

POR LA VIRGEN DEL PILAR... ¡HUEVOS COMERÁS!

Y es que este año el Día Mundial del Huevo coincide con el Día Nacional de España / Hispanidad / Fiesta Nacional / de Colón..., es decir, con el 12 de octubre

No olvidéis que son fuente de proteínas, vitaminas, minerales, aminoácidos esenciales y ácidos grasos, nutrientes y bajo aporte calórico. Es decir, un alimento muy completo y necesario del que hace ya años se desterraron los mitos del “no más de dos a la semana”. Y menos mal, porque con lo versátiles y socorridos que son y lo que nos gustan...

Así que ya sabéis, si este año, siendo festivo, se os presenta alguien de sorpresa en casa, podéis decirle aquello de: “¿te quedas y te frío unos huevos?” o, mejor aún, salir a comerlos de un montón de formas diferentes en estos restaurantes de Madrid y León

¿Cómo te gustan más? Nos vamos de #Rutahuevera

Madrid, octubre de 2018

- BACIRA. y sus huevos con sabor a Japón...

Castillo, 16. Madrid. Tel. 91 553 44 89. www.bacira.es

Es el restaurante donde Asia y el Mediterráneo se dan la mano a través de una carta pensada para satisfacer los paladares más curiosos con platos deliciosos a precios comedidos. De hecho, su excelente relación calidad-precio ha sido reconocida con un Bib Gourmad en la edición 2017 y 18 de la Guía Michelin.

Niguri de pez tomaso, sobrasada, migas y huevo de codorniz

Tartar de toro con huevo de codorniz

- Delirios y su huevo escondido

Ramón y Cajal, 5. León. Tel. 987 237 699. www.restaurantedelirios.com

Locura y genialidad definen la cocina de mercado de su chef Javier Rodríguez, que sabe sorprender transformando el mejor producto de la zona en creaciones divertidas, irreverentes y de gran nivel donde no faltan los trampantojos, como el que ha preparado para este día... Así que quienes planeen una escapada a la Capital Española de la Gastronomía 2018 por el puente de El Pilar, no se lo pueden perder.

Falsa croqueta... y es que al morderla descubrimos un huevo a baja temperatura frito empanado en panko y bechamel de nuez moscada

- Desencaja, porque aquí el huevo ‘encaja’

Paseo de la Habana, 84. Madrid. Tel. 91 457 56 68. www.dsncaja.com

Iván Sáez sirve una cocina clásica, con acertados toques de autor y 100% de mercado. Un propuesta basada en tres menús que cambian a diario y en los que el huevo casi siempre está presente en alguno de los platos, y lo estará, por supuesto, el 12 de octubre... Gusta tanto que también suele estar en su escueta pero irresistible carta.

Huevo con verduras, crema de purrusalda y trufa

Huevo frito, patata con setas, trufa y torreznos

Setas de temporada, huevo a baja temperatura, patatas confitadas y papada

Huevo frito con cocochas al pil pil y ajoarriero

Crema de boletus con huevo, boletus salteado y migas

- El Zorzal, su huevo es un *must* y por supuesto tiene el toque del chef

Santa Clara, 10. Madrid. Tel. 91 201 73 91. www.tabernaelzorzal.com

Iván Sáez vuelve a sus raíces, a la cocina tradicional que le inspira a cada paso con El Zorzal, un bistró sencillo, divertido y gastronómico. Le acompaña Ernesto Muñoz, su mano derecha en los fogones desde hace 15 años. Juntos han diseñado una carta con recetas que apetecen a diario y entre sus imprescindibles, algo tan sencillo como un huevo frito, pero aquí, como todo lo que hacen, hecho con mucho mimo...

Huevo frito de corral, espuma de patata ahumada y trufa

- La Barra de Sandó, para empezar el día 'con un par de huevos'

Plaza de Santo Domingo, 13. Tel. 91 559 49 31. Madrid. www.barradesando.com

Es la propuesta más informal del restaurante Sandó, ubicada en la recepción del Hotel Santo Domingo, a pocos pasos de la Gran Vía madrileña, por lo que es perfecta para empezar el día llenándose de energía y después disfrutar de una mañana de *shopping*...

En su 'Desayuno Barra de Sandó':

Huevos frescos fritos, bacon plancha, tomates cherry y pan rústico

Siempre en carta:

Huevo roto con jamón ibérico y patatas

Ensalada de vegetales, atún y huevo

- La Cocina de María Luisa, las setas son las protagonistas y el huevo las acompaña...

Jorge Juan, 42, Madrid. Tel. 91 781 01 80. www.lacocinademarialuisa.es

La Cocina de María Luisa es el reino de las setas y los sabores de siempre, porque ¿quién no se ha comido un revuelto de setas? Pues eso, clásicos que apetecen es lo que hay en este restaurante, recetas de mamá, de la abuela... pero que nos hace María Luisa para disfrutar de principio a fin.

Revuelto de setas de temporada

Pastel de setas de cardo, trufa y salmón ahumado

Congrio en salsa como lo hacía la abuela Aurora

-La Malaje, huevos con sabor a sur

Relatores, 20. Madrid. Tel. 91 081 30 31. www.lamalaje.es

Promete una experiencia gastronómica de raíces donde los sabores del sur explotan en cada bocado. Estos días, como sugerencia en carta, Manu Urbano tendrá una receta sencilla y deliciosa. Por supuesto, nadie se puede ir sin probar su espectacular tortilla de patatas.

Huevo frito con sobrasada y vieiras

Tortilla de patatas 'La Malaje'

- Los Galayos: huevos, Plaza Mayor y rico rico

Botoneras, 5 - Plaza Mayor, 1. Madrid. Tel. 91 366 30 28. www.losgalayos.net

Este restaurante centenario dedica una sección completa de su carta al huevo y su tortilla es muy pero que muy recomendable... Así que quienes paseen por el centro este puente, podrán reponer fuerzas en alguno de sus espacios: ¿barra, restaurante o terraza?

