

LA GASTRONOMA

El blog de los foodies y demás nómadas gastronómicos de Madrid

LOS NUEVOS RESTAURANTES DE MADRID QUE DEBES CONOCER

POR MAPI HERMIDA , 10 FEBRERO, 2022, 54 VIEWS

Que no pare el ritmo de nuevas aperturas, nuevos conceptos y cocinas. La apuesta en esta ciudad por la hostelería es tal que es imposible controlar y dejar de tener direcciones pendientes. Y que alegría oye, con mucho orgullo podemos decir que Madrid se ha convertido en un auténtico destino *foodie*. Tal es la euforia que no me ha quedado otra que dividir este post en dos partes para que podáis digerir mejor todo lo que os traigo. Empezamos con 9 propuestas aptas para todos los gustos y paladares, entre los que encontramos el nuevo *delivery* de moda que llega a la capital. ¡Buen provecho!

VERMUT PIRIPI

Av. del Guadalix, 35. Madrid (Precios medio 15 – 30 euros)



Esta vermuteria ubicada en el centro comercial Santo Domingo del municipio de Algete, es una buena excusa para salir de Madrid y disfrutar de un **aperitivo castizo que continúa con un atractivo picoteo**. El local reúne lo mejor de las tabernas tradicionales, de esas de toda la vida, pero con una estética moderna y renovada, donde su terraza al sol es un *must* asegurado. La cocina se puede divisar al fondo, blindada por una cristalera, desde donde se preparan **platos tradicionales con un guiño siempre al producto madrileño**. Para arrancar, un par de **gildas**, unas **croquetas** melosas y un **vermut**, que cuentan con alrededor de una veintena de etiquetas distintas y algunas de ellas de elaboración propia. Para continuar, unos **dados de solomillo**, unos **huevos rotos** con gambón y unos **callos** con garbanzos. El **Ragout de setas** con parmentier trufado y huevo poché, los **Chiplrones** al ajillo y el **Tomate** ecológico de la huerta con melva canutera de Barbate son algunas de sus especialidades. Este planazo non-stop con un horario súper amplio te espera a

CONTINUARÁ...!!!!!!