vinetur

Casa Maravillas reúne más de 30 vinos madrileños en San Isidro

La casa castiza de Jorge Juan une cocina madrileña y una carta centrada en la DO Vinos de Madrid

lunes 11 de mayo de 2026



Casa Maravillas celebra San Isidro con una propuesta que une cocina castiza y vino madrileño. El restaurante, situado en la calle Jorge Juan, en el barrio de Salamanca, pone el foco en su carta y en su pizarra de vinos por copa, donde reúne más de treinta referencias de la Denominación de Origen Vinos de Madrid.

La casa plantea esta oferta como una forma de acompañar sus platos con vinos nacidos a pocos kilómetros de la mesa. La idea es sencilla: si Madrid está en el plato, también debe estar en la copa. Bajo esa premisa, el restaurante refuerza en mayo una

selección que cambia según el día, la estación y lo que llega del campo.

Entre las referencias que aparecen en su propuesta figuran vinos elaborados con Malvar, Garnacha, Tempranillo y Albillo Real. La Malvar se presenta como una opción fresca y luminosa, pensada para tapas y entrantes. Las Garnachas, según el restaurante, ofrecen perfiles distintos y encajan con carnes, guisos y platos de cuchara. El Tempranillo aporta cuerpo, mientras que la Albillo Real suma suavidad y delicadeza para pescados y platos más ligeros.

Casa Maravillas subraya también el origen diverso de la DO Vinos de Madrid, que nace en cuatro zonas: Arganda, Navalcarnero, San Martín de Valdeiglesias y El Molar/Sierra de Gredos. El restaurante vincula esa variedad de paisajes con la cocina madrileña y con una forma de beber que busca cercanía y naturalidad.

La pizarra de vinos por copa ocupa un papel central en la propuesta. El local la presenta como una selección viva, que no responde a un listado fijo, sino a una oferta que se adapta. Un día puede aparecer una Garnacha de altura; otro, una Malvar fresca; otro, un Tempranillo pensado para acompañar un guiso. El objetivo es acercar estos vinos a quienes quieren probar, recordar o simplemente dejarse llevar por la copa.

La celebración de San Isidro sirve así para reforzar la identidad del restaurante, que mantiene una cocina profundamente madrileña y española. En su carta conviven el cocido en tres vuelcos, tapas, guisos, pescados, carnes y postres elaborados con producto de primera calidad. El local añade además salones privados y menús para grupos.

Casa Maravillas ocupa el histórico local de Casa Puebla, abierto en 1900. El restaurante dice conservar ese espíritu castizo y familiar, con una cocina que busca mantener el ritmo de la tradición sin renunciar a la naturalidad del presente. En ese marco, la apuesta por los vinos de Madrid se integra como parte de una manera de entender la mesa y la sobremesa en la ciudad.

El restaurante ofrece información y reservas en su web y en el teléfono 91 577 74 77. También mantiene actividad en sus perfiles de redes sociales, donde comparte parte de su propuesta gastronómica y de bodega.