

## Salivando

Reseñas gastronómicas de restaurantes que os recomendamos visitar

# Casa Hortensia – El mejor asturiano de Madrid para comidas en grupo

□ [mayo 23, 2015](#) [agosto 18, 2017](#) □ [Asturiana](#), [Con la familia](#), [Con los amigos](#), [Entre 20 y 40 euros](#), [Española tradicional](#), [Madrid Restaurantes](#), [Malasaña](#) □ [carne roja](#), [Cocina asturiana](#), [Entre 25 y 50€](#), [Food](#), [Madrid](#), [Malasaña](#), [Merluza](#), [pulpo a la gallega](#) □ [4 comentarios](#)

¿Qué es el **restaurante Casa Hortensia**?

Este restaurante es nuestra primera opción cuando se trata de recomendar un sitio de cocina tradicional para una comida de grupo. Un local amplio, ubicado entre Malasaña y Chueca, con buena relación calidad precio y del que todo el mundo va a salir contento.

¿Qué se bebe?

**Sidra, sidra, sidra y sidra.** Y después barra libre de chupitos y buenos copazos. Bueno también tenéis carta de vinos pero vamos que aquí se viene a disfrutar del zumo de manzana.

¿Qué se come?

Pues aquí llegamos a lo importante. Casa Hortensia es un sitio excelente para tomar comida tradicional. La carta es bastante extensa y tenéis gran variedad para elegir. Tened cuidado con las cantidades porque aquí son realmente generosos. Yo os recomiendo el siguiente menú para cuatro personas.

Al sentaros en la mesa os vais a encontrar con un plato de un **queso azul** excelente. Comer en este sitio es una carrera de fondo así que comenzad tranquilos y no os cebéis con el aperitivo.

Un plato fundamental es el **pulpo a la gallega**. Para mi, uno de los mejores pulpos de Madrid. Siempre tierno y preparado en su punto.

Casa Hortensia – Pulpo a la gallega

Os recomiendo que si vais a comer, después del pulpo os pidáis algún guiso de la casa. Unas **fabes con almejas** o directamente una **fabada**. Pedir ración para uno y tomadla para compartir. Con eso tenéis de sobra.

Después pasamos a los dos platos obligatorios que tenéis que pedir. La **merluza a la romana** y la carne fileteada. Y si tenéis que elegir entre uno de ellos. Priorizad la merluza. De verdad que es una gozada por jugosa y sabrosa. De las mejores que he probado.

Casa Hortensia – Merluza a la romana

La carne también es de categoría. Muy buena. **Carne roja de ternera fileteada** para que te la calientes en una plancha de barro que te van cambiando según se enfría. Tengo que reconocer que se lía parda cuando se juntan un par de mesas calentando carne a la vez. Por eso, como os comentaba, este es un sitio realmente bueno para cenas o comidas informales.

#### Casa Hortensia – Carne roja

Por último, los postres. Las **natillas** son de obligado cumplimiento. Por delante del **arroz con leche**. Eso sí, si os atrevéis con los dos, no os van a defraudar.

#### Casa Hortensia – Arroz con leche

¿Qué tal la **relación calidad precio**?

Todas las veces que he ido he pagado entre **30-35€**. La verdad que para el homenaje que te metes está de maravilla.

Entrada original de Diciembre de 2012

Hace dos domingos pude disfrutar de una comida de esas memorables, tanto por la calidad de ella como por la compañía. Fuimos cuatro: Carol y Gallego, Carmen y yo, a Casa Hortensia, situada en una segunda planta de la calle Farmacia (<https://plus.google.com/105207222530515512317/>), en la zona de Fuencarral. En el mismo edificio está el Centro Asturiano de Madrid (<http://www.centroasturianomadrid.es/web/web/index.php/home>), con una sidrería de la misma casa del restaurante en la planta tercera. Ir en coche es complicado en fin de semana, por lo que os recomiendo el transporte público o un paseíto. Nosotros íbamos después al teatro a Embajadores, por lo que nos pillaba mal.

