



GUÍA METROPOLI

COMER Y BEBER EN MADRID 2015

Todo lo que hay que
saber para disfrutar
de la gastronomía en
la Comunidad de Madrid
y sus alrededores.
Restaurantes, bares de
tapas, tiendas,
mercados,
coctelerías,
bodegas...

8^a
EDICIÓN
RENOVADA,
AMPLIADA Y
ACTUALIZADA

11,90 €



TOPS 2015

Elegir unos pocos favoritos entre casi 1.500 direcciones no es fácil: habrá quien nos considere tacaños o demasiado generosos. Asumido el riesgo, conviene saber que estas valoraciones se sitúan en un contexto local y que en ellas hemos primado la regularidad de la cocina y su singularidad.

COMER EN MADRID



DIVERXO PÁG. 28
KABUKI WELLINGTON PÁG. 30
SANTCELONI PÁG. 31
LA TERRAZA DEL CASINO PÁG. 31



ÁLBORA PÁG. 32
DSTAGE PÁG. 29
RAMÓN FREIXA PÁG. 30
SACHA PÁG. 36
SERGI AROLA PÁG. 31
SUDESTADA PÁG. 37
LA TASQUITA
DE ENFRETE PÁG. 37
VIRIDIANA PÁG. 32
ZALACAÍN PÁG. 46



99 SUSHI BAR
EUROBUILDING PÁG. 84
ALABASTER PÁG. 40
ARCE PÁG. 28
ASTURIANOS PÁG. 156
LA BUENA VIDA PÁG. 33
CASA D'A TROYA PÁG. 69
COMBARRO PÁG. 69
CLUB ALLARD PÁG. 28
DANTXARI PÁG. 81
KATA DE CÉSAR
MARTÍN PÁG. 35
LÚA PÁG. 35
LA MANDUCA
DE AZAGRA PÁG. 80
O'PAZO PÁG. 71
EL OSO PÁG. 58
PIÑERA PÁG. 45
PUNTO MX PÁG. 100
SANXENXO PÁG. 73
TÁMARA-CASA
LORENZO PÁG. 64
VIÁVEZ PÁG. 38
VILLOLDO PÁG. 64



EL 38 DE LARUMBE PÁG. 40
99 SUSHI BAR PÁGS. 88 Y 194
AL TRAPO PÁG. 130
EL ALMIREZ PÁG. 79
ALONSO PÁG. 168
ANEMA E CORE PÁG. 118
ARRIVEDERCI ROMA PÁG. 118
ARS VIVENDI PÁG. 119
L'ARTISAN FURANSU PÁG. 106

EL ASTORGANO PÁG. 61
ATA CLUB PÁG. 133
ATELIER BELGE PÁG. 114
AYG PÁG. 101
BABY BEEF RUBAIYAT PÁG. 48
BACIRA PÁG. 84
BARRERA PÁG. 146
EL BARRIL PÁG. 172
BELLAMIA PÁG. 182
LA BERENJENA PÁG. 161
BICHOBOLA PÁG. 150
BOCADILLO DE JAMÓN
Y CHAMPÁN PÁG. 161
BODEGAS ROSELL PÁG. 160
LA BOMBA BISTROT PÁG. 32
BUNS PÁG. 180
LA CABRA PÁG. 33
LA CALETA PÁG. 162
LA CANDELA RESTÓ PÁG. 33
EL CANTÁBRICO PÁG. 172
CANTINA PÁG. 179
CAÑADÍO PÁG. 58
LA CARMENCITA PÁG. 151
CASA BENIGNA PÁG. 67
LA CASA DEI PAZZI PÁG. 185
CASA MARCO PÁG. 119
CASA MUNDI PÁG. 148
CASA RAFA PÁG. 69
CASA SANTOÑA PÁG. 171
CASA TORIBIO PÁG. 157
LA CATAPA PÁG. 151
CELSO Y MANOLO PÁG. 163
LA CHELO PÁG. 151
CHIFA PÁG. 85
LOS CHUCHIS PÁG. 114
LA CHULA DE CHAMBERÍ PÁG. 169
EL CISNE AZUL PÁG. 157
COMALA PÁG. 98
COUZAPÍN PÁG. 56
CRUMB PÁG. 178
DA GIUSEPPINA PÁG. 119
DE LA RIVA PÁG. 146
DESENCAJA PÁG. 34
DIONISOS PÁG. 116
DOCAMAR PÁG. 179
DON GIOVANNI PÁG. 119
DON LAY PÁG. 104
ENTRE NARANJOS PÁG. 67
ENTRE SUSPIRO
Y SUSPIRO PÁG. 98
ESBARDOS PÁG. 56
EBOCA PÁG. 168
FISHKA PÁG. 124
'EL FOGÓN DE TRIFÓN PÁG. 156
LA GADITANA PÁG. 51
LOS GALAYOS PÁG. 62
GANGES PÁG. 126
GOBU BURGER PÁG. 181
GUMBO PÁG. 96
HANG GANG PÁG. 105
LA HOJA PÁG. 57

