

25 de febrero de 2009

Carne a tope en LA CARNICERÍA



Un nuevo restaurante que ofrece una deliciosa selección de los mejores cortes de ternera y buey y que cuenta con la mayor carta de carnes exóticas de Madrid, como oryx, kudú, eland, ñu, cebrá, bisonte, gacela, camello, impala... Además, como el propio nombre del local indica, también se puede comprar la carne al peso para llevar a casa. ¡Devorarás hasta el tuétano!

El nombre elegido no engaña. En La Carnicería la carne es reina y señora de una carta que apuesta por deliciosos chuletones, entrecots y solomillos de ternera y buey, procedentes de la Sierra de Guadarrama y Galicia, respectivamente. 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.

Exquisitas son sus croquetas de jamón ibérico, un clásico que no defrauda. Tampoco hay que dejar de probar el pulpo braseado sobre cama de patata, con una original vinagreta de pimentón y pistachos que le da un punto muy acertado. Como plato principal, un excelente solomillo de buey, a elegir entre el tradicional a la parrilla y el especial de la casa, con mi-cuit de pato y cebolla caramelizada. IM-PRESIONANTE!



Garantía IGP

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.

La Carnicería. Plaza de Santo Domingo, 8. Madrid. Tel.: 91 559 94 20.
Precio medio: de 30 a 35 €.