

Fecha: 19-04-2026
Medio: El Mercurio
Supl.: El Mercurio - Domingo
Tipo: Noticia general
Título: MADRID: Siete restaurantes PARA REDESCUBRIR UN BARRIO CLÁSICO

Pág.: 6
Cm2: 375,3
VPE: \$ 4.930.047

Tiraje:
Lectoría:
Favorabilidad:

126.654
320.543
☐ No Definida

Hay vida culinaria en la capital más allá de los territorios *foodies* clásicos de Madrid, o de los que están de moda y que acaparan el foco mediático. Lejos de Chamberí, barrio de Salamanca o Salesas se come rico y bien, y **Vallecas** es buen ejemplo de ello.

A sus bares de siempre —donde se disfruta de caña, tapa y hasta de alguna partida de mus o dominó— se suman casas de comidas con historia, proyectos familiares actualizados y nuevos restaurantes que miran al mundo sin perder identidad.

Proponemos un recorrido gastronómico en el que conviven las cocinas tradicionales y clásica con otras más viajeras, se dominan los arroces y el pescado, y aparecen propuestas jóvenes, creativas y sorprendentes que invitan a repetir una y otra vez.

La periferia también es epicentro de la buena mesa.

Nikkei sin reservas

Qué de sorpresas se encuentran ahora mismo a pie de barrio periférico. Definitivamente, hay mucho más que conocer, y probar, cuando uno se aleja de las zonas clásicas de la capital española.

Eso de dar con un italiano de nivel en Hortaleza, un asiático que te traslada de continente en Barajas, comerte un arroz de escándalo a pocos metros del Estadio Metropolitano y descubrir un local de toda la vida bien actualizado en Carabanchel se está convirtiendo en una grata costumbre. A la lista sumamos esta semana **Only Gozo**, en Villa de Vallecas, un pequeño local que ofrece una cuidada propuesta de cocina nikkei y muy viajera a unos precios más que competitivos: el *ticket* medio está en los 30 euros. Y conviene saber que no admiten reservas.

Vaya por delante que todo el equipo del restaurante es de Vallecas, incluidos los socios Iván Toribio (32), al frente de la cocina, y Álvaro Sánchez (42). De ahí que cuando el primero decidió abrir algo por su cuenta siempre ubicara el proyecto en la zona.

“Nos apetecía ofrecer algo diferente en nuestro barrio”, cuenta Iván pasadas las 13:00 horas del miércoles, su día más tranquilo de la semana. “De viernes a domingo tenemos gente desde las siete de la tarde. Como somos bar, vienen, se toman una caña o un aperitivo, y ya se quedan a cenar a las 20:30 horas, que es cuando abrimos cocina”.

Cualquier banqueta o mueble auxiliar se emplea como mesa improvisada sea cual fuere el turno. En sala tienen capacidad para 40 personas y, cuando abran el patio, cabrán 80 más.

En una pizarra, junto a la barra, echan un ojo a la carta: gildas de anchoa, boquerón y sardina y tomate, gyoza *chilli oil*, tartar de atún, cebiche chicharrón, taco de morro en salsa de mole, *alitas sweet chilli*, taco de carnicitas, de *steak tartar*, cochifrito estilo thai, callos y... la estrella indiscutible del lugar: el minutejo vallecano, versión del famoso sándwich con origen en un bar de Carabanchel que ha copiado hasta el propio Dabiz Muñoz en su triestrellado DiverXO. “Nosotros lo hacemos en un cruscán y lleva oreja”.

La Tahona, panadería cercana, es cómplice del éxito. “A ellos les compramos los cruasanes. Empezamos con 15 y ahora son 70 al día. Están flipando”, dice entre risas.

Cada semana, preparan dos fuera de carta que, según la acogida, se incorporan o no a la pizarra. “Esta vez tenemos por ejemplo un *curry de dumplings*”. En todo el proceso de creación de los pla-



ONLY GOZO

ONLY GOZO. Su minutejo “vallecano” lleva oreja frita.



