vinetur

Lamucca propone una ruta castiza para San Isidro

La propuesta recorre seis espacios de Madrid con desayunos, aperitivos, comida y cócteles

lunes 11 de mayo de 2026



El Grupo Lamucca ha preparado una ruta gastronómica para celebrar San Isidro en varios de sus locales de Madrid, con una propuesta que acompaña toda la jornada, desde el desayuno hasta el cierre de la noche. La idea pasa por recorrer seis espacios del grupo con paradas pensadas para cada momento del día y con platos y bebidas que encajan con el ambiente castizo de la fiesta madrileña.

La primera parada es En Bruto, en Malasaña. Allí la propuesta arranca con un specialty coffee recién hecho acompañado de un cinnamon roll, un croissant recién hecho o el conocido matcha roll. El local se presenta como un espacio tranquilo y luminoso, pensado para empezar el día con calma antes de seguir la ruta por la ciudad.

Desde allí, el recorrido continúa hasta el Paseo del Pintor Rosales, donde está el Quiosco Magadán. En su terraza soleada, la recomendación pasa por un vermut bien frío y un pincho de tortilla, con el Parque del Oeste como fondo. Es la parada que el grupo plantea para media mañana, en un punto muy ligado al paseo y al aperitivo madrileño.

La tercera escala lleva a Ultramarines del Coso San Joaquín, donde la terraza vuelve a tener un papel central. La casa pone el foco en sus brioches de anchoa, que presenta como uno de los bocados que mejor encajan con el aperitivo de la ciudad. La propuesta se completa con un vino blanco o un vermut de la casa, en un entorno de barrio que acompaña la hora previa a la comida.

Para el almuerzo, el grupo remite a Lamucca de Pez, en la plaza de Carlos Cambronero, el primer restaurante de la compañía y uno de sus locales más conocidos en Malasaña. La carta incluye nigiris de arroz frito con atún rojo de Balfegó, ceviche de corvina, steak tartar y risotto de rabo de toro con boletus y crema de trufa. También aparece la pizza de boletus, elaborada con harina ecológica molida a la piedra y doble fermentación. El restaurante cuenta con terraza y se plantea como un lugar para alargar la sobremesa.

La ruta sigue por la tarde en La Barra de Ultramarines del Coso, en la plaza del Carmen, la última apertura del grupo. El local recupera la estética de los bares de siempre, con una carta que incluye cazuelita de albóndigas al jerez, croquetas de jamón y una ración de paella. La propuesta busca mantener el tono castizo de la jornada con platos sencillos y reconocibles.

El cierre llega en Makáá, el rooftop del Grupo Lamucca en la azotea del Hotel Thompson Madrid. Allí la propuesta se centra en las vistas de 360 grados sobre la capital y en una oferta pensada para terminar el día con un cóctel de autor y un postre. Entre las opciones figuran el tiramisú y la torrija de brioche con crema pastelera de lima, mientras el sol cae sobre la ciudad.

La ruta está planteada como una forma de celebrar San Isidro sin salir del universo Lamucca, con paradas repartidas por distintos puntos de Madrid y con una secuencia que va del café de la mañana al cóctel de la noche. El grupo reúne así en una sola propuesta desayuno, aperitivo, comida, merienda y sobremesa, con locales situados en Malasaña, Rosales, San Joaquín, la plaza de Carlos Cambronero, la plaza del Carmen y la azotea del Thompson Madrid.