LA HUERTA DE TUDELA PÁG. 79
EL IMPERIO PÁG. 157
INDIAN AROMA PÁG. 127
IZARIYA PÁG. 108
JOSELITO'S PÁG. 173
JOTA CINCO PÁG. 148
JULIÁN DE TOLOSA PÁG. 82
KABUKI PÁG. 108
KENA PÁG. 85
KILÓMETROS DE PIZZA PÁG. 186
LAFAYETTE PÁG. 116
LAMBUCO PÁG. 165
LAREDO PÁG. 156
LAVINIA PÁG. 116
MAD GRILL PÁG. 182
MALATESTA PÁG. 120
LA MÁQUINA PÁGS. 57 Y 195
LA MARUCA PÁG. 60
MERCATO BALLARÒ PÁG. 120
EL MESÓN
DEL TÍO AQUILINO PÁG. 62
MISTURA PÁG. 184
MIYAMA PÁG. 109
MONTEPRÍNCIPE PÁG. 147
MUÑAGORRI PÁG. 83
MUÑOCA REVIVAL PÁG. 36
MUTA PÁG. 134
NÁJERA PÁG. 148
NAVEIRA DO MAR PÁG. 70
NEW YORK BURGER PÁG. 96
OAM THONG PÁG. 113
OUHUA PÁG. 104
LA PALOMA PÁG. 44
LA PANAMERICANA PÁG. 86
PARALELO CERO PÁG. 95
PAULINO PÁG. 149
PELOTARI PÁG. 83
LA PENELA PÁG. 72
PEPA PÁG. 52
EL PESCADOR PÁG. 72
PICSA PÁG. 92
PONZANO PÁG. 148
EL PUCHERO PÁG. 150
QUE SI QUIERES ARROZ,
CATALINA PÁG. 67
EL QUINTO VINO PÁG. 156
RAMIRO'S TAPAS
WINE BAR PÁG. 166
RAMSÉS PÁG. 135
RESTAURANTE
VEGETARIANO PÁG. 190
EL RESTAURANTE
VEGETARIANO PÁG. 190
LA ROMANA PÁG. 185
ROOSTER PÁG. 36
SALA DE DESPIECE PÁG. 170
SO GOOD PÁG. 188
SOLO NATURALE PÁG. 185
SOY PÁG. 110
STREETXO PÁG. 87
SUMO MADRID PÁG. 187



THE LONDON N°1

La ruta del gin&tonic con The London N°1

ONLY YOU HOTEL & LOUNGE: con cáscara de limón, palito de regaliz fresco y canela en rama. PÁG. 220

BRISTOL BAR: con cáscara de limón y bayas de enebro. PÁG. 217

LA VILLANA: con piel de pomelo rosa y tónica de pimienta rosa. PÁG. 222

BAR MARTÍNEZ: con lemon-grass y canela PÁG. 216

LE COCK: con cáscara de limón y enebro PÁG. 218

DRY MARTINI BY JAVIER DE LAS MUELAS: con Schewepes Premium (original, pimienta rosa, ginger&cardamomo...) y rodajas de lima (u otro cítrico). PÁG. 223