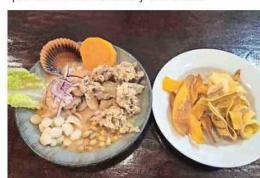
CRUZ BLANCA DE VALLECAS

CRUZ BLANCA. El cocido se mantiene igual, a pesar del cambio de dueños.



EL ASTURIANO

EL ASTURIANO. Fabada en este local que combina historia y novedad.



LIMANTA

LIMANTA. Imperdible cebiche, siempre hecho con la pesca del día.



CARDUMEN

CARDUMEN. Rodaballo en este restaurante especialista en pescado.

MADRID: Siete restaurantes PARA REDESCUBRIR UN BARRIO CLÁSICO

Vallecas ofrece mucho y bueno para comer. Desde un infalible cocido, pescados de primera y arroces con historia detrás, hasta lo último en llegar: un local de cocina “nikkei” y viajera de muy alto nivel.

POR Amaya García E Isabel Muñoz.



ONLY GOZO

CREADORES. Iván Toribio y Álvaro Sánchez, de Only Gozo.



MARRAKECH

MARRAKECH. Tajín de pollo con ciruelas y almendras..., para repetírselo.



LA MERCED

LA MERCED. Su imbatible milhojas de salmón ahumado.



BARRIO

BARRIO. Taco de carnicitas de Only Gozo, que gana protagonismo en Vallecas.

tos hay mucho de “prueba y error”. La respuesta de los clientes hasta el momento —abrieron en noviembre— “está siendo increíble”.

“Vienen muchos de Santa Eugenia y Vallecas, pero empezamos a localizar público de otras zonas. Y lo mejor es que la gente repite”.

La historia de Only Gozo arranca en las quedadas en casas que hacía Iván con los amigos. “Yo me plantaba en todas con mis *tuppers* y allí empezaba a probar y a hacer platos para que los probaran”, recuerda. Las primeras minutas, que aún las conserva, son de 2019. Iván ya era cocinero entonces. “He trabajado en Kabuki, donde aprendí mucho con Juan Quiros, con Ramón Freixa y la última época antes de abrir Only Gozo, en las cocinas del Villa Magna”.

De la última etapa en el hotel del Paseo de la Castellana guarda un recuerdo especial. “Trabajé súper a gusto con la gente y, además, es una empresa donde cuidan mucho a los equipos y

eso hace todo más agradable”. Ese ambiente trata de replicarlo ahora en su comedor. “Es fundamental que la gente esté cómoda y se sienta valorada”. El equipo ya sueña con ampliar la familia... en el barrio, por supuesto.

Dónde: Real de Arganda, 25.

Uno de culto

La Merced, un comedor familiar que lidera Mercedes García, lleva 37 años, siendo uno de los imprescindibles de la Villa de Vallecas. A él acude una clientela fiel —incluidos famosos— que goza con la ensaladilla rusa que cambian cada mes, los callos y su milhojas de salmón ahumado con mantequilla de anchoas y natillas de mango “que hacemos desde hace 26 años”, dice Mercedes. “Tenemos de todo: cuatro menús, incluido uno vegetariano, disponibles todos los días, y carta”.

En su cocina clásica —a cargo de Marvin Fasabi Sánchez—, con guisos actuales, reina el producto de calidad, bien tratado. “Intento que sea de cerca-

nía y siempre de proveedores de confianza”, concluye la madrileña.

Dónde: Manuel Vélaz, 8.

Pescados, mariscos, brasas

Es el buque insignia de Pescados Madrid, grupo mayorista de género marino que agrupa a otros dos comedores, todo dentro de un polígono industrial. El primero fue La Lonjería (arrancó como almacén, luego tienda, más tarde bar), con una propuesta informal y canalla. El último, en 2024, El Mirador de la Lonjería, el mayor de los tres, donde brillan el pescaito, los arroces y una enorme cava, y entre ambos, este **Cardumen**, joya de la corona.

