

## LA NAVIDAD 'ARRANCA' EN EL PUENTE CON LA MEJOR OFERTA GASTRONÓMICA DE LA CAPITAL

- Hace unos días que las luces navideñas iluminan las calles de Madrid, desde hace casi un mes podemos encontrar polvorones y turrónes en los supermercados y ahora empezamos la ardua tarea de intentar cuadrar con los amigos, familiares y compañeros de trabajo las comidas y cenas propias de estas fechas. ¡Y es que la Navidad ya está entre nosotros! Así que nada mejor que este Puente de la Constitución para darle la bienvenida oficial
  - No pueden faltar la visita a Cortylandia; a la Plaza Mayor para ponerse los gorros más divertidos e inesperados o para comprar las últimas novedades del Belén; o el tour por los enormes árboles iluminados de la capital
  - Para coger fuerzas y recorrer con energía las calles más emblemáticas, os proponemos una selección de restaurantes en los que reponerse del gentío y del frío, y a los que se puede ir andando desde la misma Puerta del Sol

Madrid, noviembre de 2018

Paseando por las zonas más céntricas y simbólicas de Madrid podemos disfrutar de la cocina más auténtica de la capital y sin duda una buena comida será más que reconfortante para sobrevivir a las compras, las aglomeraciones de estos días 'festivos' en los que la capital se convierte en un *must* navideño para propios y extraños...

- Comenzamos en La Latina, y más en concreto a la Cava Alta, una zona con tanto encanto que no podía faltar el buen comer y el mejor beber. Aquí se encuentra **Matritum** (Cava Alta, 17. Tel. 91 365 82 37. [www.tabernamatritum.com](http://www.tabernamatritum.com)), con más 20 años de vida y una impresionante bodega con más de 400 referencias, un auténtico santuario del vino. Para acompañarlos, de la cocina salen delicias como las *Croquetas líquidas de suquet de carabinero*, el castizo *Montadito de zarajos con siso 'de la verbena de La Paloma'*, los *Canelones caseros gratinados con bechamel de setas y trufados* o su *Cap i Potá* (callos y morro estofados a fuego lento), perfecto para el frío.
- Desviándonos un poco hacia la plaza de Tirso de Molina llegamos hasta **La Malaje** (Relatores, 20. Tel. 91 081 30 31. [www.lamalaje.es](http://www.lamalaje.es)), donde Manu Urbano nos embruja con sus sabores del sur recién traídos del mercado: en barra, sobre todo para el fin de semana que es *non stop*, imprescindibles platos como la *Ensaladilla de gambas a la granaína con pipas de mar*, sus famosas *Croquetas de jamón ibérico*, el *Chicharrón de Cádiz* o su jugosa *Tortilla La Malaje*. Si pasamos al coqueto salón que recuerda a un patio cordobés y pedimos a la carta, son más que recomendables el *Ala de raya confitada en escabeche de azafrán* o la Carne mechá de lomo ibérico de bellota... De postre, algo muy navideño, los *Alfajores de Andalucía*.
- Subiendo hacia la Plaza Mayor y entre abetos y figuritas, se esconde un clásico entre los clásicos: **Los Galayos** (Botoneras, 5 - Plaza Mayor, 1. Tel. 91 366 30 28. [www.losgalayos.net](http://www.losgalayos.net)). Y es que este restaurante centenario combina a la perfección la cocina castellana tradicional con recetas más modernas, acordes con las nuevas tendencias. En la zona de barra cuenta con una apetecible carta de tapeo con raciones como las *Puntillitas con huevos de corral y juliana de pimientos rojos y verdes fritos*, los tan de moda *Torreznos* y no falta el castizo *Bocata de calamares*, que está muy pero que muy bueno... En sus variados salones, que recorren también la historia de la ciudad y el paso de los años con distintas decoraciones, puede disfrutarse de platos tan deliciosos como su famoso *Cochinillo asado de Espirido*, entre otras muchas propuestas que gustarán a toda la familia. Toda una delicia para acabar con el estómago lleno y volver al paseo o a las compras con una sonrisa.

