vinetur

Cuatro planes gastronómicos para esta primavera en Madrid y sus alrededores

Restaurantes, pastelería y enoturismo se combinan en propuestas de ciudad y escapadas cercanas

lunes 4 de mayo de 2026



La primavera llega a Madrid con una oferta de planes gastronómicos que se reparten entre la capital y varios puntos de sus alrededores. La propuesta reúne restaurantes, una pastelería de alta gama y dos experiencias ligadas al vino, con opciones pensadas

para una comida informal, una cena más elaborada o una escapada de unas horas fuera de la ciudad.

En el barrio de Salamanca, Casa Vega se presenta como el proyecto hermano de Casa Salesas. El espacio funciona como un bistró contemporáneo y sofisticado, abierto al público y concebido para ofrecer una experiencia gastronómica en Madrid con una identidad propia. El diseño lleva la firma de Lázaro Rosa-Violán y la cocina está dirigida por el chef David Rodríguez.

La carta de Casa Vega combina tradición y modernidad con platos como la Tortilla de Patata Salesas, el Bikini de Pastrami Ibérico y Trufa o los Rigatoni al Vodka. El restaurante trabaja con materias primas de máxima calidad y plantea una oferta pensada para distintos momentos del día. El local se integra además en el universo de Vega Members Club, donde gastronomía, diseño y vida social comparten espacio en una atmósfera cálida y acogedora. Casa Vega está en la calle Lagasca, 88, y cuenta con web de reservas.

Otra de las propuestas llega de la mano de La Mar Madrid y Oremus, la bodega húngara de TEMPOS Vega Sicilia. Ambas firmas han lanzado “A Mar Abierto”, un menú de edición limitada que une la cocina peruana con los vinos de Tokaj. La experiencia está disponible desde el 16 de abril hasta el 16 de junio y tiene un precio de 130€.

El menú arranca con un 3 puttonyos Sour y continúa con cebiches y tiraditos, antes de avanzar hacia platos como el pulpo, las vieiras o la parpatana. La selección de vinos incluye referencias como Oremus Aszú 5 Puttonyos 2019 y Mandolás Furmint Sec, pensadas para acompañar y reforzar cada pase. La colaboración también dará lugar a una carta de vinos por copas con otras bodegas del grupo. La Mar Madrid está en la avenida del General Perón, 36, y dispone de web de reservas.

En Galería Canalejas, la oferta se amplía con la llegada de Hofmann, que abre allí su primer espacio fuera de Barcelona. El enclave refuerza la propuesta de lujo del complejo madrileño y sitúa a la firma de pastelería artesana bajo la luz del atrio central del edificio. Hofmann, galardonada con una Estrella Michelin, suma así un nuevo punto de encuentro en la capital.

La apertura se integra en un espacio que combina patrimonio histórico y alta pastelería. La dirección es plaza de Canalejas, 1. La incorporación de Hofmann añade una nueva parada para quienes buscan una visita breve en el centro de Madrid con producto dulce de autor.

Fuera de la capital, Bodegas Emilio Moro propone descubrir los Secretos de El Bierzo con una experiencia enoturística exclusiva. La visita recorre el viñedo de El Perdigón, un lugar que permite conocer la orografía y el paisaje de la zona, además de la historia de la bodega y el proceso de elaboración de sus vinos, desde el ciclo de la vid hasta la vendimia.

La experiencia incluye una degustación de vinos de la región, entre ellos los godellos El Zarzal y La Revelia, el tinto Bestizo y el clásico Malleolus de Ribera del Duero. Todo ello se acompaña de un aperitivo con productos locales. La visita tiene una duración aproximada de dos horas y también ofrece una propuesta especial que une arte y vino. La bodega está en la carretera de Molinaseca, 17, en Ponferrada, León.

En Abadía Retuerta, Vinoteca se presenta como un espacio gastronómico en el que el vino marca el ritmo de la experiencia. El proyecto está dirigido por el chef Ramón García, con trayectoria en cocinas como Mugaritz y Azurmendi, y plantea una cocina que une tradición castellana y mirada contemporánea.

Los menús degustación se adaptan a cada visita y se elaboran con ingredientes locales y productos de la huerta propia de la finca. La propuesta se acompaña de una selección de vinos por copas. Entre los platos figuran la lubina en salazón, las croquetas de cecina y el canelón de lechazo. En los postres aparecen elaboraciones como la crema helada de romero con piñones y miel. Vinoteca está en Sardón de Duero, en Valladolid, y cuenta con web de reserva.