

## CAMOATÍ: ROMANTICISMO 'INDIE' A LA ARGENTINA EN LA LATINA

por SUSANA & FABIO • 7 FEBRERO • 2 CORAZONES (#GENIAL), CITAS & PAREJA, DE 20 A 30€, INFORMAL, LA LATINA, LOS FAVORITOS DE EAT&LOVE, RESEÑAS

**CAMOATÍ**

COCINA ARGENTINA

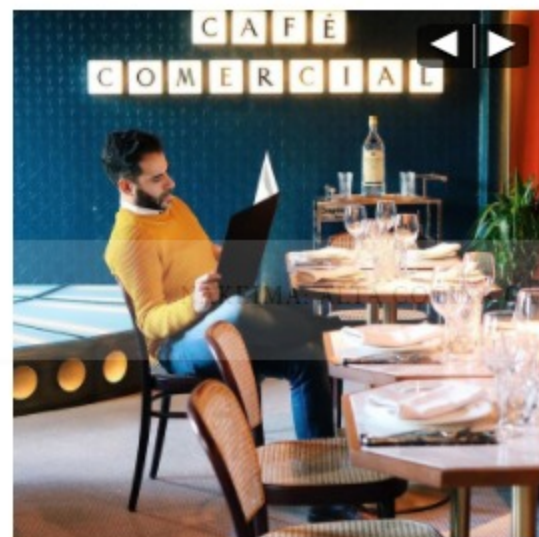
PRECIO POR PERSONA 25-30 € (con vino y postre)

♥ ♥ ♥

¿Buscas un sitio íntimo -pero no ñoño- para sorprender a ese mozo (o moza) que tanto te gusta este fin de semana? ¿Un sitio que, además de romántico, respire desenfadado e informalidad? (no queremos espantarlo a la primera de cambio) Tenemos una propuesta perfecta para vosotros: se trata del Camoatí, un rincón clandestino y maravilloso oculto entre las calles del barrio de La Latina (c/Alfonso VI, 3, cerca de la plaza de la Paja) que últimamente arrasa entre artistas y actores. Un restaurante argentino de aire bohemio y vintage imbuido de esa gracia y esa seducción gamberra que caracterizan a los argentinos. Un local, en definitiva, en el que dejar ir tu alma 'indie' y disfrutar sin demasiadas formalidades.

BUSCAR

EAT & LOVE EN INSTAGRAM



MAS POPULAR

**'Bueno, bonito y barato': 25 restaurantes divinos en Madrid por 25€ (o menos)**

por MACARENA AÑO

SANTIAGO

**15 restaurantes románticos (que no ñoños) para sorprender a ese mozo(a)**

por SUSANA & FABIO

**Los 10 restaurantes chinos que elegirían los chinos en Madrid**

por SUSANA & FABIO

EAT & LOVE EN FACEBOOK

↑ TOP



La cocina del Camoatí es de inspiración argentina -con los inevitables toques italianos-. Su propuesta se plasma en una informal pizarra de la que os recomendamos muy especialmente el **provolone** (lo ofrecen en varias preparaciones diferentes, nosotros nos quedamos con la más ligera, con tomate seco), el **vitello tonnato** (roast beef con mayonesa suave y atún), las **empanadas**, las **pastas** y las imprescindibles **carnes argentinas**.

### - CAMOATÍ, PLATO A PLATO -

Nosotros empezamos con un **provolone con tomates secos y miel**, un queso italiano clásico que fundido es absolutamente goloso, bien contrastado con unos sabrosos tomates y el toque dulzón de la miel. Aunque entre dos el banquete de queso es considerable, lo volveríamos a pedir :)



Provolone con tomate seco: un banquete de queso rico, rico

Seguimos con el **vitello tonnato**: un curioso plato típico italiano que mezcla **roast beef**, alcaparras y una suave mayonesa con atún. De mojar pan y no parar. Muy recomendable.



Vitello tonnato: de mojar pan y no parar...

Para el segundo compartimos un gran plato de **entraña**, un corte de carne de ternera exquisito y jugoso, acompañado de un rico pastel de patatas a la crema y ensalada y una potentísima salsa chimichurri casera. Un plato simple y sabroso que los argentinos saben convertir en una delicia.



Entraña con pastel de patatas a la crema y salsa chimichurri casera: deliciosa

Para despedirnos, aunque estuvimos muy tentados de ir a por la crepe con dulce de leche - un clásico argentino- nos decidimos por el **crumble de manzana** por recomendación de la camarera. No nos arrepentimos: hacia mucho que no disfrutábamos tanto con un postre -¿no se os hace la boca agua de sólo mirarlo?-. Una ración enorme, calentita con su helado frío de vainilla y con un sabor genuinamente casero: ¡mmm!



Crumble de manzana: calentito e impresionante! Se nos hace la boca agua

Por cierto, para acompañar esta cena os recomendamos optar por algún vino argentino. Dejaos guiar y disfrutad de un **Malbec** de Mendoza, por ejemplo. Y para cerrar con un broche de oro, aceptad la invitación de la casa de un par de chupitos de *jimoneño* ;)

En definitiva, uno de esos sitios con un nosequé único en los que dan ganas de repetir y repetir... ¡Volveremos!

Susana & Fabio

**LET'S GO, BABY!**

DIRECCIÓN  
C/ Alfonso VI 3 (Metro La Latina) – Ver en Google

RESERVAS  
Tlf. 913 66 95 50  
(haz clic para llamar)

**SUSANA & FABIO**

Somos Susana y Fabio, foodies empedernidos, viajeros y diseñadores de experiencias gastro (eat & love studio). Te recomendamos los mejores locales de Madrid. ¿Te apuntas a comer y amar con nosotros? <http://eatandlovestudio.es>

TAGS argentino, críticas, La Latina, opiniones, restaurante camoatí, romántico

### TE VA A GUSTAR...



**UN RECORRIDO POR EL MADRID MÁS 'HYGGE'**

por EQUIPO EAT&LOVE



**LA 'OTRA' LATINA: 15 LOCALES GENIALES QUE TODAVÍA NO CONOCES**

por SUSANA & FABIO



**LA BOBIA: ASTURIAS DE MIS AMORES**

por SUSANA & FABIO

NO HAY COMENTARIOS

Añadir comentario

Tu dirección de correo electrónico no será publicada.

Nombre

E-mail

Web Site

Enviar comentario →

## INSTA@GRAM

eat&love en Instagram

INSTAGRAM



SUSANA & FABIO



¿QUIÉNES SOMOS?

Somos Susana y Fabio: 'foodies' empedernidos (asturiana y gallego) y viajeros sin fronteras enamorados de Madrid y del mundo. ¿Quieres saber más de nosotros? Mira aquí ¿Quieres conocernos? ¡Mándanos un mensaje!

¿QUÉ NOS MOLA?

Queremos vivir, disfrutar y experimentar. No somos (demasiado) sibaritas: podemos cenar indistintamente en un sitio 'fino' o en el bar de Paco: lo que cuenta es la experiencia. Comemos de todo y SÍ, ¡nos gusta el picante! ; ) ¿Quieres saber cuáles son nuestros criterios para recomendar un restaurante? Haz clic aquí