



Restaurante Couzapín. Un clásico de la cocina asturiana en la capital

Vistado el 2 de abril de 2017

Hoy tocaba volver a visitar este **restaurante de cocina asturiana** que goza de un cierto predicamento entre los aficionados a este tipo de cocina.

Prueba evidente es que vengas el día que vengas, siempre verás que **sus salas están repletas de clientela fiel**, gustosa de disfrutar de una cocina con sustancia y bien ejecutada, y todo ello a pesar de la amplia y variada oferta de la zona.

Varias espacios, incluyendo barra a la entrada, todo con mucha animación y lógicamente, con un cierto nivel de ruido.

Servicio de sala muy pendiente de las mesas, se mueven con rapidez, pero no solo ellos, también en cocina, el ritmo de salida de platos es suficiente como para no producir tiempos muertos. Pero claro, tanta rapidez en cocina, no siempre garantiza la mejor ejecución de los platos demandados, si bien hay que añadir que la respuesta ante una ejecución defectuosa, es rápida y muy eficaz, se sustituye por la misma preparación o por cualquier otra de su carta, lo importante en esta casa es que el cliente salga satisfecho. Es importante resaltarlo, no todos los restaurantes se comportan igual.

La carta de vinos de Couzapín es breve, con referencias mas bien clásicas, seguramente adaptadas al tipo de clientela que les visita. A la vista de su contenido, nos hemos decantado por un viejo conocido: un albariño que suele funcionar muy bien, un Martín Codax.

Estos son los platos que degustamos en Couzapín:

– Una más que generosa cuña de **Queso de Tresviso**, madurado cubierto con hojas de castaño, supone el aperitivo.



Couzapín (Queso de Tresviso)

– **Croquetas crujientes de cabrales sobre compota de manzana**. Sabor suave pero dejando sabor al queso; buen contraste con la compota de manzana.



Couzapín (Croquetas de Cabrales)

– **Penca de acelga, gratinada, rellena de centollo**. Conjunto de sabor suave, quizás excesivamente suave, no se percibe claramente la presencia del centollo. No entusiasma.



Couzapín (Penca de acelga)

– **Verdinas con carabineros, rape y almejas**. Plato de sustitución y buena sustitución. Buena calidad y punto de las verdinas que además con los componentes añadidos hacen un plato redondo.



Couzapín (Verdinas con carabineros)

– **Torrija cremosa al estilo de la casa**. Sobre un pan muy empapado, el azúcar caramelizado en su superficie superior, consigue un postre sabroso, quizás excesivamente dulce pero que supone un buen cierre de comida.



Couzapín (Torrija cremosa)

Cafés con hielo y chupitos de pacharán gentileza de la casa, cierran el retorno a este notable representante de la *cocina astur*.

Couzapín

C/ Menorca 33, Madrid

(Metro Ibiza) Tlf: 91 400 93 55

¡Síguenos!



Entradas recientes

La Guisandera de Piñera. Cocina asturiana actualizada de calidad.

Mannix. Si de la mar es el mero, para lechazo, el de Mannix en Campaspero.

Fayer. Cocina fusión israelí argentina.

Berlanga. Candidato a referente en arroces levantinos.

Charrúa. El fuego como hilo conductor de su oferta.

Newsletter

Suscríbete por e-mail

Declaro conocer y aceptar la

política de privacidad

¡Me apunto a la lista!