

Comer y beber

Portada Restaurantes Bares de copas De tapas Cafés Reportajes

RESTAURANTES

La Casuca

Dirección : Agustín de Foxa 16-18

Teléfono : 91.314.56.96

Horario : De 13 a 16.15 y de 20.30 a 23 h. V y S de 20.30 a 0 h.

[Ver Mapa](#)

[Quedamos aquí?](#)

[Sitios interesantes aquí cerca](#)



Legumbres de invierno en La Casuca

Por más que el invierno no se muestre riguroso, es tiempo de legumbres, a las que La Casuca dedica una quincena y una carta especial.

La segunda quincena de febrero es la escogida para que garbanzos, judías, lentejas, habas y guisantes recobren la relevancia de antaño en los platos de La Casuca. Antonio Hoyos ha rescatado ingredientes tan tradicionales por formar parte de nuestra cultura gastronómica, estar su consumo recomendado al menos dos veces por semana (dado su gran aporte de proteínas, hierro, fibra y bajo nivel de colesterol) y como muestra de que el frenético ritmo de vida al que estamos sometidos no está reñido con las cocciones lentas que requieren las legumbres.



Estos son los platos que el comensal podrá encontrar durante dicha quincena, cuyos precios oscilan entre los 16,50 y los 19 euros:

- Crema de pollo de corral con habitas salteadas con jamón ibérico
- Carillas estofadas con brochetas de cordero y morcilla de cebolla
- Guisantes en salsa verde de patata con quenefas de bacalao gratinados y tallarines de sepia
- Guiso de garrafón y codornices deshuesadas con setas del bosque
- Judiones de La Granja al estilo asturiano
- Cocido montañés
- Garbanzos de Liébana estofados con kokotxas y almejas
- Cocido de tres lentejas (amarilla, roja y verde) al estilo madrileño
- Típico potaje de vigilia

Texto Redacción LaNetro

Vuestra opinión

Pedro (21/04/2005)

Ya tengo restaurante favorito. Cuando quiero sorprender a mis colegas italianos les sugiero el pulpo sobre cama de puré de patatas. Exquisito, recomendable.

Antonio anp@mundivia.es (22/07/2004)

Probé su marmitako, de tenedor como le llaman, y me pareció único. Volveré.