

El 16 de octubre se celebra el día internacional del pan

El Día Mundial del Pan (World Day of Bread) fue creado por la Federación Internacional de Panaderos (UIB) para dedicar un día a la historia y al futuro del pan, para compartir el trabajo de los panaderos, intercambiar pareceres sobre la materia prima con la que se elaboran tantas variedades de pan...



Cada rincón del mundo tiene mucho que ofrecer al respecto, el pan es un alimento de gran utilización que se consume a nivel mundial y que por desgracia, en la actualidad no goza del valor que realmente tiene en algunos países.

Son muchos los que disfrutan amasando su pan, horneándolo, escuchando el crujido de su corteza, impregnándose de su aroma cuando sale del horno y saboreándolo, sólo o acompañado, porque el buen pan no necesita compañeros para resultar una delicia para el paladar.

Pan con pan.... aquí lo celebran

Aunque mejor si le ponemos algo más, y eso vamos a hacer para celebrar su día... El 16 de octubre que no falten en las comandas los 'bocatas'. Porque, ¿sabías que su consumo diario es beneficioso para nuestra salud y nos llena de energía? #díamundialdelpan

Bacira.

Gabriel, Vicente y Carlos proponen desde hace 4 años una carta en la que Asia y el Mediterráneo se dan la mano y en esta ocasión, la fusión está más que presente... mollejas dentro de un bao y alitas de pollo de corral en un crep, ¿con cuál te quedas?



El primero es un clásico de la casa y el segundo está de estreno en la nueva carta de otoño.

- *Mollete japonés de mollejas de ternera, chimichurri, menta, pepino y aji amarillo*
- *Taco de alitas de pollo de corral con salsa coreana, cebolleta y cilantro*
- .

Castillo, 16. Madrid. Tel. 91 553 44 89. www.bacira.es

Delirios

Locura y genialidad definen la cocina de mercado de su chef Javier Rodríguez Martínez que sabe sorprender transformando el mejor producto de la zona en creaciones divertidas, irreverentes y de gran nivel como estos 'entrepanes'...



Además, sentarse en una de sus mesas es adentrarse en la gastronomía más auténtica de esta tierra de sabores potentes y con identidad que este año luce el título de Capital Gastronómica.

- *Bocadillo de chorizo de Entrepeñas con chutney de pera conferencia. (Airbaguette, crujiente y sin miga)*
- *Bocadillo de cecina de León con mermelada de tomate. (Airbaguette, crujiente y sin miga)*
- *Hot Dog tipo bao de papada de ibérico, mostaza de albaricoque, ketchup de tomate y pepinillo agridulce.*
- *Baozis de lechazo*

- *Micuit con pan de maíz -del maestro panadero Miguel Puchal- y palomitas*
- .

Ramón y Cajal, 5. León. Tel. 987 237 699. www.restaurantedelirios.com

Go! Sushing

La firma referente de la comida japonesa a domicilio, ¡cumple 10 años! y lo celebra por todo lo alto con una carta que se vuelve más irresistible que nunca con novedoso baos, entre otros muchos platos, y una App para que hacer el pedido sea aún más cómodo y sencillo.



Sin duda alguna el secreto de su éxito es haber conquistado tanto a los puristas del sushi como a los del ‘yo no como crudo’-; prueba de ello es que la firma arrasa en Madrid con 25 locales, uno en Barcelona y cuenta con otro más en Alicante.

- *Bun Bao de pollo con spicy mayonesa, cacahuets y canónigos*
- *Bao de pato*
- .

www.gosushing.com

La Barra de Sandó

Es la propuesta más informal del restaurante Sandó, ubicada en la recepción del Hotel Santo Domingo, a pocos pasos de la Gran Vía madrileña, por lo que es perfecta para hacer una parada y reponer fuerzas con sus succulentos pinchos, en los que el pan está más que presente...:



Jamón de jabugo sobre pan

- *tumaca*
- *Foie micuit, queso, mango y pan de miel*
- *Sándwich gourmet Santo Domingo*
- .

