



Cocina principalmente peruana pero que no hace ascos a platos de países asiáticos como Fili-pinas.

La Cocina de María Luisa **

DOMINGOS. PRECIO MEDIO: 65 €. Cocina muy tradicional, basada en caza, setas y trufa negra soriana.

G. F. Criado Criado

Martiqueria
Hediatrania
LOFEZ DE HOYOS, 198. METRO: ALFONSO
XIII. (91 416 06 37).

CLERRA DOMINGOS NOCHE Y LUNES NOCHE.

PRECIO MEDIO: 40 €.

Marisquería de toda la vida, con
carnes y pescados.

INFANTA MERCEDES, 92. 91.570 92 90. CIERRA DOMINGOS NOCHE Y LUNES. PRECIO MEDIO: 25 €. Una trattoria muy auténtica con unas pizzas y unas pastas de mucho nivel y unos precios bien contenidos.

Entre suspiro y suspiro 🖈

Caños del Peral, 3. 91 542 06 44. Cierra domingos. Precio medio: 45 €.

Un ambicioso restaurante mexicano. Platos tradicionales actualizados y con toques de innova-

Fismuler ***

GASTA, 29, 91 827 75 81. CIERRA DOMINGOS. PRECIO DIO: 40 €.

MEDIO: 40 C. Un espacio moderno y muy informal con una carta que recrea la de las casas de comidas tra-dicionales, buscando siempre la estacionali-dad.

El Fogón de Trifón

Goizeko Wellington **

Alta cocina vasca bien eiecutada en un restau rante elegante y acogedor que es uno de los favo-ritos de los ejecutivos madrileños.

Horcher ***

Alfonso XII. 6. 91522 07.31. CERRADO SÁBADOS MEDIODÍA Y DOMINGO. PRECIO MEDIO: 110 €.

Se trata de uno de los máximos exponentes de la alta cocina. Casi setenta años ofreciendo la cocina burguesa europea en un ambiente de lujo.

Joselito's ☆
VELAZUEZ, 30, 91727 47 62. CIERRA LOS DOMINGOS, PRECOM MEDIO: 40 6.
Es una tienda de productos de cerdo ibérico de
Joselito con un par de comedores. Carta muy
breve, con sugerencias del día, basada en las carnese da ibériro aven conservas navarrams. nes de ibérico y en conservas navarras.

Kabuki Wellington ★★★

Velázquez, 6. 91 577 78 77. Cierra sabados al mediodía y domingos. Precio medio: $100~\rm C$. Uno de los mejores exponentes de la cocina de

fusión hispano-japonesa. Técnicas orientales aplicadas a productos y recetas de aquí.

PLAZA DEL DESCUBRIDOR DIEGO DE ORDAS, 1 (SANTA ENGRA-CIA, 120), 91 533 87 15. CIERRA DOMINGOS Y LUNES. PRECIO MEDIO: 45 €.

MEDIC: 45 C. César Martín, experimentado cocinero que domina sobre todo la caza, hace de este restau-rante un lugar donde comer muy bien a precios razonables.

MAITIA **
TRIEBA Y FERNANDEZ, 16. 91 172 31 40. CIERRA DOMINGOS
YLIMSE, PRECIO MEDIO: 45 €.
COcina «académica», de alta escuela, en un
pequeño local de tan solo seis mesas, decorado
con sencillez y buen gusto, con trato amabilísimo por parte de los propietarios.

La Maruca ★ Velázquez, 54. 91 781 49 69. No cierra. Precio medio:

Como en su hermano mayor, Cañadío, aquí se puede disfrutar de buena cocina santanderina. Cuenta además con una atractiva barra.

Nakeima **

MELÉNDEZ VALDÉS, 54. CIERRA DOMINGOS Y LUNES. PRECIO MEDIO: 30 €.

Máxima informalidad. Sólo una barra en la que se ofrecen platos de cocina callejera asiática muy auténticos. No reservan.

O'Pazo ***

Reina Mercedes, 20. 91 553 23 33. Cierra domingos.

