

LO ULTIMO

De grandes cocineros con estrellas

Los 5 mejores Gastrobares de Madrid para comer por 30 euros

¿Puedo probar los platos de Sergi Arola, Paco Roncero, Ramón Freixá, Óscar Velasco o David Muñoz sin gastarme demasiado dinero? Ahora sí, en los espacios informales que dirigen estos chefs con estrellas Michelin: los gastrobares, donde "tapear" por 20-30€.



Eva Celada

Publicado el
8/04/2015



Hace años, en parte por la crisis, que los cocineros con restaurantes de "campanillas" decidieron montar espacios con precios más ajustados y una cocina más informal. Esto significa que muchos que no tienen acceso a sus establecimientos, pueden probar sus platos o al menos pueden creer que pueden probarlos. Estos locales, los gastrobares, tienen la ventaja de que las tapas están muy cuidadas y bien presentadas y el entorno suele ser mucho más "cool". Repasamos algunos de los que más nos gustan:

Estado Puro by Paco Roncero

Uno de los más veteranos, creado por el chef de la Terraza del Casino (dos estrellas de la guía Michelin), cuenta con algunos platos bien hechos, como la ensaladilla rusa con regañás, ligera y a la vez sabrosa, y también sus famosas patatas bravas y patatas con ali-oli, una versión moderna y a la vez apetecible. Las croquetas de jamón son otra de las opciones. Muy bueno el arroz con rabo de toro o los espárragos en tempura, aunque esta resulta algo gruesa. Posibilidad de sentarte en mesas altas y también bajas, que suelen ser más cómodas. Hay terraza. El precio medio es de 20-25€, dependiendo de la bebida.



Detalle de la sala de Estado Puro

Estado Puro by Paco Roncero

Plaza Cánovas del Castillo, 4
Tlf: 91 779 30 36

La Cesta, de Óscar Velasco

Óscar Velasco (Sant Celoni, dos estrellas de la roja) ha tomado las riendas de este establecimiento, que cuenta con una buena carta de vinos y platos, que entran en el concepto de gastrobar, pero que también nos recuerda a una cocina de mucho nivel. Los raviolis rellenos de champiñón y papada son un clásico imprescindible. Excelentes las croquetas, muy cremosas. La tostada de burrata ahumada con tomate y rúcula es una exquisitez. Los mejillones y hasta esa tapa que te dan de jamón ibérico con caña o copa de vino por 4€, ya es una auténtica delicia. Uno de mis gastrobares preferidos, en el que se puede comer perfectamente por 20-25€.

La Cesta, de Óscar Velasco

C/ de Recoletos, 10
Tlf: 91 140 06 96

Sot, de Sergi Arola

Uno de nuestros cocineros más internacionales, con restaurantes en medio mundo, y varias estrellas, ha creado en el piso de abajo de su Sergi Arola gastro, este espacio informal que siempre está lleno. Aquí se puede comer fenomenal a base de mini platos de extraordinaria calidad, desde la tarrina de mouse de foie de pato con mermelada de tomate, a la espectacular versión de la ensalada César o los impecables ceviches, y hasta las bombas picantes de patata y carne, preparación más humilde pero hecha de forma excelente. Las sardinas son un producto fetiche del cocinero o las croquetas de jamón, ambos imprescindibles, así como las alitas de pollo Kimchi, que no puedes parar de comer. Muy recomendable, y por 30-35€ se come de maravilla.



Uno de los postres del chef Sergi Arola

Sot, de Sergi Arola

C/ Zurbano, 31
Tlf: 91 310 21 69



La Dieta Luzón:
adelgazar disfrutando
de la comida

www.dietaluzon.com

ÚLTIMAS NOTICIAS

Tumbet

Los vinos dulces de Tokaj

Muerte a la carta

Chuletón de buey

Comer bien en Londres, las últimas tendencias

Dónde comer bien y sin gluten en Madrid

Huevos fritos con chorizo

III Premio Internacional de Investigación Oleícola Luis Vañó

Las recetas de @Sascha Fitness

Los 5 mejores Gastrobares de Madrid para comer por 30 euros

RENAULT OCASIÓN



RENAULT OCASIÓN



NOTICIAS MÁS LEIDAS

- 1 Las diez mejores aguas minerales de manantial envasadas
- 2 Comida y colesterol: qué comer cuando se tiene el colesterol alto

Arriba, de Ramón Freixá

El cocinero, con **dos estrellas** por su restaurante madrileño, ha creado una cocina informal pero **llena de detalles** en el **primer piso del espacio gastronómico Platea**. Una gran **apuesta gourmet**, que **mira hacia el escenario** y tiene un **servicio excelente**. Los platos, basados en la **tradición**, pero también con **toques vanguardistas**, están pensados para **disfrutar en compañía**, compartiéndolos, como sus **croquetas de jamón**, las **patatas bravas**, las **alitas de pollo** o las **anchoas con aceitunas**. También tiene **elaboraciones típicas de Andalucía y Cataluña**, su tierra natal, **cocas** y lo que el cocinero denomina el **hotdog español o butiperrinchis**. La media es de **20-25€**.

Arriba

C/ Goya, 3. Plaza de Colon

Tlf: **91 219 23 05**

StreetXo, la cocina callejera de David Muñoz

Siempre lleno, este espacio del cocinero madrileño, que ha trasladado su **cocina más informal desde su restaurante DiverXO (tres estrellas de la guía Michelin)**, servida por los propios cocineros en **recipientes desechables, sin reservas**, es un poco la guerra a veces, pero si consigues comer, vuelves. Para el chef se trata de "una montaña rusa de sensaciones". La **lasaña**, la **oreja con frambuesa**, el **sándwich club** o los **dumpling** no se pueden describir, hay que probarlos. Se debe ir **sin prisa**, la música está un poco alta, pero el concepto es **como comer en la calle**, con la diferencia de que la cocina es de un tres estrellas. Muñoz no hace asesoría aquí, lleva algunos de sus platos incluso de DiverXO. Se puede comer por **35€**. Merece la pena.



StreetXo

Gourmet Experience de El Corte Inglés de Callao y Serrano y C/ Raimundo Fernández Villaverde, 44.

Tlfs: 91 379 80 00, 91 432 54 90 y 91 553 89 75

- 3** Diez marcas de leche que no debes consumir
- 4** Todo lo que hay que saber sobre el Agua Mineral
- 5** Barbacoas: todo lo que necesitas saber para cocinar con brasas
- 6** Alimentos y medicamentos: No siempre buenos compañeros
- 7** Cocina Kasher: Todo sobre la Cocina Judía
- 8** La Vaquita, Milbona (Lidl) y Carrefour Discount, peores marcas de leche 2014
- 9** Todo sobre los embutidos
- 10** Comer bien en Valladolid, diez restaurantes imprescindibles

FACEBOOK

Actividad reciente

- Regístrate** Crea una cuenta o **Entrar** para ver lo que hacen tus amigos.
- **Arroz con bogavante**
5 personas han recomendado esto.
- **Comer de táper: todas las claves para llevarte la cocina al trabajo** | Artículos sobre nutrición y consumo
16 personas han recomendado esto.
- **Ceriux y Palax: la esencia de vino de La Rioja** integrada en dos cervezas artesanas | Noticias de La Cerveteca
15 personas han recomendado esto.