

19 de enero de 2009

## La carnicería

**Ternera, buey y animales exóticos (oryx, ñu, cebra, gacela, kudú, búfalo, canguro, eland...)**



El nuevo restaurante La Carnicería ofrece una deliciosa selección de los mejores cortes de ternera y buey.

Además, cuenta con la mayor carta de carnes de animales exóticos de Madrid, entre otros, oryx, kudú, eland, ñu, cebra...

Es reina y señora de la carta. Nos referimos a la carne, la especialidad del nuevo restaurante La Carnicería (Plaza de Santo Domingo, 8, Tel. 91 559 94 20. Madrid). Está claro, el nombre elegido no engaña. Abierto al público el pasado mes de mayo, este nuevo establecimiento ubicado junto a la madrileña plaza del Callao, apuesta por deliciosos

chuletones, perfectos para compartir, entrecots y solomillos de ternera y buey, procedentes de la Sierra de Guadarrama y Galicia, respectivamente. **Nacho de Blas, al frente de los fogones, tras su paso por Los Huevos de Lucio, ha puesto en marcha este templo de la carne junto a su prima María de Blas.**



**Solobuey, distribuidor de todos los productos que se consumen en La Carnicería,** selecciona los bueyes en las ferias más importantes de ganado de Galicia y la ternera es elegida por el perfecto equilibrio entre grasa y músculo, jugosidad y sabor, y por la garantía de **IGP Sierra de Guadarrama**. Pero además, quienes suspiran ante el placer de una buena carne, hecha a la parrilla y en el punto deseado, pueden saborear **otras especialidades como el entrecot de buey de Kobe de raza Wagyu y la más amplia y exquisita degustación de brochetas de carnes del mundo existente en**

**Madrid: búfalo, oryx, ñu, gacela, cebra, camello, canguro, antílope o impala, kudú y eland.** Nosotros hemos probado estas ricas brochetas y ten por seguro que merece la pena. Sin duda es algo que casi con toda seguridad no habrás probado antes. Lo que le añade un aliciente añadido.



Pero hay más opciones para satisfacer a los paladares más carnívoros, por ejemplo, el escalope de ternera de leche, la deliciosa hamburguesa especial de buey o la pierna lechal elaborada con una receta especial del cocinero y un singular toque de hierbas del monte. Y para acompañar, se puede elegir

entre guarniciones tan sabrosas y sencillas como las patatas fritas o asadas con mantequilla o salsa de queso (¡soberbias!), así como pimientos del país. Por supuesto, tampoco faltan ensaladas frescas y ligeras como la de bonito con vinagreta de tomate seco de Sicilia o la tibia de bacalao con vinagreta de pimentón así como entrantes bien apetecibles como selectos embutidos ibéricos, cecina de León o quesos de Zamora o Teruel, habitas mini u hongos con jamón ibérico. Entre los guisos, los hay tan tradicionales como los callos madrileños, los pimientos de piquillo rellenos de carne especial o el pulpo braseado sobre cama de puré de patata.

En este nuevo restaurante cuya decoración, de líneas sencillas y depuradas, recuerda a las antiguas casas de comidas, no sólo se puede disfrutar de una agradable comida o cena con amigos, familiares o compromisos profesionales, además, y como el nombre del local indica, se pueden comprar las carnes al peso, para llevar a casa. Por otro lado, **La Carnicería cuenta con una barra perfecta para el tapeo con especialidades como los huevos estrellados, las croquetas caseras, el mi-cuit de pato con puré de pera y gelée de PX además de selectas chacinas**, todo acompañado por una amplia bodega. Asimismo destaca la carta de cócteles perfectos durante la sobremesa o, en cualquier momento, en la barra.

### Datos

- **Restaurante La Carnicería**
- **Plaza de Santo Domingo, 8**
- **Madrid**
- **Teléfono:** 91 559 94 20.
- **Horario:** de lunes a jueves de 12.00 a 00.00 horas y los viernes y sábados hasta las 01.00 horas. El día de cierre es el domingo.
- **Precio medio:** de 30 a 35 euros.
- **Capacidad:** 35 comensales.
- **Información adicional:** Se permite fumar y cuenta con tres aparcamientos públicos cercanos.