[\(https://salivando.com/2012/12/10/casa-hortensia-un-asturiano-que-te-devuelve-la-fe-en-la-buena-cocina/casa/\)](https://salivando.com/2012/12/10/casa-hortensia-un-asturiano-que-te-devuelve-la-fe-en-la-buena-cocina/casa/)

#### salón y barra

Al llegar hicimos un poco de tiempo en la barra, con unas cañitas que nos acompañaron con un platito de un buen chorizo picante y pan. Cuando pasamos a la mesa nos encontramos con una ración de cabrales y dos roscas de pan. Tanto el pan como el cabrales están buenos a rabiar y te darán ganas de rebañar (excelente complemento uno de otro), pero ojo porque no son invitación (10€ el cabrales y 5,5€ la rosca).

[\(https://salivando.com/2012/12/10/casa-hortensia-un-asturiano-que-te-devuelve-la-fe-en-la-buena-cocina/20121202\\_145429/\)](https://salivando.com/2012/12/10/casa-hortensia-un-asturiano-que-te-devuelve-la-fe-en-la-buena-cocina/20121202_145429/)

#### plato de cabrales

La carta es bastante sencilla, con sus entrantes, carnes pescados y especialidades asturianas. Teníamos claro que una fabada tenía que caer, y después no nos decidíamos del todo si optar por carne o pescado. De forma que pedimos un poco de cada. Es importante dejarse aconsejar por los camareros en cuanto a la cantidad, ya que de lo contrario hay gran peligro de pasarse de calle. Nosotros pedimos de cada plato una sola ración para compartir los cuatro, ya os digo que nos sobró comida. □

Empezamos la comida con un poco de verdurita, unas alcachofitas con jamón en taquitos. Estaban súper buenas y el jamón les daba el toque perfecto. Yo soy más de las alcachofas un poco más grandes (Siempre me acuerdo las del magnífico Pimiento Verde (<https://plus.google.com/103638097867729876149/>)), pero estas me parecieron magníficas.

([https://salivando.com/2012/12/10/casa-hortensia-un-asturiano-que-te-devuelve-la-fe-en-la-buena-cocina/20121202\\_151922/](https://salivando.com/2012/12/10/casa-hortensia-un-asturiano-que-te-devuelve-la-fe-en-la-buena-cocina/20121202_151922/)).

alcachofitas con jamón

Tras los entrantes, llegó la ración de fabes con almejas. Como veis la ración es un buen pero lo bien cargado de fabes y abundancia en almejas. Pudimos servirnos los cuatro y repetir un poco. Me parecieron exquisitas y muy muy suaves, como debe ser.

([https://salivando.com/2012/12/10/casa-hortensia-un-asturiano-que-te-devuelve-la-fe-en-la-buena-cocina/20121202\\_153243/](https://salivando.com/2012/12/10/casa-hortensia-un-asturiano-que-te-devuelve-la-fe-en-la-buena-cocina/20121202_153243/)).

toma fabes con almejas

Como primer segundo llegó la ración de merluza a la romana. Podéis ver en la foto que hay pescado para aburrir, acompañado con unas patatitas fritas. Si os gusta la merluza no dejéis de pedirla porque estaba fresca fresca y con las lascas enteritas y esponjosas. Todo un acierto.