DEL DIEGO: con cáscara de limón y hierbabuena PÁG. 219

HARVEY'S: con cáscara de lima y bitter de angostura. PÁG. 219

MUSEO CHICOTE: con cáscara de limón, bayas de enebro y hierbabuena. PÁG. 220

THE PASSENGER: con cáscara de limón y bayas de enebro. PÁG. 220

JOSÉ ALFREDO: con cáscara de lima. PÁG. 219

PREMIUM BAR: con corteza de naranja o mandarina y pimienta jamaicana. PÁG. 223

KUBE: con cáscara de lima y bayas de enebro. PÁG. 221

COSTELLO: con una aceituna deshidratada. PÁG. 218

GIN CLUB: con cáscara de limón y hierbabuena. PÁG. 219

The London N°1 es la ginebra preferida de los gastronomos para preparar el gin&tonic perfecto. De producción limitada, se elabora en Londres mediante un exclusivo método de triple destilación e incluye hasta 12 componentes botánicos.



TOPS

ternera lechal con parmentier de patatas) o el menú de arroces (los *snacks* y un arroz a elegir entre tres opciones, por 48 euros). José María Recio (sala) y Juan Manuel Serrano Galán (sumiller) garantizan una complicidad perfecta entre sala y comedor. Los domingos, imprescindible brunch en la coqueta terraza del jardín.

MMMSANTCELONI. Paseo de la Castellana, 57 (hotel Hesperia). ◊Gregorio Marañón. ☎91 210 88 40. 🌐www.restaurantesantceloni.com. De 14:00 a 16:00 y de 21:00 a 23:00. **Cierra:** Sábados mediodía, domingos y festivos. Agosto y Semana Santa. **Precio medio:** 90€. **Menús degustación:** 150-180€. 🍷🍴📞 Si nos regimos por los parámetros tradicionales, *Santceloni* lleva años siendo el mejor restaurante de Madrid. Y lo sigue siendo. Por diseño (el elegantísimo interiorismo de Pascua Ortega va ganando con el paso de los años), por amplitud entre mesas, por servicio de sala, por bodega, por el culto y el respeto al producto y sus temporadas, por la inteligente mezcla de tradición y modernidad, por los cuidadísimos detalles (mantelería, cubertería, uno de los mejores carros de queso del mundo, que ahora son dos porque los azules se han independizado) y por no dormirse nunca en los laureles (en 2013 inauguró un *Cigar Lounge* y se colocó una bella escultura de Manolo Valdés en el patio central). Desde que abriera en 2001 bajo el manto de Santi Santamaría, Óscar Velasco (jefe de cocina), Abel Valverde (jefe de sala) y David Robledo (sumiller) conforman una de las más gloriosas trinitades de la gastronomía patria -comparable, por ejemplo, a la de los hermanos Roca en su *Celler-*, que tiene siempre presentes las doctrinas de su mentor pero hace ya muchos años (antes, incluso, de que Santamaría falleciese) que vuela a la misma altura que él. En la carta, se mantienen inmutables platos que son santo y seña del restaurante, como el mítico jarrete de ternera blanca con puré de patatas o ese brutal salmonete con huevos estrellados, miga de pan y aceite de pimentón dulce, que conviven en perfecta armonía con las nuevas propuestas de un Velasco que, como autor, atraviesa el momento creativamente más dulce de su carrera, siempre en busca de la satisfacción sin recurrir a subterfugios ni alharacas. Entre las del otoño de

2014, pollo de corral con pisto, agridulce de pimentón y corteza de trigo; patatas confitadas con gazpacho verde, caviar, aceituna y anchoa; cigalas a la plancha con papas *arrugás*, azafrán, pomelo y berros; oreja de cochinito con alubias de Ganxet (memorable toque catalán); torcaz con berenjena blanca y ajo negro (¡cómo trabaja la caza!), granizado de hinojo y albahaca y fresas de Carabaña con queso fresco, amaretto, café, menta y chicharrones. Visitar *Santceloni* no es un lujo, es el lujo... en el mejor sentido de la palabra.

