



## DÓNDE COMER UN BUEN PESCADO EN MADRID: 12 RESTAURANTES QUE TE GUSTARÁN

El pescado llega a Madrid, en muchos casos directamente desde las lonjas cántabras y gallegas, aunque también del sur y del Levante.

Romina Álvarez Troncoso  
01/01/2019



Según los expertos, un buen pescado apenas debe cocinarse, siendo imprescindible mantener su jugosidad en cualquier preparación. Las salsas o las cocciones prolongadas, con frecuencia, lo único que hacen es enmascarar los defectos de frescura o calidad del producto. En Madrid todos los restaurantes sirven pescado, pero muy pocos ofrecen un pescado extraordinario, donde sabor, frescura y elaboración nos lleven a la excelencia. Ofrecemos algunos de los mejores establecimientos donde podemos tomarlos, la mayoría de ellos gallegos:

### 1) COUZAPIN: UN ASTURIANO TRADICIONAL CON EL MEJOR RAPE DE LA CAPITAL



Restaurante Couzapin

Uno de los restaurantes asturianos más significativos de Madrid, famoso también por su tradicional subasta de Cabrales. Tienen algunos pescados muy reseñables, aunque **nos quedamos con el Rape de barriga negra o pixín con refrito tradicional** (50 € dos personas, aunque pueden comer tres), el más sabroso, que el chef y propietario, Roberto Rubio, hace horneado con un suave pilpil de su jugo. Excelentes las **Croquetas de cabrales con compota de manzana**, las **Zamburiñas**, el **Pulpo a la brasa**, **Erizo relleno de txangurro y gratinado**, las **Sardinias ahumadas** buenísimas y hasta la **Empanada de calamares** en su tinta. Un restaurante muy recomendable para tomar pescado fresco de calidad y cualquiera de sus muchos platos de legumbres. El precio medio por comensal está en torno a 30-40 €.

**Couzapin**  
Calle Menorca, 33, Madrid.  
Teléfono: 914 00 93 55