vinetur

Santo Mauro reabre su jardín con la cocina de Rafa Peña

La Biblioteca traslada su propuesta al aire libre con brunch, comidas y cenas en pleno centro de Madrid

martes 12 de mayo de 2026



La Biblioteca, el restaurante de Santo Mauro, a Luxury Collection Hotel, Madrid, vuelve a sacar su propuesta gastronómica al jardín con la llegada del buen tiempo. El espacio recupera así su papel como uno de los rincones más reservados de la ciudad, escondido tras la fachada del histórico palacio que alberga el hotel.

La reapertura sitúa de nuevo al jardín como escenario para el brunch, las comidas largas, las cenas y los encuentros en un entorno de vegetación y calma en pleno centro de la capital. El restaurante traslada allí su experiencia durante la temporada estival y

refuerza una fórmula que combina privacidad, servicio y cocina de autor.

Al frente de la propuesta está Rafa Peña, que mantiene una línea reconocible basada en una estética sobria, producto impecable y técnica depurada. La carta se presenta como una oferta fresca y estacional, pensada para el exterior y construida sobre el respeto al producto y una mirada contemporánea.

La cocina combina platos ligeros y sofisticados con elaboraciones más contundentes. Entre las opciones para compartir figuran las ostras al natural o a la brasa, las almejas gallegas aliñadas, el profiterol con caviar y la ensaladilla rusa de claras con buey de mar y caviar. También aparecen clásicos como la anchoa con pan con tomate, la cecina de vaca madurada y el jamón ibérico de bellota 5J.

En los entrantes, la carta incluye la dorada ahumada con crema ácida, caviar y patata crujiente, la flor de calabacín rellena de bacalao y pesto y el ravioli del Plin con ternera y patata al azafrán. Son platos que mantienen el tono elegante de la casa y que buscan encajar con una comida al aire libre sin perder precisión en la ejecución.

La oferta de pescados reúne el rodaballo con beurre blanc y celerí, el lenguado a la Meunière de almendras y alcaparras, el rape a la romana con caviar, mayonesa y ensalada y el arroz de gamba de Palamós y tuétano. En carnes, Peña apuesta por el solomillo Lyo con ensalada de setas de temporada, el picantón asado con verduras y las mollejas al limón, parmesano y trufa de verano.

La carta también recupera reinterpretaciones de platos clásicos, entre ellas los callos a la madrileña. La propuesta se completa con una selección de postres pensados para el verano, como la naranja helada, la torrija tradicional con helado de leche merengada y el pastel Ópera con helado de almendras.

Con esta reapertura, el jardín de Santo Mauro vuelve a situarse como uno de los espacios gastronómicos más reservados del verano madrileño. El restaurante refuerza así una oferta que une cocina, entorno y discreción en uno de los hoteles más singulares de la ciudad.