vinetur

Arzábal celebra San Isidro reinterpretando uno de los grandes clásicos madrileños

El grupo de Iván Morales y Álvaro Castellanos lanza un brioche de calamares con mayonesa de cítricos como homenaje contemporáneo al icónico bocadillo castizo

viernes 8 de mayo de 2026

ESCRITO POR ALBERTO SANZ BLANCO



Las fiestas de **San Isidro** vuelven a convertir Madrid en un escenario donde tradición y gastronomía caminan de la mano. En ese contexto, **Grupo Arzábal** ha querido mirar hacia uno de los símbolos más reconocibles del recetario popular madrileño: el bocadillo de calamares. Lo hace a través de una versión propia que estará disponible durante estos días festivos en todos los espacios del grupo.

La propuesta llega en forma de **brioche de calamares con mayonesa de cítricos** (6,50 €), una reinterpretación que mantiene la esencia del clásico castizo, aunque trasladada a un lenguaje más contemporáneo. El pan brioche introduce una textura más tierna y ligeramente dulce, mientras los calamares buscan un crujiente limpio y la mayonesa cítrica aporta frescura y un punto de tensión al conjunto.

Más allá del guiño festivo, la propuesta encaja dentro de la línea gastronómica que **Grupo Arzábal** lleva años desarrollando en Madrid: una cocina muy ligada a la tradición española, aunque reinterpretada desde códigos actuales y con una atención constante al producto.

La burger, la pizza o el taco llevan tiempo ocupando el espacio de reinterpretación gastronómica dentro de muchas cartas contemporáneas, pero el bocadillo de calamares continúa funcionando en Madrid como uno de los pocos iconos populares capaces de mantener intacta su identidad. Precisamente ahí aparece parte del interés de esta propuesta: actualizar el formato sin romper el vínculo reconocible con el original.

El brioche podrá probarse **desde el 14 de mayo en todos los conceptos del grupo** repartidos por distintos puntos de la ciudad: Arzábal Retiro, El Jardín de Arzábal, Arzábal Market y Arzábal Bernabéu.

Con más de quince años de recorrido, **Grupo Arzábal** se ha consolidado como una de las marcas más reconocibles dentro de la restauración madrileña. Fundado por Iván Morales y Álvaro Castellanos, el grupo ha construido una identidad muy asociada a la reinterpretación de la cocina castiza, combinando barra, producto y una lectura contemporánea de la gastronomía madrileña.