

Marcano; tradición y excelencia con toques vascos

👉 cocinayrecetas.hola.com/demenuenmenu/20150310/marcano-madrid/

Con su origen en una pequeña taberna de la calle Menorca y fruto del sueño de **David Marcano**, el que fue jefe de cocina en [Goizeko Wellington](#) durante 8 años, **Marcano renueva aires y ubicación** sin perder los pilares de su carta: cocina de largas cocciones con toques vascos. Una materia prima excelente, la pasión y el amor de David por el producto y por mantener su esencia, y las ganas de continuar fidelizando a su clientela y de ofrecer platos renovados. Otro de los puntos en los que se desmarcan del resto es su trabajo en sala, donde Iria Fajar está al mando para ofrecer una atención impecable.



Empezando por el aperitivo, una gamba blanca macerada, y terminando por su **Torrija especial de temporada**, podemos decir que cualquier bocado que probéis aquí es toda una maravilla. Entre los primeros que ofrecen, destacan el **Tartar de atún rojo** (24 euros) sus **Croquetas**, de txangurro con gamba blanca (15 euros) o de morcillo de cocido y paleta ibérica (13 euros). Otro plato rico (y muy bonito) son sus **Alcachofas con chips de remolacha**, un plato que en temporada no os podéis perder. Tened siempre en cuenta las recomendaciones del día, David y su equipo os ofrecerán lo mejor de su cocina.



En cuanto a los principales, las carnes y pescados de siempre se preparan con un toque actual y diferente. Así podemos encontrar un excepcional **Jarrete de ternera blanca con guarnición de crema de patata trufada**, cocinado 54hs (56 euros / 2 personas) en el que la carne se deshace literalmente en la boca y donde la patata cobra gran importancia; o un **Kebab de secreto ibérico con tomate raff y queso feta** (18 euros), una forma diferente de degustar esta preparación callejera.

Del mar sirven unos clásicos **Chipirones en su tinta** (18 euros) y otros pescados según mercado, todos ellos frescos y elaborados respetando su sabor. Las guarniciones atienden a las necesidades de cada especie, aumentando aromas y texturas, y ofreciendo un toque distinto en cada plato.

Y para los amantes de los **platos de cuchara** (14,5 euros), cuentan cada día de la semana con un puchero con el que se recuerda la cocina de toda la vida y una de las bases más importantes de la gastronomía española. **Verdinas con gamba blanca y rape braseado**, Fabes estofadas con morcilla de León, Papada ibérica y chorizo asturiano, Manita de cerdo braseada sobre crema de patata y ragut de niscalos... Los pucheros de siempre llevados a la excelencia.

Postres para todos los gustos con recetas tan apetecibles como las **Milhojas de hojaldre** con crema pastelera de naranja y frambuesa (6,5 euros) o el **Bizcocho de calabaza bañado en almíbar de cítricos** con espuma de queso y helado de castañas (6,5 euros), dos opciones irresistibles y diferentes a lo que solemos encontrar que os dejarán con el mejor sabor de boca. La carta se remata con una **selección de quesos para degustar en tabla** (16 euros) y con una recién ampliada lista de vinos en la que podemos encontrar más de medio centenar de referencias, y una amplia variedad de opciones por copas.



Marcano es, sin lugar a dudas, uno de los lugares donde comer muy bien en Madrid. La calidad de su

cocina se refleja en los clientes tan fieles que le han seguido de un local a otro, y que continúan acudiendo cada semana a probar sus nuevas propuestas y a disfrutar de las de siempre. Cuando visito un restaurante siempre así pienso en que tengo que llevar a mis padres a conocerlo, y creedme que para ellos sólo quiero lo mejor de lo mejor. Aquí lo he encontrado.

– **Dirección:** Doctor Castelo, 31. 28009 Madrid

– **Teléfono:** (+34) 91 409 36 42

– **Página de Facebook:** [Marcano](#)

– **Horario de lunes a sábado:** 12.30h a 16.00h y 20.00h a 00.00h.

– **Nota:** 9 sobre 10