vinetur

RURAL celebra San Isidro con producto de proximidad

Rafa Zafra propone un recorrido castizo con brasas, huerta de mayo y postres tradicionales

jueves 7 de mayo de 2026



RURAL se suma a las celebraciones de San Isidro con una propuesta centrada en el origen de la fiesta y en el trabajo del campo. El restaurante del chef Rafa Zafra, en la calle del Marqués de Cubas, en el barrio de las Salesas de Madrid, plantea estos días un recorrido gastronómico que pone el foco en el producto de proximidad, la cocina de herencia y la materia prima tratada con el menor artificio posible.

La idea que guía la propuesta es devolver a San Isidro su sentido original y convertir la celebración en un gesto de gratitud hacia la tierra y hacia quienes la trabajan. Desde esa premisa, RURAL articula una experiencia en la que el fuego, la temporada y el oficio marcan el ritmo de la cocina. El restaurante presenta esta oferta como un homenaje al Santo labrador y a una forma de entender la mesa ligada al campo.

El recorrido se abre con el llamado aperitivo castizo elevado. En ese primer tramo aparecen embutidos artesanales y chacinas de autor que buscan conectar con el Madrid más tradicional, aunque con una ejecución técnica que los lleva a otro registro. Entre los productos citados figuran jamón Joselito, chorizo Joselito, sobrasada Cal Rovira, mortadela de Bologna y una selección de terrinas y patés caseros.

Después llega el protagonismo del fuego vivo. La cocina de RURAL se apoya en las brasas de su parrilla vasca, el Josper, el horno castellano y la robata. Para San Isidro, el restaurante ha preparado una selección de cortes de vacuno mayor, piezas elegidas en origen y trabajadas con la precisión que permite este tipo de cocción. La propuesta busca potenciar el sabor sin artificios, tanto en las carnes como en las verduras.

La huerta de temporada ocupa el tercer eje de la oferta. Las verduras de mayo, entre ellas espárragos y alcachofas, se acompañan de piparras, coliflor, rabanitos, zanahoria y puerros. El restaurante las presenta con una intervención mínima para conservar textura y frescura, y para reforzar la idea de cocina de kilómetro cero. En esta parte del menú, el producto vegetal no aparece como simple acompañamiento, sino como parte central del discurso gastronómico.

El cierre dulce recupera referencias de la repostería clásica de estas fechas. La propuesta incluye flan de yema, torrija RURAL a la brasa y tarta templada de manzana con helado de vainilla. Son postres que mantienen la base tradicional, pero con una lectura actual en texturas y matices. El restaurante los plantea como un final elegante y pensado para cerrar la experiencia con continuidad respecto al resto del menú.

Con esta iniciativa, RURAL refuerza su apuesta por una cocina ligada al producto y al fuego en una fecha muy señalada para Madrid. El restaurante se presenta estos días como una opción para quienes buscan una mesa centrada en la autenticidad del ingrediente, en la temporada y en una lectura contemporánea de la tradición castiza.

RESTAURANTE RURAL C/ Marqués de Cubas, 8 28014 Madrid reservas@restauranterural.com Tel. 91 542 98 36