



LAS MEJORES PATATAS BRAVAS DE MADRID

Escrito el 30 de mayo de 2014 por El Cocinero Fiel



¡Hola! Estoy dándole vueltas a un nuevo formato para la temporada que viene. La sección en M80 acaba en junio y tengo ganas de seguir la temporada que viene, pero con algunos cambios. Lo estoy perfilando, pero este vídeo es una de las posibilidades. La única barrera es que es mucho más caro de producir. Veremos cómo me las arreglo.

Esta vez los publico por orden de visita. Que cada uno saque sus propias conclusiones.

Bar Docamar c/Alcalá, 337



La idea era probar dos clásicos, dos modernos y un histórico. Empezamos por uno de los clásicos. El más recomendado. Las bravas se pueden hacer de mil maneras. Si existe un estilo madrileño, en Docamar lo bordan. Los trozos de patata son grandes, regulares, confitadas a fuego lento, tiernas, con un dorado muy suave. Se pueden pedir con o sin salsa, con mucha o poca. Sin salsa las llaman del Madrid, mitad con y mitad sin, del Atleti. Con más salsa de lo habitual, castigadas. También hay una versión "muy castigada". Será por opciones. Pica lo suyo. Con la caña pagué 5,80€.

Las Bravas c/ Álvarez Gato, 3



Otro clásico. Lo más curioso de este establecimiento es que tienen su salsa brava patentada con el número 357.942. También son un clásico los espejos deformantes de la fachada. Es casi imposible hacer el idiota en frente de ellos. Las patatas, grandes, más confitadas que fritas, tiernas por dentro. La salsa no es muy fuerte, pero pica lo suyo. Por una caña y unas bravas pagué 6,85€.

Vi-Cool c/ Huertas, 12



Uno moderno. La interpretación que hizo ya hace algunos años Sergi Arola, otro cocinero de prestigio, ha sido imitadísima. Son una maravilla técnica. La patatas se pelan y se cortan en cilindros, vaciando el núcleo. Después se hornean. Para servirlos, se fríen y se rellenan con salsa de tomate picante y se rematan con alioli. La ración es de nueve patatas y con la caña pagué 12,40€.

Estado Puro Pl. Cánovas del Castillo, 4



Otro local moderno. Una interpretación de las bravas de la mano de Paco Roncero, uno de

los cocineros más punteros de Madrid, con dos estrellas Michelin en el restaurante del Casino. La versión es curiosa, son patatas cocidas, con piel y, supongo que, después fritas. Tienen un pequeño orificio relleno de salsa de tomate, y las remata con un poco de alioli. Hay una buena dosis, son siete patatas de buen tamaño. Con la caña pagué 7,30€.

Bodega La Ardosa c/ Santa Engracia, 70



Una bodega histórica, fundada a principios del siglo pasado. Ya sabéis que me gusta valorar el conjunto de la oferta. No sólo es la comida, también hay trato, ambiente, decoración, historia... Teniendo en cuenta el conjunto, La Ardosa vale una visita. Cervecería típica. Con los clásicos, las paredes llenas de botellas, la barra metálica. Me encantan estos sitios. Las patatas son de cortes regulares, algo más pequeñas que el resto. La salsa abundante, no muy picante. Con la caña pagué 4,80€.

La semana que viene os cuento el paseo por Vitoria. Abrazos.

Entradas relacionadas: Puedes consultar todos los rankings haciendo [click aquí](#).