

Casas de comidas 2.0

No hay una única definición de qué es una casa de comida, cada persona tiene su propia idea, pero en lo que sí coinciden todos es que es una tradición largamente arraigada en Madrid. En su mayoría se trata de restaurantes regentados por una larga saga familiar, dedicadas en cuerpo y alma a los fogones, donde uno come por poco dinero, sabrosos platos o un succulento menú del día. Guisos de la tierra, platos de cuchara y de elaboración casera, en un ambiente informal y ameno.

Os propongo un recorrido por esas casas de comidas que han sido – o están siendo- reversionadas por los hijos de los fundadores y alguna que nace con clara vocación de no perder la tradición de las casas de comidas madrileñas.

Asturianos: con buen rollo.



Es la casa de comida más actual y bohemia. Fundada en 1965 por la familia Fernández Bombin, en la actualidad son los hijos, Alberto y Belarmino, los que comandan con gran simpatía la sala, mientras Julia, la madre sigue en cocina entregando sus mejores guisos. Aquí conviven recetas tradicionales con otras más actuales, basadas en el buen producto, como unas sardinas con vinagre de sidra y sopa de tomate. En vinos ofrecen más de 300 referencias, con perlas poco conocidas, de todo el mundo y una amplia variedad de champagnes. Visitado por una farándula canalla ilustrada, tiene asegurado el buen ambiente. Y en cocina, platos sabrosos, con precios muy convenientes.

Menú mediodía 12 €

Precio medio 35 €

Vallehermoso, 94. [Canal] Tel. 915 33 59 47.

El Cardeño: extenso menú.

Cercano al Viso esta simpática casa de comidas abre solo desayunos y comidas, con un menú muy amplio, con seis primeros, doce segundos y varios postres. En general se trata de platos de cuchara, caserísimos y con algunas recetas leonesas. Los favoritos del público son carne “entre asada”, los callos, el pulpo con cachelos, las albóndigas o la hamburguesa casera. Cada día hay una oferta de pescado y los miércoles hacen cocido, jueves paella y viernes carnes asadas. Pablo Getino, junto a su mujer Elena López en sala, ha cogido el relevo de sus suegros, y cada día se llena con un público que busca comer bien, sin dejarse el sueldo.

Menú mediodía 12 €

Precio medio 25 €

Alfonso Rodríguez Santamaría, 20. [Santiago Bernabeu] Tel. 915 63 62 01.

Bichobola: el más joven.



Llevas pocos años en el panorama gastronómico de Chamberí, y la propuesta de sus dueños es una casa de comidas del siglo XXI, con buena materia prima, precios ajustados y elaboraciones en cocina tradicionales, pero con una vuelta de tuerca, como el cocido en tres vuelcos, que ofrecen todos los viernes a 16 €, con una sopa de cocido, con fideos chinos, brotes de alfalfa, soja y jengibre. Seguido de un timbal de garbanzos, sobre una base de repollo y salsa fresca de tomate picante. Finalmente unos raviolis de “pringá”, con salsa de Pedro Ximénez y nata agria. Cremas

novedosas, ensaladas diferentes, arroces singulares...

Menú mediodía 13 €

Precio medio 35 €

Ríos Rosas, 45. [Río Rosas]. Tel. 915 35 14 05.

Comunista: único.

La Legendaria casa de comidas de Chueca está en pleno relevo generacional. Carmen Abad, la cuarta generación a cargo de esta casa centenaria, cede el testigo a su hijo Ángel y su nuera Cristina, que la ha acompañado en cocina durante un largo aprendizaje. La continuidad, aseguran, está garantizada, con las mismas recetas de siempre y la misma forma de cocinar, casera y natural. Seguirán las lentejas, los callos, los chipirones rellenos, el pollo en pepitoria, las albóndigas, la trucha con jamón, y los postres como las manzanas asadas, la tarta de queso o el arroz con leche. Para acompañar el ágape, el vino de la casa con casera.

Precio medio 20 €

Augusto Figueroa, 35. [Chueca] Tel. 915 21 70 12.

Los Galayos: legendario.



Es un restaurante centenario, que eleva el nivel de la Plaza Mayor con su excelente tortilla, su premiado cochinitillo con patatas revolconas, su amplia oferta de pescados, como los lomos de merluza rellenos de chipirones y setas, o el cocido madrileño en puchero de barro (solo en los almuerzos). En la actualidad Fernando, Miguel y Alicia, hijos de Miguel Grande, son la nueva generación que llenan de aire fresco el local. Cocina castellana ininterrumpida, en amplios salones que resuman historia, como la última reunión que mantuvieron allí los

integrantes de la Generación del 27 antes de la guerra civil o las aventuras del Capitán Alatriste, de Arturo Pérez-Reverte, inspirado en esos salones.

Menú 10,50 €

Precio medio 35 €

Botoneras, 5 – Plaza Mayor, 1. [Sol] Tel. 913 66 30 28.

Órdago: sentir vasco.

Solo nueve mesas, que a mediodía conviene siempre reservar, para ofrecer una cocina vasca, de variados guisos, pescados frescos como rodaballo, merluza, o carne como un buen chuletón o las mollejas de ternera. Sin olvidar el plato insigne, las alubias rojas de Tolosa o los postres imaginativos, como el hojaldre dulce de espinacas. Hace siete años, Iñigo y Andoni Rodríguez Amesti, cogieron el testigo de sus padres, conservando la filosofía de dar de comer bien, con buen producto y una atención muy amable.

Precio medio 35€

Sancho Dávila, 15 [Ventas] Tel. 913 56 71 85.

El Padre: en pleno Serrano.



Comida casera con excelente materia prima, traída en gran parte de la ciudad natal de la familia Villalón, Ferrerueta. En la actualidad son los hijos, Mario y David los que regentan el negocio, aunque el padre, sigue a cargo de la huerta y la carne que envía casi diariamente. Huevos del Padre, ensalada de pimientos zamoranos asados a mano en fuego de encina, boletus al ajillo, solomillo relleno de foie, rape a la plancha con salsa bilbaina...una larga lista de deliciosos platos. Mario ha querido potenciar la sobremesa con una carta amplísima de destilados con las mejores marcas, mientras

David se encarga de la carta de vinos con referencias muy interesantes y poco conocidas de España, además de Burdeos.

Menú mediodía 15 €

Precio medio 35 €

Serrano, 45. [Serrano] Tel. 914 48 40 16.

Maquina de Lugones: solo fabada.

La famosa Maquina de Lugones de Asturias, con más de cien años de vida, decidió dar el salto a la capital de la mano de Ramón Monchu, hijo de los fundadores, que acompañado en sala con Luis Gómez, ofrecen un menú cerrado, donde solo hay espárragos navarros, su deliciosa fabada, quesos asturianos y un inigualable arroz con leche. Nada más entrar los aromas delatan a la buena cocina, que desde la noche antes ha estado guisando a fuego suave unas melosas fabes, un compango con chorizo ahumado, morcilla y lacón. Todos productos caseros, elaborados en la sucursal de Asturias. Excelente atención, buenos vinos y un público fiel que acude, tanto en verano como en invierno, a probar unas de las mejores fabadas de Madrid.

Menú 29,75 €

Paseo de la Habana, 107. [Colombia] Tel. 91 343 05 38.