Abierto en 2021, es un templo del pescado y el marisco —que llegan de las mejores lonjas nacionales y de su propia casa— hechos a la brasa y que rotan en función de la temporada y de la pesca del día. ¡Ojo a su bodegón que se puede visitar: 1.400 referencias!

Dónde: Albufera, 323. Edificio Vallausa, Puerta 1, Nave 5-6.

Un asturiano diferente

No se confundan. Pese a que su nombre así lo indica, este no es un asturiano al uso, sino un comedor de cocina actual con guiños al origen astur de la familia.

En 2016, los hermanos Antonio y Jorge García (con mucha experiencia hostelera de Madrid) dieron nueva vida a **El Asturiano**, el bar castizo que 32 años antes habían fundado sus padres, un lugar con raciones, casquería y partidas de carta. Hoy funcionan con una carta, cuyos platos rotan a lo largo del año, “aunque las estrellas son la fabada, el cachopo, algunas carnes maduras, la merluza Wellington y los arroces, como el arroz Pelayo, que elaboramos con chipirón encebollado y que resume muy bien lo que hacemos: transformar un plato típico asturiano en algo más contemporáneo”, detalla Antonio.

Dónde: Av. de Pablo Neruda, 7.

Cambiar para seguir igual

Hace casi dos años que el irreplicable Antonio Cosmen vendió **Cruz Blanca de Vallecas**, templo de las recetas tradicionales, pero su cocina permanece. “De hecho, él se pasa a menudo por aquí”, cuenta Mirela Levantu.

Criada desde hace dos décadas en sus fogones, hoy es mujer orquesta de la casa: gerente, está en cocina, en sala... “El equipo, los platos y los proveedores son los mismos: carnes de Los Norteños, garbanzos de Ávila...”.

Aquí el rey sigue siendo el cocido, disponible cada día bajo reserva (29 euros; pan, bebida y postre aparte), del que solo en fin de semana sirven 300 platos. La fabada, las verdinas con bogavante, los callos a la madrileña y las anchoas caseras de Santoña son otras de sus especialidades.

Dónde: Carlos Martín Álvarez, 58.

Directo de Marruecos

Un viaje a Marruecos, en lo decorativo y en lo gastronómico. Así es este comedor, **Marrakech**, que hace nueve años triunfa en el Puente de Vallecas con su auténtica cocina de ese país.

“Aquí todos los platos tienen éxito: pastas, cuscús, tajines... Vienen muchos compatriotas, pero también españoles y turistas extranjeros que buscan las recetas típicas de mi país”, dice con orgullo Aziz, alma del local.

Buenos productos, platos fieles a la tradición y de elaboración lenta y gran relación calidad-precio son sus mejores argumentos. No se pierdan los bocados a la parrilla de carbón, especialidad de la casa: pollo a la brasa, pinchos morunos variados. Un sitio para repetir y repetir.

Dónde: Martínez de la Riva, 19.

Desde los Andes

Hacemos un alto en este concurrido rincón de la auténtica cocina peruana en Palomeras, abierto en 2021: **Limanta**. Su amplia carta es un recorrido por las influencias culinarias del país andino (inca, asiática, española, italiana...). En ella no faltan piqueos, como los tequeños o anticuchos; las causas, como la acebuchada o una creativa limeña, o el arroz chaufa de pollo o de mariscos. Pero las estrellas del lugar son el lomo saltado (ternera al wok en salsa oriental, papas fritas y arroz jazmín), el pollo a la brasa y sus cebiches, sobre todo el arrocatado de la casa, hecho con la pesca del día, marisco cocido, chicharrón mixto y crujientes de boniato y chiflones (láminas finas de plátano verde fritas).

Dónde: Rafael Alberti, 43. ■

© El Mundo