EL MERCURIO

Fecha: 15/03/2026 Audiencia: 320.543 Sección: OCIO Y TIEMPO LIBRE
Vpe: $3.048.172 Tirada: 126.654 Frecuencia: 0
Vpe pág: $8.091.776 Difusión: 126.654
Vpe portada: $8.091.776 Ocupación: 37,67%

MADRID

En 5 restaurantes estreno

La escena de la capital española suma cada vez más escalas en su afán de convertirse en un destino culinario, algo que tiene sentido cuando se visitan algunos de los emprendimientos *gourmet* que han abierto en las últimas semanas, llenos de atractivos desde su instalación (hasta en palacios) a sus creaciones (platos que va a guardar más en su memoria que en fotos). POR *Amaya García.*

El 2026 sigue trayendo novedades a la escena gastronómica de la capital española. Cerramos el 2025 con aperturas interesantes que recogemos en estas líneas porque no hay cuerpo que aguante tanto disfrute. Hay clásicos que reabren con un aire renovado, hoteles que cambian su propuesta... hasta palacios cargados de historia que sorprenden en fondo y forma con proyectos de nivel.

No solo memorias

La antigua caballeriza del Palacio de Liria se reinventa con este restaurante, **Memories**, que reinterpreta la historia del lugar con un aire actualizado. A través de la gastronomía, pero también del diseño y la música, se propone una experiencia emocional que se disfruta con platos de cocina mediterránea con tintes europeos y asiáticos. Bocados que dan protagonismo al producto y la técnica, donde no faltan clásicos como el *steak tartar* o la ensaladilla con tartar de carabinero y caviar.

La fiesta se puede alargar hasta la madrugada arropada con sesiones de *dj*. El interiorismo se ha cuidado al máximo también: lo firma José Arroyo, nombre que apadrina proyectos en Madrid, París y Lisboa, quien ha tratado de dar un aire cálido, con líneas limpias y aire sofisticado al lugar. No falta un guiño a la Movida Madrileña a través de collages de carteles originales que trasladan a los años 80 y 90. Esta parte es cosa del creador Maseda.

Dirección: ***Princesa, 18.***

Un mito reinventado

El mítico **Gayarre** vuelve al ruedo gastronómico capitalino. Lo hace como *steakhouse*, con una carta donde la excelencia del producto y el fuego (trabajan con horno de leña y parrilla de carbón) marcan el ritmo.

Con Manuel Ruiz García y con Pablo Pérez Arcos detrás de los fogones, la idea es que el local vuelva a brillar como hace años. Con cocina ininterrumpida, hay muchas opciones para elegir y compartir en la mesa; focaccias, verduras y ensaladas —la palta a la brasa con vinagreta de gamba roja y piñones es una maravilla—, arroces al horno —de verduras de temporada y picantón, marinero limpio con pescado de roca y gamba alistada...— y carnes y pescados —rape de tripa negra, lubina de estero...— nutren una carta apetecible de principio a fin.

MAKÁÁ. Las vistas que se tienen desde las mesas son otro atractivo de este restaurante.

MAKÁÁ

Sus chacinas al corte a la vista de sus cliente son un guiño a su pasado. No se prive de un buen cóctel, porque los preparan de cine.

Dirección: ***Paseo de la Castellana, 118.***

Un brunch multinacional

Una propuesta mediterránea con acento francés, espíritu italiano y alma española. La cosa no suena nada mal. Lo nuevo del grupo Barbillón, **Giardino Grand Café**, se encuentra en El Encinar de La Moraleja y cuenta con terraza, cocina abierta todo el día y un *brunch* de domingo que es una tentación. Se mantiene la filosofía de la casa, con bocados de siempre, bien ejecutados y sabores reconocibles. Nos sentamos a la mesa; platos como la César de pollo asado, la burrata con espárragos, el carpaccio de gamba roja y canelón de aguacate y cangrejo real comparten protagonismo con bikinis y pizzas artesanas (de chorizo picante con miel de flores y de salmón ahumado y queso crema, entre otras).

EM SHERIF. Alta cocina libanesa en la calle Alcalá.

EM SHERIF

Los desayunos son otro punto fuerte del espacio.

Dirección: ***Camino del Cura, 10.***

ESCALOPE. Una de las estrellas en la carta de Giardino Gran Café.

GIARDINO GRAN CAFÉ

GAYARRE STEAKHOUSE. Arroz marinero, una de las propuestas del local.

GAYARRE STEAKHOUSE

MEMORIES. Tiradito de ají amarillo, en esta excaballeriza de un palacio.

MEMORIES

Ingredientes y vistas de lujo

Nos vamos a las alturas, en esta ocasión. En concreto, al *rooftop* del hotel Thompson, que estrena concepto gastro de la mano del Grupo Lamucca: **Makáá**. La base la ponen el fuego, el tiempo y las maravillosas vistas a la ciudad. Porque de lo que se trata es de volver al origen y hacerlo de manera honesta.

Como explica Dani, el chef ejecutivo del grupo, "los ingredientes se seleccionan con el máximo cuidado, respetando su origen y su calidad. Todo nace de la granja: esa es nuestra piedra angular, la idea que guía cada plato". Anchoas aliñadas, sobrasada con ensaimada a la brasa, escalibada y puerro con salsa romescu son algunos de los entrantes. Los principales vienen de la lonja a la brasa y de la granja a la mesa: lubina, rodaballo, coquelet o pollo a la brasa son algunas opciones.

Dirección: ***Plaza del Carmen, s/n.***

Premio a la chef joven

Este comedor de alta cocina libanesa ofrece ambiente cosmopolita y sofisticado que traslada a Nueva York o París. **Em Sherif** es el primer local que abre la cadena en España, que ya cuenta con más de 30 repartidos por todo el mundo, de Beirut a Londres, pasando por París y Dubái.

La chef Yasmina Hayek, reconocida con el galardón Michelin Young Chef Award, ha creado un menú que combina recetas de herencia familiar con productos locales de temporada. Los *mezze*, uno de los pilares de la culinaria libanesa, arrancan el festín, con elaboraciones tradicionales y reinterpretadas como el *habra nayyeh* caviar, el hummus caviar o los clásicos de la casa, entre ellos el hummus, el fattoush y los kibbehs que yan han conquistado a los comensales en otros países.

En los principales, gran variedad de platos: el kharouf (un gigot de cordero confitado con mezcla de especias y sumac); el shawarma lahmeh (versión tradicional de shawarma de ternera); y las amak tajin (lubina entera acompañada de tahini cítrico y arroz con cebolla caramelizada) brillan en la carta. De postre nos quedamos con el knefeh osmaliyeh, pastel hecho con queso, pasta kadaif y un sirope perfumado con azahar y rosas. El equipo de sala es atento y encantador.

Dirección: ***Alcalá, 54.*** D

© *El Mundo*