

Isidrisimo y rabo de toro

San Isidro es un reclamo para que los restaurantes madrileños saquen sus armas castizas, recuperando platos que podrían estar en carta todo el año. Repasamos las mejores opciones culinarias de la feria por excelencia en Madrid

ROSA RIVAS 17 MAY 2015 - 22:53 CEST



San Isidro es un reclamo para que los restaurantes madrileños saquen sus armas castizas, recuperando platos que podrían estar en carta todo el año. Pero las fiestas son las fiestas y en ellas parece que es imprescindible comer algo especial. Hasta la Guía Repsol ha lanzado una recomendación especial de las 10 mejores tapas castizas

Hay quienes han mezclado dos tipismos en plan cocina fusión asturmadrileña, como el *cachopo castizo* inventado por la [sidrería A Cañada](#): un

filete de ternera empañado y relleno de gallinejas y entresijos de cordero (ahí es ná!) acompañado de pimiento verde frito, queso y toque de salsa semipicante. Una apuesta arriesgada, diferente y atractiva de una sidrería en constante crecimiento creativo.

El complejo gastronómico [Platea](#) se decantó el fin de semana de puente isidril por un *combo* de cucurucho de buñuelos de bacalao, otro de calamares y una ración de tortilla de patatas (nada 'light' pero rico).

Pero buñuelos y rosquillas aparte (tanto [las listas como las tontas](#) son contundentes) abundantes en las pastelerías del centro y en los puestos de la Pradera, lo que permanece durante todo el mes de mayo embistiendo fuerte en los menús es el guiso de rabo de toro. Hasta el ultramoderno gato David Muñoz sirve en [StreetXo](#) su versión del rabo estofado al curry como relleno de empanadillas que se sirven con crestas de gallo y salsa de tomate agripicante.

Otro restaurante-coctelería de la onda hipster urbana, [Punk Bach](#), ha optado por el clásico plato, con el rabo cocinado a fuego lento y servido en salsa de vino y verduras, más patatas fritas en gajos y zanahorias *baby*. Esta *brasserie* con terraza, que mantiene el rabo de toro todo el mes, se marcó en San Isidro del pasado año otro tanto castizo con un bocata de calamares peculiar en pan negro con ñoras y tinta de calamar.

El televisivo Pepe Rodríguez Rey *torea* con un crujiente de rabo de toro y ensalada de [El Bohío](#) en el espacio gastronómico de la plaza de Las Ventas, [Tendido 11](#), donde los toreros sirven de inspiración culinaria (Talavante, buñuelo con migas).

El toro de lidia estofado es una de las especialidades del veterano [Los Galayos](#), en la plaza Mayor. Y casi en cada barrio de la ciudad hay propuestas de rabo entero o deshuesado y adornado con ocurrencias a modo de toro fusión: crujiente y con puré de garbanzos en [Sandó by Arzak](#), con trufa negra y espuma de chufa en la [Enotaberna del León de Oro](#), con puré de membrillo en [La Antoñita](#), con chipirones en [La Sopa Boba](#) y con setas de temporada en [El Cielo de Urrechú](#).

