

## 16 de Octubre – Día del pan



Escrito por: Equipo 📅 14 octubre 2018 💬 Sin comentarios ⌚ 7 minutos

- *El pan, una joya gastronómica al alcance de todos los bolsillos. Solo, para desayunar, para acompañar una comida, en bocadillo, para la salsa de los callos...*

Un alimento básico, siempre en las mesas españolas, que gusta a todo el mundo y además sano. Un producto natural que se elabora cada día con más calidad, con más presentaciones y con nuevos ingredientes. ¿Quién no recuerda las meriendas con el bocadillo de cuando éramos niños y no tan niños?. Os presentamos algunas selecciones de bocadillos o tapas para celebrar el día del pan.

### Bacira

Castillo, 16. Madrid. Tel. 91 553 44 89. [www.bacira.es](http://www.bacira.es)  
(<https://www.guiamaximin.com>)

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**

## Delirios

Ramón y Cajal, 5. León. Tel. 987 237 699. [www.restaurantedelirios.com](http://www.restaurantedelirios.com)



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**

## Go! Sushing

[www.gosushing.com](http://www.gosushing.com)

(<https://www.guiamaximin.com>)



La firma referente de la comida japonesa a domicilio, icumple 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, cacahuetes y canónigos**  
**Bao de pato**

La Barra de Sandó

Plaza de Santo Domingo, 13. Tel. 91 559 49 31. Madrid.  
[www.barradesando.com](http://www.barradesando.com)



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 con tomate**  
**Foie micuit, queso, mango y pan de miel**  
**Sándwich gourmet Santo Domingo**

La Malaje

Relatores, 20. Madrid. Tel. 91 081 30 31. [www.lamalaje.es](http://www.lamalaje.es)

(<https://www.guiamaximin.com>)



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**

## Los Galayos

Botoneras, 5 – Plaza Mayor, 1. Madrid. Tel. 91 366 30 28. [www.losgalayos.net](http://www.losgalayos.net)



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**

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...

### **Montadito de zarajos con shiso 'de la Verbena de La Paloma'**

## Taberneros

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



(<https://www.guiamaximin.com>)



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**

## Zampa

Covarrubias, 24. Madrid. Tel. 679 109 554. [www.zamparestoran.com](http://www.zamparestoran.com)



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**

**Pincho de setas con huevito de codorniz**

**Pincho de taco de solomillo al chimichurri hecho aquí**

**Pincho de secreto ibérico al romesco**

# Y en el Mercado de San Miguel... Ahumados Domínguez

(<https://www.guiamaximin.com/>)



Aunque estemos acostumbrados a tomarlo en plato o canapés en esta ocasión Ahumados Domínguez nos presenta este bocadillo XL (<https://www.guiamaximin.com/ahumados-dominguez-aperitivo-original.html>), con un tamaño de 22 centímetros y 110 gramos de peso. Elaborado con dos productos de la casa, que son: su mítico salmón ahumado Suprême -procedente de ejemplares de hasta 13 kg de peso y que requiere un proceso especial y algo más largo de elaboración- cortado al momento, su Cocktail de Salmón ahumado, una receta especial de la casa, de gran éxito en hostelería, y que se compone de. salmón ahumado troceado, huevo cocido, zanahoria crujiente y mahonesa suave. Por último,

una cama de lechuga Iceberg que aporta un extra de frescura a este bocado que reposa sobre pan artesano crujiente, horneado horas antes, en horno de leña. Este bocadillo puede degustarse a un precio de 8€.

## Tapapiés 2018

[www.tapapies.com](http://www.tapapies.com)



Y si alguien se queda con ganas de pan... que no se preocupe, porque del 18 al 28 de octubre se celebra Tapapiés 2018. Es la VIII edición de este Festival Multicultural de la Tapa y la Música en Lavapiés donde 130 establecimientos del barrio servirán recetas donde no falta el pan, como el original Comecocos de 'Como vaca sin cencerro', un mini mollete de carne de cerdo con barbacoa, ajo y especias con una presentación que enamorará a los ochenteros... Son tapas creativas de sabores de muchas regiones de España pero también mexicanos, libaneses, japoneses, franceses, caribeños, senegaleses, estadounidenses, brasileños, indios, italianos... Lo mejor es que prácticamente en todas ellas hay una pincelada -y en otras una buena dosis- de fusión, reflejo de la integración y el mestizaje entre vecinos y comercios. De este modo, Lavapiés se convierte estos días en una fiesta para celebrar la diversidad y viajar con el paladar, además de modo asequible, porque cada tapa costará 1'50 €; 2'50 € si se acompaña de caña o botellín de Estrella Damm...