



Ellos son únicos

Si disfrutas probando cocinas con apellido propio, aquí tienes una selección de locales de una sola especialidad. ¿Reservamos?

TEXTO: ESTEFANÍA RUILOPE.
FOTOS: ASTRID OBERT.

Hay restaurantes que ofrecen de todo... y luego están los que dominan una sola obsesión hasta convertirla en arte. Queso, tortilla, arroz, carne, fabada o el pescado más fresco, son templos en los que el producto manda y cada plato gira en torno a una idea clara y muy bien ejecutada. Porque, a veces, elegir un sólo producto es la forma más inteligente de convertir la experiencia gastronómica en un sabroso momento difícil de olvidar.

PECADO CARNAL

A CORUÑA

CHARRÚA

Aquí la protagonista es una carne de altísima calidad, mezcla de razas, que cocinan a la brasa con la técnica y honestidad del asado uruguayo. Ignacio Juanvelz, su dueño, pregona su filosofía: «Los locales son mi casa, y los clientes, mis invitados». **Precio medio:** 45-50 €.



BILBAO



LA RUBIA

La cocina al fuego es la protagonista. Tienen dos *best sellers*: la chuleta de vaca madurada y las croquetas de chuleta. Pon atención también a los postres caseros. **Precio medio:** 35-40 €.

ESCALOPE TOP

MADRID



ARMANDO

Armando, el plato más famoso de la familia La Ancha (léase escalope), es el epicentro de la carta. Aquí el mito se refina con un tamaño generoso, fritura impecable y equilibrio perfecto entre crujiente y ternura. Se puede customizar a base de complementos como huevo o trufa, y acompañar con guarniciones como ensalada o patatas fritas. Eso sí, no hacen reservas. **Precio medio:** 25 €.

FANS DEL QUESO

MADRID

LA CARBONERA

Acerca el mundo del queso artesano a los madrileños, con piezas únicas seleccionadas por Marcelo Álvarez. Las tablas conviven con platos en los que este ingrediente se integra con técnica y mimo, como su *gelée* de manzana asada con crema de queso azul. **Precio medio:** 30 €.



FOTOS: TRUNK ARCHIVE/D.R.

TEAM FABADA

OVIEDO



GLORIA

En manos del chef tres estrellas Michelin Nacho Manzano, este local propone una cocina asturiana con un toque actual. La fabada, cocinada a fuego lento con los mejores productos, es su plato estrella, aunque las croquetas de jamón le pisan los talones. **Precio medio:** 35 €.

PASTA LOVERS

BARCELONA



BELLA'S

Cocina italiana artesanal, que presta especial atención a las pastas rellenas elaboradas a mano cada día y a la masa casera de *pizza*. Esta temporada, la gran apuesta es la *creamy mortadella* con *granella* de pistacho y *stracciatella*, tan original como adictiva. ¿Un plus? Sus succulentos cócteles. **Precio medio:** 25-30 €.