



Restaurantes para superar las reuniones familiares

¿El aniversario de tus padres? ¿El cumple de tu abuela? ¡Elige tú adónde ir!



Por Amaya Lacort 16/11/2017



Si las reuniones familiares te suponen un suplicio, llévales a tu terreno. ¿La mejor forma? Proponiendo nuevas direcciones gastro para asegurar que al menos, comerás bien y pasarás las horas en un sitio agradable. Aquí tienes cinco restaurantes a la altura de los 80 años de tu abuela o las bodas de plata de mamá y papá.

1

Para familias nostálgicas: Las chicas, los chicos y los maniqués



Si tus padres tienen ahora alrededor de los 60 y vivieron en la capital, les gustará saber que hay un restaurante con el que volver a la *Movida* madrileña. En *Las chicas, los chicos y los maniqués* puedes pensar que estás en un bar castizo gracias a sus tapas (boquerones, croquetas de jamón de guiso de pollo, patatas bravas...), o imaginarte en una película de Almodóvar o videoclip de Alaska gracias a su estética ochentera.

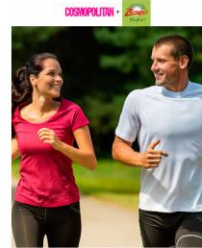
Sus carteles flúor, vinilos, maniqués o vajilla transgresora (ideados en el **Taller de Piñero**) sorprenden tanto a abuelos, padres, hijos como nietos.

Ideal para ir a tomar el *vermut* y quedarse de sobremesa hasta la hora de la merienda.

(C/ Atocha, 49. Precio medio: 30 €).

2

Para familias disfrutonas: Xanverí



Descubre tu vitalidad

MÁS DE PLANES



Las mejores series de Netflix según la crítica



Vive la Navidad como Kevin en 'Solo en Casa 2'



La mejor ruta de restaurantes ubicados en mercados

D.R.

La intención que hay detrás de cada uno de sus platos está clara: que revivas un recuerdo que te resulte familiar. Así, con una buena dosis de romanticismo abre [Xanverí](#), del chef **César Ánca**. Un madrileño que vuelve a su ciudad natal tras 20 años en Alicante, donde ha desarrollado gran parte de su carrera. Ahora ya está más que listo para mostrar con magistralidad cuál es la perfecta fusión entre la cocina madrileña y levantina.

Aquí encontraréis arroces. Pero no cualquiera, sino 'robados' (así lo dicta la carta). También platos madrileños, como el tigre, pero "a nuestra manera" (también lo dice así el menú). ¿Algo que tiene todas las papeletas para convertirse en must? El pulpo sobre torrija de patata.

Os gustará si disfrutáis de una cocina mediterránea, y si valoráis estar sentados en un espacio de diseño –el interiorismo es cosa del prestigioso estudio [Estudi\(H\)ac](#), y es precioso–.

Psst, psst... Como postre, además de la lágrima de chocolate (para llorar), puedes llevar a tu abuela al 'rincón Instagram', hecho con la pretensión de que todos los comensales se hagan la foto de rigor. ¡Seguro que se multiplican tus *likes*!

(C/ Zurbarán, 18. Precio medio: 50-60 €).

3

Para familias viajeras: Benares Madrid



D.R.

Sois de espíritu viajero, [Benares Madrid](#) es lo más parecido a estar en Nueva Delhi sin moverte de la capital. Su reconocido chef indio, **Atul Kochhar**, propone unas recetas más tradicionales, esas que él mismo vio cómo se cocían lentamente en las distintas regiones de su país. Codorniz *Tandoori Batei*, cordero espaciado con chile de Cachemira, pollo *Tariwala*... Si tu abuela no ha tenido oportunidad de ir al continente asiático... ¡ahora podrá!

Y ojo: aquí no vas a encontrar sobredosis de especias ni aliños, sólo el aderezo justo y necesario para que entiendas el plato, al mismo tiempo que experimentas el auténtico sabor indio.

Una última ventaja para reservar mesa en familia es que la propuesta, está pensada para compartir. Un consejo: hacerlo en una de las mesas de fuera, por la noche, ya que su pequeño lago iluminado te trasladará directamente al río Ganges.

(C/ Zurbano, 5, Madrid. Precio medio: 45 €, menús desde 35 €).



D.R.

4 Para familias cañeras: Dingo

Entre *chesters*, cortinas de terciopelo y paredes de ladrillo visto, el nuevo [Dingo Restaurant](#) aparece en pleno Barrio Salamanca te espera para 'darte la brasa'. Es decir, aquí tu padre (y tú), os podréis poner las botas de carne o pescado cocinados en su *grill* de carbón. Dos buenas opciones son los cortes de vacuno de rubia gallega y el espeto de sardinas, que pueden convertirse (por qué no), en las perfectas complementarias.

En su nueva propuesta gastronómica destacan las tapas, y el 'puntazo' es que puedes disfrutar de su terraza (cubierta) todo el año. *Psst, psst...* Si la cosa se anima, también cuenta con carta de cócteles.

(C/ de Velázquez, 47, Madrid. Precio medio: 30 €).



5

Para familias modernas: Fismuler



D.R.

Si te llaman la atención los países nórdicos, en el centro de Madrid os espera un reservado ideal para toda la familia que bien os podría trasladar a Suecia o Noruega. Un total de 400 metros cuadrados con paredes de yeso y hormigón, mármol sin pulir y mucha madera donde los platos son sencillos pero te sorprenderán.

[Fismuler](#) es un restaurante con recetas sin mucho artificio, pero con mucha técnica detrás. Los propietarios del local, Patxi y Nino, como amantes del buen comer se recorren a diario el mercado para llevar a la mesa los mejores productos frescos del día, por lo que la carta puede variar de viernes a sábado.

¿Un clásico que nunca falla –y que se mantiene semana tras semana–? Sus garbanzos salteados con ternera y cigalitas, o la lubina confitada con hinojo encurtido. Y para acabar, no os podéis ir sin probar su café de puchero (como el de toda la vida) y su famosísima tarta de queso.

(C/ de Sagasta, 29. Precio medio: 45 €).