- Cruzando la Plaza Mayor, en el Madrid de los Austrias, aparece **Taberneros** (Calle Santiago, 9. Tel. 91 542 21 60. [www.restaurantetaberneros.com](http://www.restaurantetaberneros.com)). La esencia de sus platos es castiza pero tiene un corazón muy internacional y es que su chef Kenji Morita es japonés. De ahí que convivan desde unas clásicas *Croquetas caseras de pringá*, *Callos a la madrileña* o *Rabo de toro a la cordobesa*, junto a las *Tortitas imperiales de carne mechada de puerco y salsa canalla*, las *Carrilleras de ternera al estilo thai* o la estrella de la casa: *Ojos de Dragón* (pastel de arroz relleno de pollo y curry). Todo maridado con las mejores etiquetas del mercado, ya que sus sumilleres asesoran perfectamente para elegir lo más adecuado entre las más de 400 referencias, con un gran protagonismo de los vinos de Jerez.
- A tiro de piedra, casi llegando a Ópera, se ubica el nuevo proyecto del reconocido chef Iván Sáez y su mano derecha en los fogones desde hace casi 15 años, Ernesto Muñoz: **El Zorzal** (Santa Clara, 10. Tel. 91 201 73 91. [www.tabernaelzorzal.com](http://www.tabernaelzorzal.com)). El hermano pequeño del restaurante Desencaja ofrece opciones para todos los gustos, con platos de lo más apetecibles que huelen y saben a tradición: *Croquetas artesanales de jamón*, *Buñuelos de bacalao*, *Alitas de pollo con un toque picante*, *Arroz meloso de carabinero*, *Judión del Barco de Ávila con manitas glaseadas* o el *Bacalao confitado sobre porrusalda, molleja y pil-pil* y de postre, que no falte la *Torrija brioche empapada en nata y huevo caramelizado con helado de galleta*. Toda una experiencia gastronómica en un espacio acogedor con una decoración 100% única.
- Y para finalizar por la Gran Vía atareado con compras, nada como una paradita en **Restaurante Sandó** (Isabel la Católica, 2 - 4. Tel. 91 547 99 11. [www.restaurantesando.es](http://www.restaurantesando.es)), donde se entremezcla una excelente cocina de vanguardia con raíces tradicionales. Aquí se puede disfrutar de un *Pulpo en tempura con mousse de cava*, *Tallarines de vegetales a la carbonara con trufa*, *Pétalos de tomate, cebolleta asada y anchoas del Cantábrico* o una *Escalivada con quenelle de queso de cabra*. Quienes decidan ir al centro el domingo, nada mejor que empezar la jornada con un delicioso *brunch* en formato buffet para toda la familia. Además, cuenta con hasta 5 Menús de Navidad diferentes para grupos. Por otra parte, quienes vayan o vengan de Cortylandia, pueden acercarse también a **La Barra de Sandó** ([www.barradesando.com](http://www.barradesando.com)), la propuesta más informal del hotel Santo Domingo, con unos succulentos pinchos, como por ejemplo el *Ravioli de calabacín relleno de presa ibérica al Stroganoff*, el *Laminado crujiente de chipirones y champiñones* o la *Paletilla de conejo con crocante de verduras y manzana*.

Diferentes opciones con ricos manjares para completar un puente redondo en familia, con amigos o ¿quién sabe? Quizás te apetece pasearte tranquilamente y disfrutar de Madrid... que con su bullicio te envuelve y nunca te deja solo.

Más información en **Aires News Comunicación**  
[www.airesnews.com](http://www.airesnews.com) Tel. 91 535 45 14

Isabel Aires:	<a href="mailto:isabel@airesnews.com">isabel@airesnews.com</a>	670 369 775
Jana Cerdán:	<a href="mailto:jana@airesnews.com">jana@airesnews.com</a>	679 057 288
Alejandra Sanz:	<a href="mailto:alejandra@airesnews.com">alejandra@airesnews.com</a>	646 742 372
Bea Rodríguez:	<a href="mailto:beatriz@airesnews.com">beatriz@airesnews.com</a>	682 390 138