Con huevo':

Tortilla española gigante

Tortilla paisana gigante con patata, chorizo, guisantes y pimiento

Tortilla de espinacas y atún

"Estrellados": huevos de corral estrellados sobre patatas fritas recién hechas

"Morcillonas": patatas pochadas con aceite de oliva, salteadas con huevos de corral y morcilla de Burgos

Puntillitas con huevos de corral y juliana de pimientos rojos y verdes

Además...

Sopa castellana de ajo y pimentón de La Vera, picada de jamón ibérico con huevo escalfado de corral

Ensalada mixta con dados de bonito, huevo, espárrago blanco de Tudela, tomate y cebolla morada

- Matcha House, huevo y arroz, pero no a la cubana...

Calle Infanta Mercedes, 62. Madrid. Tel. 91 57 00 579. www.matcharestaurante.com

Es el 'japo' que gustará a toda la familia y entre su variada carta, dos irresistibles propuestas coronadas por huevo, eso sí, de codorniz...

Niguri de huevo de codorniz y trufa

Hamburguesa de waygu: arroz frito, carne de waygu y huevo de codorniz

- Matritum, 'huevos al vino'

Cava Alta, 17. Madrid. Tel. 91 365 82 37. www.tabernamatritum.es

Entre las sugerencias del día de esta joya de La Latina donde además de comerse de maravilla, se bebe de lujo -que nadie se olvide del maridaje-, encontramos esta irresistible receta.

Setas de temporada con butifarra negra de perol y yema de huevo de corral

- Mutsu

Plaza República del Ecuador, 2. Madrid. Tel. 91 345 95 93. www.mutsumadrid.es

Su carta japonesa es una explosión de sabores para el paladar, al igual que la selección de recetas clásicas de China con algún guiño a Tailandia e incluso chifa, y en la mayoría de ellas, el huevo está presente. Además, ahora se cuele en su delicioso kubak, ¡así que no puede faltar para celebrar este día!

Shoyu ramen: panceta cocida a baja temperatura, verduras, huevo y caldo a base de huesos

Miso ramen: fideos gruesos de arroz, tofu, wakame, langostinos en tempura y caldo de miso

Yakisoba: fideos soba integral (fideos de harina sarracenos) salteados con verduras, pollo y huevo

Fideos Saigón: fideos de arroz salteados con verduras, pollo y huevo

Arroz Chalafán: soja, shiitake, salchicha cantonesa, huevo y gambas

Kubak: Arroz deshidratado, langostinos, calamares, verduras en taquitos (pimiento verde, rojo, zanahoria, calabacín...) y ahora ¡¡huevo!!

- Ponzano, siempre camperos e imposible resistirse

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 siempre y los huevos son, claramente, de toda la vida:

Tortilla de patatas (clásica / con salsa brava / con ali oli / con pimientos de Padrón)

Huevos rotos con patatas + (picadillo / setas / morcilla y pimientos rojos asados / jamón / panceta ibérica curada / morcón de morcilla y lomo / lomo al romero / lomo a la pimienta)

Boletus en sartén con foie, huevo y trufa
Revuelto de morcilla y puerro de Olano

- Sandó, ¿huevo para desayunar, comer o cenar?

Isabel la Católica 2-4. Madrid. Tel. 91 547 99 11. www.restaurantesando.es

El restaurante **Sandó**, ubicado en el corazón de Madrid, es perfecto para disfrutar de una gastronomía clásica con un excelente producto y de una agradable sobremesa. En el Menú de Otoño ofrecen un huevo de lo más tradicional...

Huevo Benedict con tempura de verduras

- Shanghai mama y su huevo terminado en mesa

Infanta Mercedes, 62. Madrid. Tel. 91 041 87 28. / Arturo Soria, 51. Madrid. Tel. 91 831 01 49 / Avenida del Camino de Santiago, 1. Las Tablas. Tel. 918 31 02 07 / Clavel, 7. Esquina Plaza de Pedro Zerolo. Tel. 91 283 50 59. www.shanghaimama.es

Esta firma está revolucionando Madrid a golpe de palillo y sus dumplings y su kubak captando adeptos sin parar ¿aún no los has probado? El 12 de octubre puede ser el día perfecto para hacerlo...

Sopa de verduras con huevos, algas y fideos chinos

Kubak crujiente acompañado de pollo y mariscos con huevo de pita pinta, terminado en sala con soplete

- Taberneros, huevos, setas y Jerez

Calle Santiago, 9. Madrid. Tel. 91 542 21 60.

Con 17 años de vida es un clásico del Madrid de los Austrias, una moderna taberna con una carta castiza y viajera y una imponente bodega con 'Jerez' como protagonista... Será un acierto sentarse en una de sus agradables mesas y disfrutar de esta deliciosa sugerencia de temporada, acompañada por ejemplo con un amontillado Santa Petronila de Jerez de la Frontera.

Níscalos a la cordobesa: huevo, zanahoria y huevo tinto

- Zampa y sus huevos de madrugada...

Covarrubias, 24. Madrid. Tel. 679 109 554. www.zamparestoran.com

Es el nuevo *late dinner* de Chamberí donde comer bien y divertirse desde el *afterwork* hasta las 5 a.m. y como el 12 de octubre es festivo también abren para comer. Tienen tres cartas diferentes y en ellas, por supuesto, no falta el huevo. ¿Qué tal uno poché? ¡Les salen de lujo!

Pintxo de setas con huevito de codorniz

Huevito poché sobre parmentier trufado

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