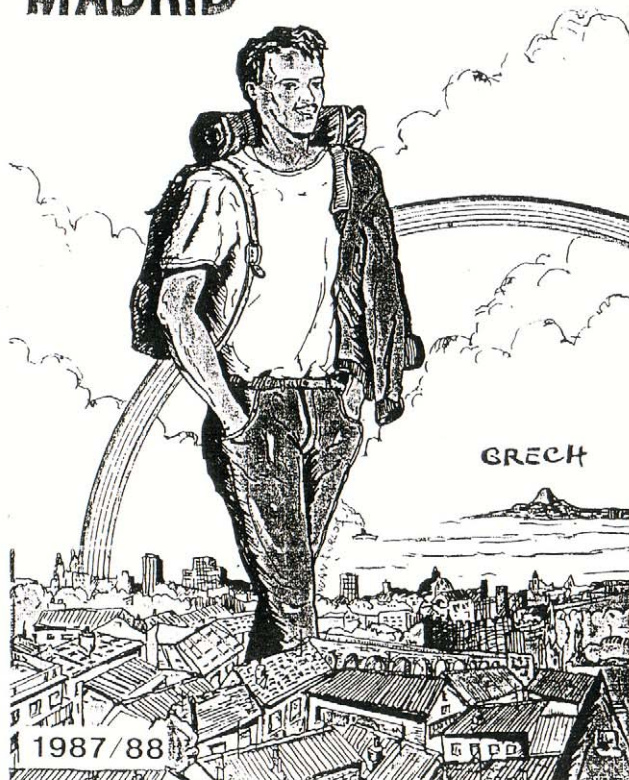




La GUÍA del TROTAMUNDOS

GUÍAS de ESPAÑA por COMUNIDADES AUTÓNOMAS
MADRID



ferencia de otros famosos, se interesa por él. Excelentes platos caribeños, camarones empanados, enchilada de langosta, queso dulce con guayaba y un par de concesiones a su Canarias natal: papas arrugadas con mojo picón y buenos malvasías blancos y tintos.

- *Luarqués*. Ventura de la Vega, 16. Tel 4296174. Cierra los domingos por la noche, los lunes y en agosto. Restaurante popular que se ha ganado una cierta fama durante los años que lleva funcionando. Excelente servicio, que pretende ante todo satisfacer al cliente. Dejaos aconsejar si no os decidís, o si lleváis mucha hambre pedid una fabada, hecha con la más tradicional receta del país. Excelente relación entre calidad y precio.

- *Hylogui*. Ventura de la Vega, 3. Cocina asturiana que no está nada mal, aunque también encontraréis platos de todo tipo. El comedor es bastante amplio, pero a pesar de ello probablemente tengáis que esperar un poco ya que se pone de bote en bote (lo cual siempre es buena señal). A veces hasta os podéis encontrar con una boda o cualquier otra celebración de ese tipo. La comida os puede salir por unas mil y pico, pero realmente es de los más recomendables de la zona.

- *La Trucha*. Manuel Fernández y González, 3. Tel. 4295833. Junto al *Viva Madrid*. Hay otro establecimiento igual en la calle Núñez de Arce. Gran variedad de tapas andaluzas y madrileñas, en un ambiente de lo más variopinto y selecto: cantaores flamencos retirados, progres y postprogres, vendedores de flores, etc. En verano pone una terraza en la calle. La comida suele estar bien, aunque os aconsejamos que vayáis a tomar una verbena de ahumados, o bien sus riquísimos calabacines y berenjenas rebozados.

- *Pereira*. Cervantes, 16. Tel. 4674040. Cierra los domingos y lunes por la noche. Una pequeñísima casa de comidas, recientemente reformada y ampliada, de la que todo queda dicho con las colas que se montan a la puerta para entrar. Ahora, la espera bien vale la pena. Es un lugar en el que se come bien y barato: platos de inspiración gallega, pero nada de mariscos y demás "lujos". Por ejemplo, caldos gallegos, un buen lacón con grelos y chorizo, etc. Si lleváis mucha hambre, pedid un codillo (el plato preferido de la clientela), que incluso será suficiente para dos personas. El Ribeiro no es gran cosa pero pasa bastante bien. Suelen ofrecer, al final, aguardiente de hierbas, detalle que se agradece.

- *Donzoko*. Echegaray, 3 y 9. Tel. 4295720. Una curiosísima tasca japonesa a la que se puede ir bien para tomar alguna tapa en la barra o bien para comer, al fondo, unos platos que más que nada os llamarán la atención por el exotismo. Con el precio tampoco se pasan.