Plaza de Santo Domingo, 13. Tel. 91 559 49 31. Madrid. www.barradesando.com

La Malaje

Promete una experiencia gastronómica de raíces donde los sabores del sur explotan en cada bocado y como andaluz que es, Manu Urbano no podía dejar de poner en la barra -que es *non stop* durante el fin de semana- unos riquísimos molletes. Hay cinco para elegir, incluido su personal Serranito.



Molletes de: *Pringá, Carne mechá, Chopitos y alioli tostado, Ensaladilla con atún, Serranito*

Relatores, 20. Madrid. Tel. 91 081 30 31. www.lamalaje.es

Los Galayos

En este restaurante centenario la familia Grande conjuga magistralmente la cocina castellana con recetas más modernas, acordes con las nuevas tendencias... Así, entre pan conviven en la carta una succulenta hamburguesa y su imprescindible *Bocata de calamares*, un clásico de la capital y más aún si estamos paseando por la Plaza Mayor.

- *Bocadín integral con tiras de pollo a la brasa, lechugas variadas, cebolla y tomate salteado*
- *Bocadillo de pan chapata con aros de calamar*
- *Hamburguesa de buey en pan de mollete con queso Brie, cebolla confitada, tomate a la parrilla, crujiente de bacon, acompañado de patatas fritas*
- *Pan artesano con tomate, ajo y aceite de oliva*
- .

Botoneras, 5 – Plaza Mayor, 1. Madrid. Tel. 91 366 30 28. www.losgalayos.net

Matritum

Matritum es una pequeña gran joya ubicada en pleno barrio de La Latina, madurada y bien reposada tras 21 años de experiencia, donde además de comerse de maravilla, se bebe de lujo gracias a su espectacular carta de vinos que recoge más de 400 referencias, la mayoría de ellas grandes desconocidas... Y cuando bebemos el pan es un buen aliado, así que nos quedamos con su ‘pan chino’ de otoño...



Verbena de La Paloma'

Montadito de zarajos con shiso 'de la

Cava Alta, 17. Madrid. Tel. 91 365 82 37. www.tabernamatritum.es

Taberneros

Ubicada en pleno corazón de los Austrias, esta moderna taberna tiene una carta es castiza y viajera, y es que junto a unas clásicas croquetas de cocido, tigres, unos callos o un sabroso *Rabo de toro a la cordobesa*, conviven unas *Tortitas de carne mechada de puerco y salsa canalla* o el plato estrella, *Ojos de Dragón*, uno de los muchos guiños a Japón, porque su chef –Kenji Morita, es japonés.



Recetas pensadas para compartir y maridar con una carta de vinos con más de 400 referencias, donde los jereces mandan.

Tortitas imperiales con carne mechada de puerco y salsa canalla

Calle Santiago, 9. Madrid. Tel. 91 542 21 60.

Zampa

Es el nuevo *late dinner* de Chamberí donde comer bien y divertirse desde el *afterwork* hasta las 5 a.m.



Para zampar dispone de tres cartas que varían según la hora del día y cuando entre la ‘gusa’ más allá de la media noche, justo cuando muchos de los locales madrileños ya han cerrado, en Zampa la cocina sigue abierta con propuestas tanto para comer con las manos -sus molletes son maravillosos- como con cuchillo y tenedor.

- *Mollete de pollo Kebab*
- *Mollete de boloñesa*
- *Mollete de atún Zampa*
- *Sándwich fresco de pavo con francesa*
- *Sándwich de roast beef Bilions style*

- *Mollete de lomo con su quesito y su tomatito*
- *Don serranito compadre*
- *Minihamburguesa*
- *Pintxo de setas con huevito de codorniz*
- *Pintxo de taco de solomillo al chimichurri hecho aquí*
- *Pintxo de secreto ibérico al romesco*
- .

Covarrubias, 24. Madrid. Tel. 679 109 554. www.zamparestoran.com

Compártelo:



14 Oct 2018 - [Experiencias enogastronómicas](#) / [Ñam ñam](#) / .