



El blog de los foodies y demás nómadas gastronómicos de Madrid

LOS NUEVOS RESTAURANTES DE MADRID QUE DEBES CONOCER

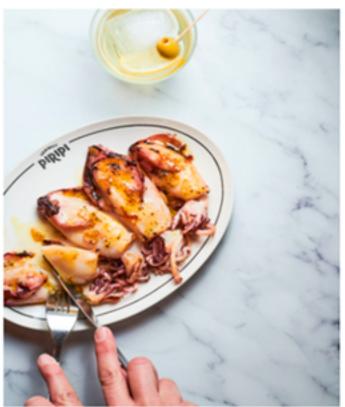
POR MAPI HERMIDA, 10 FEBRERO, 2022, 54 VIEWS

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 (Preclos medlo 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 poche, los Chipirones 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