Luna', 'Viaje al centro de la Tierra' o 'Dueño del Mundo'.

Rabo de toro estofado y deshuesado con verduras de temporada y puré cremoso de patata

-La Malaje
Relatores, 20. Madrid. Tel. 91 081 30 31. www.lamalaje.es
Manuel Urbano y Aarón Guerrero rinden homenaje a los sabores del sur y ahora también a la fiesta de Madrid en su 'Menú al sur'. Está compuesto por un entrante frío, otro caliente, pescado, carne y postre por 32 € por persona y en esta ocasión el plato principal de carne es el *Canelón de rabo de toro*. Aquellos que quieran añadir un maridaje con vinos generosos pueden hacerlo por 12 € más. Estará disponible del jueves 10 al domingo 20 de mayo. ¡Imprescindible!

Canelón de rabo de toro a la cordobesa (principal de su 'Menú al sur')

- Los Galayos
Botoneras, 5 - Plaza Mayor, 1. Madrid. Tel. 91 366 30 28. www.losgalayos.net
Fundado en 1894, este restaurante centenario que acaba de recibir el Premio Alimentos de España a la restauración, se encuentra en un espacio único como es la Plaza Mayor. En cuanto a la comida, gustará a mayores y niños, ya que sus recetas son tradicionales pero acordes a las nuevas tendencias. Durante todo el mes de mayo rinde homenaje a las reses con este menú taurino.

Menú 'Mes del rabo de toro'
Entrada a compartir
Torreznos ibéricos con salsa de mojo picón
Primer plato
Gazpacho con salpicón de langostinos y fresas
Plato principal
Súper canelón de rabo de toro glaseado en su jugo con toque de torta del Casar
Postre o café a elegir:
Bizcocho borracho con crema de vainilla y peta zetas de menta
Bebida a elegir:
½ botella de Rioja Crianza, ½ l. de agua mineral, cerveza 33 cl. de barril o refresco
27'50€ (IVA incluido)

- Matritum
Cava Alta, 17. Madrid. Tel. 91 365 82 37. www.tabernamatritum.es
Matritum es una pequeña gran joya ubicada en pleno barrio de La Latina donde además de comerse de maravilla, se bebe de lujo, y es que su imponente bodega puede llegar a tener hasta 400 referencias. Para acompañarlas, durante el mes de mayo sirven fuera de carta un irresistible *Canelón de rabo de toro* y su 'maridaje inesperado', para que la elección sea más sencilla, es *Socaire*, de Bodegas Primitivo Collantes.

Canelones de rabo de toro gratinados con una bechamel de trufa y queso Idiazábal

- Oceanika
Antonio Pérez, 26 – semiesquina Velázquez, 150. Madrid. Tel. 91 562 66 60.
www.oceanikafusionbarmadrid.es
Preparados para disfrutar y divertirse con la cocina más desestructuradora de la capital, como bien explican en sala sus geniales propietarios Carlos Pérez y Filomena Grudeski, porque también en San Isidro van a sorprendernos con un trampantojo de cucurucho… ¡que en realidad es salado y va relleno de rabo de toro! Se podrá tomar del viernes 10 al sábado 19 de mayo.

Cucurucho de rabo de toro guisado

- Ponzano
Ponzano, 12. Madrid. Tel. 91 448 68 80. www.restauranteponzano.com

Este restaurante, situado en una de las calles más animadas del barrio de Chamberí, es todo un referente cuando lo que se busca es cocina 'de toda la vida'. Para los que quieran comer fuera como si lo hiciera en su propia casa, durante todo el mes tendrán:

Croquetas de rabo de torro
Rabo de toro estofado

- Sandó
Isabel la Católica 2-4. Plaza de Santo Domingo, 13. Madrid. Tel. 91 547 99 11. www.restaurantesando.es
El restaurante Sandó se une a la celebración de San Isidro con un suculento menú que sustituye durante estos días a su conocido Menú Degustación y que estará disponible del 15 de mayo al 5 de junio:

Menú San Isidro
Aperitivo de la casa
Ensaladilla verde con mejillón al escabeche
Menú
Gazpacho de fresas con queso de cabra
Nido de patatas con molleja de cordero lechal y cebolla caramelizada
Taco de bacalao en tempura y pimiento asado
Timbal de rabo de toro con huevo y trufa
Postre
Leche frita sobre crema de café
Mousse de lima con su barquillo
49 € (IVA incluido)

- Taberneros
Calle Santiago, 9. Madrid. Tel. 91 542 21 60. https://www.facebook.com/Taberneroswinebar/
Ubicada en pleno corazón de los Austrias, esta moderna taberna con 17 años de vida tiene una estética castiza donde su imponente bodega vista tiene un gran protagonismo. La carta es castiza y viajera, y es que junto a unas clásicas croquetas de cocido, tigres, unos callos o el rey de estos días, un sabroso *Rabo de toro a la cordobesa*, también hay platos con guiños a Japón (el chef es japonés) y Cataluña (el dueño, Xavi) entre otros. Sabrosas recetas pensadas para compartir y maridar con la espectacular carta de vinos, donde los jereces mandan, con una colección que recoge auténticas joyas.