Algunos de los mejores pescados y mariscos que llegan a la capital se sirven en esta marisquería que es todo un clásico

El USO $\bigstar\star$ AVENIAN DE BURGOS, 214. 91 766 60 60. CIERRA DOMINICOS NOCHE. PRECIO MEDIO: 60 $\mathfrak C$ A un paso de La Moraleja, cocina tradicional de raiz asturiana con producto excelente como las anchoas o su célebre pixín al horno.

El Pradal *

EI Pradal *
LAWAROTE, S. SAN SERASTIAN DE LOS REYES. 91 663 95
32. CIERRA DOMINCOS NOCHE. PRECIO MEDIO: 60 €.
Un asador en la zona industrial de San Sebastián
de los Reyes en el que se elaboran en la parrilla
pescados y carnes de mucha calidad.

Punto MX ***
General Pardinas, 40. Tel. 91 402 22 26. Cierra domincos y lunes. Precio medio: 85 ϵ .
Seguramente el mejor restaurante mexicano de

España y de Europa. Cocina muy auténtica, con producto de calidad y muchos detalles.

Rafa ★★★ NARVAEZ, 60. 91 573 10 87. No CIERRA. PRECIO MEDIO: 65 €. Pescados y mariscos siempre de gran calidad, cocinados siempre en su punto. Muy buena barra.

JUAN HURTADO DE MENDOZA, II. 91 345 59 52. CIERRA DOMINGOS. PRECO MEDIO: 65 € Uno de los restaurantes imprescindibles de Madrid. Por su ambiente y por el gran nivel de una cocina de temporada impecablemente ejecutada.

BEATRIZ DE BOBADILLA, 9. 91 553 95 06. CIERRA DOMINGOS.

Precio medio: 40 €. Agradable casa de comidas donde predominan los platos de cocina burguesa, desde su lomo a la sal gorda hasta la tarta fina de man-

Señorío de Alcocer *

Senotio de Alcocer \star Alebro de Cerra sabados a Medioda y domingos. Precio Medio: $60 \, \text{C}$. Cocina navarra de nivel en un restaurante elegante y con buen servicio de sala. Atención a sus verduras llegadas a diario de la huerta.

La Taberna de Elía ★★

Vía de las Dos Castillas, 23. Pozuelo de Alarcón. 616 87 82 87. Cierra domingos noche y lunes. Precio medio

60 €. El rumano Aurelian Catalin regenta uno de los mejores restaurantes de carne de la Comunidad de Madrid. Para carnívoros.

Taberna La Gaditana 🕏

FUENTE DEL BERRO, 23. 91 115 37 51. LOMBIA, 6. 91 431 76 66. CIERRA DOMINGOS NOCHE. PRECIO MEDIO: 30 €. Especialidades gaditanas en Madrid, con buena barra y platos más sólidos en el comedor.

Taberna Pedraza ★★

IBIZA, 40. 91 032 72 00. CIERRA LUNES. PRECIO MEDIO: 50 €.

POR JUAN FERNÁNDE De un vino y sus arrugas

reo en el vino de España. Con-Sidero que ostenta la mejor relación calidad-precio del mundo mientras no se sobrepase cierto umbral. Mantengo que los profesionales de nuestro país tienen un nivel medio extraordinario. Y, con todo eso, existen aún ciertas rémoras. Por ejemplo, una pésima utilización del lenguaje. Pruebas, aunque nunca se debiera generalizar, muchas, Hov traigo aquí un buen vino, muy agradable en boca, fruta tan joven como sobresaliente, muestra sa-

brosa y que es conveniente probar porque contiene otra virtud. Esa facilidad para beberse la botella entera, aunque no se deba. Lo que sucede es que esta bodega llamada Tesalia, de Arcos de la Frontera (Cádiz), ha decidido desvelar su secreto más íntimo. Su vino Arx, de la

añada 2016, tiene arrugas. Sí, tal que así. ¿Por qué? No lo sé. ¿Un vino joven, de viña joven y con arrugas? No, no puede ser. Arx, no, por favor... O sí: «Su magnífica estructura (la del vino) se evidencia con un paso (por la boca) rugoso». ¿Y qué es rugoso, bo-dega mía? ¿Rugosa eres tú? Por tanto, concluvo, acabo de catar y beber, por primera vez en mi vida, un vino con arrugas. Eso sí, está tan bueno que me bebería la botella.