MM SERGI AROLA. Zurbano, 31. ◊Rubén Darío. ☎91 310 21 69. 🌐www.sergiarola.es. De 14:00 a 15:30 y de 21:00 a 23:30. **Cierra:** Domingos y lunes. **Precio medio:** 80€. **Menús degustación:** 105-135€. 🍷🍴📞 Sergi Arola ha tomado una decisión drástica. A partir de esta temporada, su restaurante capitalino sólo funcionará en otoño y primavera: fechas en que permanecerá en Madrid plenamente dedicado a su cocina. El local, recientemente renovado en un tono menos formal, había sufrido durante los últimos años los embates de la recesión, pero también las continuas ausencias del chef-propietario, forzado por las circunstancias a supervisar hasta una docena de establecimientos con su nombre en América, Europa y Asia. La regularidad y la sorpresa empezaban a ser cuestionadas por clientela y crítica, también por esta misma guía. Así que borrón y cuenta nueva. El antaño *Arola Gastro* de la calle Zurbano permanecerá cerrado en invierno y verano, mientras nuestro hombre cumple sus obligaciones en el extranjero, y los *habitués* tendrán que consolarse durante esos meses yendo al cóctel-bar del sótano, reconvertido en la *Vermutería Sot*. Con esta fórmula insólita, Sergi Arola y Sara Fort esperan enderezar el rumbo del que fue uno de los comedores punteros de la Villa y Corte -y uno de nuestros favoritos- durante más de una década. Lo que no cambia, en absoluto, es la cocina creativa mediterránea de vocación viajera que caracteriza al más madrileño de los chefs catalanes que pueblan el Foro, su devoción por la tapa popular (patatas bravas, bocata de calamares, tortilla de patatas...) y su reivindicación del producto pobre (sardinas, tripas de bacalao) y del mar y montaña, unidas a platos tan arriesgados como los que contenía su último menú: langostinos con nougat de camarones, merluza con guisantes, lúpu-

lo y hoja de wasabi, falso arroz negro con salmonetes, espardeñas y cañailas, hamburguesa de codorniz... Como quien tuvo retuvo, le mantenemos la nota a la espera de seguir su evolución.

MMMLA TERRAZA DEL CASINO. Alcalá, 15. ◊Sevilla. ☎91 532 12 75. 🌐www.casinodemadrid.com. De 13:30 a 16:00 y de 21:00 a 00:00. **Cierra:** Domingos, lunes y festivos. Agosto. **Precio medio:** 110€. **Menú degustación:** 135€. 🍷🍴📞 Aunque Paco Roncero se desdoble últimamente en numerosos proyectos personales, que nos hacían temer por la regularidad de su buque insignia capitalino, *La Terraza del Casino* mantiene el tipo inmejorablemente. El secreto está no sólo en la capacidad de invención y gestión del chef, sino en un equipo de sala formidable, encabezado por el maitre Alejandro Rodríguez (fichado este año, ex *Ramón Freixa*) y la sumiller María José Huertas, que sabe llevar a escena como nadie esos menús donde Paco asocia la cocina vanguardista de la escuela *Bulli*, con sus piletas técnicas, texturas y trampantojos, a unas recetas depuradas creadas para dar protagonismo al producto y un respiro al paladar del comensal entregado. Sírvese todo ello en el marco palaciego de un edificio decimonónico, convenientemente puesto al día por el decorador Jaime Hayón, y el resultado es una de las más satisfactorias aproximaciones a la alta cocina que ofrece esta ciudad. Para muestra, un almuerzo otoñal en el que al cóctel de cereza y yuzu siguieron divertidos *snacks* como la tosta helada, el soufflé y el queso de aceite de oliva -los experimentos de Roncero con dicho producto son loables, pero ya algo reiterativos-, el filipino de chocolate y foie, el tartar de atún, el *Pato Pekin*, el huevo frito de codorniz con patata o la tortilla de camarón. La degustación siguió con nueve *tapi-platos*, algunos de los cuales ya habíamos probado en el exclusivo restaurante pop-up que Paco puso en marcha el pasado verano en Ibiza. Y entre ellos sobresalieron el salmón marinado en miso con salsa tártara en deconstrucción, la bullabesa, los ñoquis al pesto de sepietas, la tórtola con escabeche de zanahoria o *El Huerto*: una caja de madera llena de tierra de aceituna negra en la que se planta un conjunto de brotes y verduras encurtidas que el cliente fascinado come con la mano a su capricho. Uno de esos platos recurrentes que hacen la grandeza de un menú... y de un chef.

