

TOPMETRÓPOLI

RODABALLO



Este pescado de cuerpo y cabeza planos se captura en las costas del Atlántico y del norte de Europa y puede ser salvaje (más apreciado culinariamente) o de cultivo.

1. O'PAZO. REINA MERCEDES, 20. Rodaballo asado al horno y con un refrito de ajo (31,30 €).

2. CASA RAFA. NARVÁEZ, 68. Se prepara a la plancha o al horno, con patatas panadera y aceite suave de ajo y perejil (36,70 €).

3. CLUB ALLARD. FERRAZ, 2. Sus tres menús degustación (a 65,90, 73,45 y 79,90 €) incluyen un espléndido rodaballo con perfume de albahaca y cebolleta tierna.

4. ILLUNBE. AVENIDA DE BRUSELAS, 9 (ALCOBENDAS-LA MORALEJA). Ejemplar salvaje hecho a la parrilla de carbón vegetal, al que se añade una fritada de ajo y guindilla (29,45 €).

5. COMBARRO. REINA MERCEDES, 12. A la gallega, al horno, a la parrilla o al ajillo (32,50 €).

6. DON VÍCTOR. EMILIO VARGAS, 18. A la gallega, al horno o a la plancha (31,30 €).

7. CONCHA. GENERAL AMPUDIA, 18. A la gallega o al horno con patatas a lo pobre (30,25 €).

8. NAVEIRA DO MAR. SANTA JULIANA, 57. A la plancha o a la gallega (24,50 €).

9. EL BODEGÓN. PINAR, 15. Salvaje, cocinado al horno y sobre puré de patata (37 €).

10. RIANXO. RAIMUNDO FERNÁNDEZ VILLAVERDE, 49. Salvaje, a la gallega (33,50 €).

11. EL GRAN BARRIL. GOYA, 107. Es salvaje y lo sirven a la plancha, a la gallega o a la bilbaína de setas (30,25 €).

12. LOS REMOS. A-6, KM. 12,700. A la parrilla o al horno (20 €).