



El Mesón de Fuencarral: La tradición de comer bien

Eva Celada

Publicado el **Miércoles, 18 de agosto de 2010** en [Valoraciones de restaurantes](#)

Translate: | Tamaño: | Imprimir | Enviar

Me gusta Sé el primero de tus amigos a quien le gusta esto.

Compartir 1 retweet

El Mesón de Fuencarral pertenece a ese tipo de establecimientos de toda la vida que saben gustar a todas las generaciones por igual: buen producto, preparaciones cuidadas y mimar las recetas de siempre son la clave de su éxito.

Pero, lejos de acomodarse, el Mesón **estrena terraza, más ampliada**, con flores, elegantes sombrillas y **aspersores de humedad para refrescar el ambiente, conservando el magnífico servicio de siempre.**



Vista del edificio principal del Mesón, complementado por un aparcamiento, dos terrazas y una zona infantil

Nombre: El Mesón de Fuencarral

Dirección: Carretera de Colmenar Viejo, Km. 14,5, Sentido Madrid, en la vía de servicio.

Teléfono: 917 341 019

Página Web: www.mesondefuencarral.com

Tipo de cocina: Estacional de mercado tradicional

Entorno: El mesón está situado en una zona en la que no hay más edificaciones, la construcción inicial era una casa tipo mesón con maderas y elementos rústicos, que ha sido ampliada con una **terracea cubierta y la terraza abierta**

Servicio: Muy rápido, ágil y amable, liderado por Jesús Sanchidrián, el metre el día que estuvimos.

Ese servicio cercano y un poco familiar que tanto se echa de menos

Accesibilidad: Buena

Ambiente: Parejas y familias, también con niños, ya que **hay una zona con parque infantil**

Aparcacoches: No, pero dispone de un amplio aparcamiento propio con techado

Precio: 50-60 euros por persona, dependiendo de los vinos

Fecha visita: Sábado, 31 de Julio de 2010, cena

Cocina:



Croquetas de jamón

Como las raciones son bastante grandes, aceptamos la oferta del metre de tomar algunas medias raciones para poder probar más platos, por lo tanto **algunas de las fotografías que acompañan a este texto no son de raciones completas.** Empezamos con un aperitivo de **Ensalada de tomate y aceitunas** que se sirve a todos los comensales: el tomate es de máxima calidad, al igual que las aceitunas. Después recibimos con entusiasmo unas **Croquetas de jamón** (11,75 €), fantásticas: la bechamel muy cremosa, el rebozado fino y crujiente. A continuación llega uno de los nuevos platos del **chef Ramón Dios**, nieto del fundador: las **Berenjenas fritas con salmorejo al estilo cordobés** (12,90€), muy bueno el punto de las berenjenas, también fantástico el salmorejo.

Las migas son un clásico de la casa, y en esta ocasión tomamos las **Migas con huevo y chorizo** (12,50 €), que están tiernas, jugosas, sabrosas, deliciosas. Probamos también el **Milhojas de verduras y queso manchego al tomillo** (12,50€), absolutamente natural, todas son verduras frescas cocidas y asadas con el queso tal cual, impresionante el plato también.



Migas con huevo y chorizo

Otro de los clásicos del restaurante es el **Cordero lechal de raza churra de Aranda** (24,50€)

absolutamente en su punto, inmejorable, una auténtica delicia. Yo elijo un **Bacalao noruego desalado con pisto manchego** (22,25 €), el pescado está muy bien desalado, buen sabor, quizá un poquito pasado de cocción, pero el lomo es de máxima calidad.



Leche frita castellana

Ya sin apenas apetito, no podemos evitar probar uno de los muchos postres caseros de que dispone el Mesón de Fuencarral. Para la ocasión elegimos otro clásico de la casa: la **Leche frita castellana** (5,5€), un postre al que rara vez conseguimos extraerle demasiado sabor cuando lo tomamos. Nuevamente nos sorprendemos ante la que sin duda es **la mejor leche frita que hemos tomado**, completando así de forma inmejorable nuestro menú.

El Mesón dispone de una **muy buena bodega de caldos españoles**, los vino de la casa son el **Viña Salceda Crianza DO Rioja** (14,45€) y un **Viña Sastre Roble DO Ribera del Duero** (16,45€).

Observaciones:

En fechas señaladas es imprescindible reservar, de hecho hay familias que reservan de un año para otro la comida del día de la Madre o Reyes.

Publicidad



Lo más reciente:

- Eventos Gastronómicos:** Dani García y Ly Leap brillan en la tarde de Soria Gastronómica
- Eventos Gastronómicos:** Pan de setas, escabeches, licuados, caldos, snacks... Setas para todos los gustos
- Noticias sobre Eventos de Más que Vinos:** Arranca la II Edición de los premios Magnum
- Noticias de La Cerveteca:** ECOLupulus, la cerveza ecológica artesana de la Companyia Cervesera del Montseny
- Libros de Cocina:** Gastrobotánica, 100 platos al natural para cada estación del año
- Artículos de La Cerveteca:** Guinness, la cerveza negra irlandesa
- Noticias sobre chefs:** Extremadura cierra con el mejor sabor de boca el programa gastronómico del Pabellón de España
- El Escaparate:** Infórmate sobre un vino con sólo hacerle una foto a su etiqueta con el móvil
- Noticias / Mas que vinos:** Se invierte la tendencia de consumo de vino en Reino Unido
- Noticias sobre Eventos de Gastronomía:** Degusta Madrid presenta su oferta de restaurantes con menú a 25 euros

Lo más leído hoy:

- Método Dukan, el secreto para adelgazar que siguen más de dos millones de personas
- La nueva Pirámide Nutricional: menos cantidad y más variedad
- No consigo adelgazar
- Vamos a por setas: escapadas, ferias y micogastronomía para este otoño
- Voss: la transparencia no solo es necesaria en el agua mineral...
- Pan de setas, escabeches, licuados, caldos, snacks... Setas para todos los gustos
- Todo sobre los huevos: gallinas felices, huevos riquísimos
- ECOLupulus, la cerveza ecológica artesana de la Companyia Cervesera del Montseny
- Todo lo que hay que saber sobre el Agua Mineral
- Cómo he perdido 3 tallas y 20 kilos con el método Dukan