Puntuación: 92.

Precio: 18 euros. Añada: 2016. Variedades: syrah (50%), tintilla de rota y petit verdot. Origen: Vino de Cádiz. Bodega: Tesalia. Dirección: Arcos de la Frontera (Cádiz). Web: bodegatesalia.com

Cocina tradicional y producto muy seleccionado se conjugan en esta sencilla taberna moderna cuyos propietarios recorren España para encontrar la mejor materia prima

Taberna Recreo ☆☆

ESNARINAS, 5, 91 033 43 79. CIERRA DOMINGOS NOCHE Y

LUNES, PRECO MEDIO: 35 €.

Dos cocineros de prestigio han apostado por

esta taberna en la que ofrecen platos bien pensi
dos y mejor resueltos, a partir de ingredientes

sencillos.

La Tasquería

Duque De Sesto, 48. 91 451 10 00. CIERRA DOMINGOS

NOCHE Y LUNES. PRECO MEDIO: 40 C.

REStaurante informal especializado en casquería
en todas sus versiones, desde callos a zarajos.

Todo po algha parigones Todo en elaboraciones muy actuales, y suaviza-das para todo tipo de público.

La Tasquita de Enfrente ***

Este establecimiento se ha convertido en todo un símbolo del mejor producto, que se respeta al máximo. Atención a las recomendaciones del

Treze ★
General Pardinas, 36, 91 541 0717. Cerrado domingos
Ylunes. Pracio medio: 45 €.
El cocinero Saúl Sanz trabaja en este restaurante
con una carta breve de temporada. Cocina de
producto, sin complicaciones, bien resuelta en
líneas generales.

Triciclo

SANTA MARÍA, 28. TEL. 91 024 47 98. CIERRA DOMINGOS. PRECIO MEDIO: 50 €. A caballo entre bistrot y casa de comidas moder-

na, con ambiente informal y desenfadado, ofrece una cocina fresca, sabrosa, sensata e inteligente.

IXA 191 ☆☆
DOR RAMON DE LA CRUZ, 49. 91112 3183. CIERRA MARTES
NOCHE. PRECIO MEDIO: 40 €.
Un sencillo restaurante japonés, con detalles
cuidados y platos de nivel como la tempura de
carabinero o el guiso de presa de cerdo.

Urrechu Velázquez ★★
VELÁZQUEZ, 150. 91121 14 44. CERRADO DOMINGOS NOCHE.
PRECIO MEDIO: 60 €.
Înigo Pérez ofrece una cocina clásica bien actua-

lizada y muy apetecible

Viavélez ★★
GENERAL PERÓN, 10. 91 579 95 39, CIEBRA DOMINGOS
NOCHE Y LUNES. PRECIO MEDIO: 60 €.
La de Paco Ron es una cocina de gran técnica,
que recupera platos como las patatas a la importancia. Buena barra,

Villoldo **

VILIOIdO **
LAGASCA, 134. TEL 91 022 45 52. CIERRA MARTES NOCHE Y
DOMINGOS. PRECIO MEDIO: 45 €.
De los mismos propietarios que el célebre Estrela del Bajo Carrión, de Palencia, que ofrecen
aquí su cocina basada en buena materia prima y
en el recetario tradicional castellano.

Villa de Foz∗

VIIIa de Fox ★
GORZLO FERNANDEZ DE CORDOBA, 10. TEL. 91 446 89 93.
NO CIERRA. PRECIO MEDIO: 55 €.
Restaurante de cocina gallega que lleva más de un cuarto de siglo abierto y donde se come francamente bien. Los pescados siempre en su punto.

Viridiana ★★★ Juan de Mena, 14. 91 523 44 78. No cierra. Precio

MEDIO: 80 €

MEDIO: 80 € Pionero de la cocina de fusión, Abraham García plasma toda su personalidad en sus platos, con-tundentes pero siempre estupendos.