([https://salivando.com/2012/12/10/casa-hortensia-un-asturiano-que-te-devuelve-la-fe-en-la-buena-cocina/20121202\\_155559/](https://salivando.com/2012/12/10/casa-hortensia-un-asturiano-que-te-devuelve-la-fe-en-la-buena-cocina/20121202_155559/)).

merluza abundante y deliciosa

Por último llegó el chuletón. Un kilo de carne limpia y fileteada, junto con un plato caliente para hacerla y otro lleno de más patatas para acompañarla. Yo siempre digo que la carne como está buena de verdad es hecha en la propia parrilla, de forma que quede caliente pero poco hecha. Cuando la haces a la piedra, o al plato caliente, tiende a quedar hecha por fuera y cruda por dentro (y lo que es peor, fría), si no tienes cuidado. En cualquier caso la carne estaba de primera, y me gustó que la filetearan un poco gordita, de forma que podías controlar que la carne no se hiciera demasiado en el plato. Al final, a pesar de que lo intentamos con todo nuestro hambre y voluntad, nos sobraron unos filetes, que amablemente nos prepararon para llevar.

([https://salivando.com/2012/12/10/casa-hortensia-un-asturiano-que-te-devuelve-la-fe-en-la-buena-cocina/20121202\\_161542/](https://salivando.com/2012/12/10/casa-hortensia-un-asturiano-que-te-devuelve-la-fe-en-la-buena-cocina/20121202_161542/)).

chuleta buena, bien roja

De postre pedí yo unas natillas, que devoramos aún sin hambre, porque no te puedes ir de un asturiano sin probar los postres de leche. Como digo, las natillas eran una ración enorme y estaban deliciosas, con un toquecito muy leve de canela dentro (no el típico mogollón espolvoreado por encima). Junto con el postre, los respectivos cafés y chupitos de la casa (pacharán, orujo blanco y hierbas a discreción).

([https://salivando.com/2012/12/10/casa-hortensia-un-asturiano-que-te-devuelve-la-fe-en-la-buena-cocina/20121202\\_165023/](https://salivando.com/2012/12/10/casa-hortensia-un-asturiano-que-te-devuelve-la-fe-en-la-buena-cocina/20121202_165023/)). □

natillas de ración doble

La comida fue un disfrute total. Primero por la calidad de la comida. Segundo por la cantidad de la comida. Tercero por el servicio, amable, simpático y atento. Y por último, por la grata sorpresa de la cuenta que fue menor de lo esperado.

Es un sitio recomendado para ir sobre todo a comer, o a cenar si dispones luego de tiempo para hacer la digestión. Ideal para comidas de grupo o para celebraciones familiares.

Web: <http://www.casahortensia.com/>

Precio: 33€ por persona

## 4 respuestas a “Casa Hortensia – El mejor asturiano de Madrid para comidas en grupo”

**GALLEGO** dice:

[diciembre 10, 2012 en 9:33 pm](#)

Joder pero que bien comimos y sobre todo que bien lo pasamos!! Oye mejor contado imposible. Un sitio genial que habrá que repetir muchas veces. Sobre todo en la zona de la barra que el camarero es realmente majete.

Buenísimo lo de las natillas. Cuando las pediste pensé... este tío está zumbado!! Yo no puedo comer más!! Pero después piqué más que ninguno. Madre mía que buenas estaban.

[Responder](#)

**SILVIA RA** dice:

[noviembre 12, 2015 en 3:44 pm](#)

Hola Gallego, soy Silvia Ra. Gracias por tu comentario, estamos un grupo de México y justo buscábamos algo así.

Gracias.

[Responder](#)

**MAKIANO PEREZ** dice:

[abril 10, 2016 en 1:28 am](#)

Este restaurante lo conocí a través de un amigo en común y la verdad es el restaurante que mejor calidad, cantidad, y precio tiene, además todo está buenísimo es uno de los restaurantes en los que hay que repetir y hacerlo en grupo. Tomamos el mejor chuleton de buey además con hueso que he tomado. Los postres son de escándalo, si vais a comer dejáros un hueco para los postres, se recomienda compartíroslos.

Felicidades a los restauradores de Casa Hortensia, por su profesionalidad y buen hacer en la cocina.

[Responder](#)

**MAKI CARMEN** dice:

[abril 28, 2016 en 12:51 am](#)

Hola a todos .uno d los mejores sitios q hemos cenado por calidad t precio.sin duda súper recomendable

[Responder](#)