Rabo de toro a la cordobesa

EL RABO SIEMPRE EN CARTA

- Bacira
Calle del Castillo, 16. Madrid. Tel. 91 866 40 30. www.bacira.es
Bacira es fusión, pero también cocina de siempre. Quienes aún no hayan probado sus revolucionarias albóndigas, será un buen momento para hacerlo… Además, este exitoso plato, en carta desde su apertura en julio de 2014, también puede pedirse para llevar y disfrutar en cualquier lugar gracias a su nuevo servicio de *take away* https://www.bacira.es/tienda/

Albóndigas guisadas de rabo de toro con puré especiado de patata

PARA MARIDAR…

- Bodegas Habla
www.bodegashabla.com
¿Qué mejor manera de disfrutar de un guiso de rabo de toro que acompañándolo de un buen vino tinto? Para un perfecto maridaje, la bodega extremeña **Habla** recomienda su **HABLA Nº 16**, un vino sofisticado, sutil y delicado, pero a la vez seductor, atrevido y provocador. Un Syrah 100 % de la añada 2014, el 'hermano mayor' del Nº 2, que tras 12 meses de crianza en barrica de roble francés, presenta una gran luminosidad, es vivaz y de capa alta, con un atractivo color ciruela y matices violetas. En nariz es un vino exuberante y complejo, con una mezcla de aromas tropicales tipo papaya y chirimoya y de flor de mimosa, notas especiadas de mejorana con un elegante toque torrefacto. En boca, de evolución untuosa y textura de taninos muy fina, presenta gran equilibrio con final fresco y duradero. Su precio, 22'50 €.

- Losada Vinos de Finca
http://www.losadavinosdefinca.com
Desde la bodega berciana **Losada Vinos de Finca** recomiendan para maridar los platos con rabo de toro su buque insignia, **Altos de Losada**, del que acaba de salir al mercado la añada 2016. Se trata de un vino elegante, profundo, carnoso, fragante, de compleja nariz y muy cautivador. En esta ocasión el enólogo Amancio Fernández ha buscado potenciar más la fruta con una menor presencia de la madera para hacer destacar más el origen: la mencía y el terruño arcilloso del Bierzo. El resultado seguro que conquista tanto a los paladares 'educados' como a los recién iniciados… Su precio, 16'95 €.

PARA COMPRARLO:

- Solobuey

Mercamadrid. Mercado Central de Carnes, módulo 13. Madrid. Tel. 91 507 12 32. www.solobuey.com
Solobuey, con más de 100 años de vida, es todo un referente en la alta gastronomía. Y es que distribuye selectas carnes y otros productos gourmet a los principales restaurantes de España y gracias a su nueva web, desde hace unos meses, también a particulares. Además en www.solobuey.com te ayudan a elegir el producto, cantidades, dan ideas para elaborarlo y no faltan las ofertas… Así que, quienes estén pensando en rendirle homenaje al Santo, que no dejen de entrar en su web. No hay rabo de toro, pero sí de vaca, que en realidad –como Luis y María De Blas, al frente de la firma explican- "es el que hay en casi todos los sitios y es más jugoso".

El **rabo de vaca** posee una carne gelatinosa, ideal para guisos largos y caldos. Además de estar muy rico, es un alimento esencial en una dieta sana y equilibrada, sus propiedades nutritivas son indiscutibles, aporta hierro, calcio, proteínas y vitaminas. (Desde 9'35 €/ kg. Envío gratis en pedidos superiores a 80 € en Península. Si se hace el pedido antes de las 12:00h. se recibe al día siguiente antes de las 13:30h.)

Más información en Aires News Comunicación
www.airesnews.com Tel. 91 535 45 14

Isabel Aires:	isabel@airesnews.com	670 369 775
Jana Cerdán:	jana@airesnews.com	679 057 288
Alejandra Sanz:	alejandra@airesnews.com	646 742 372
Bea Rodríguez:	beatriz@airesnews.com	682 390 138