vinetur

El Jardín de Orfila renueva su carta de primavera-verano

Mario Sandoval firma una propuesta centrada en el producto de temporada y el aperitivo con gildas y vermuts

martes 12 de mayo de 2026



El restaurante El Jardín de Orfila, en Relais & Châteaux Hotel Orfila, estrena su propuesta gastronómica de primavera-verano con una carta firmada por su chef ejecutivo, Mario Sandoval. El espacio, situado en un palacete de 1886 en Madrid, apuesta por una cocina centrada en el producto de temporada, la frescura y el equilibrio de sabores.

La nueva oferta mantiene la línea culinaria de la casa, con una cocina elegante que parte de la tradición y se presenta con una ejecución contemporánea. Según explica el propio restaurante, cada ingrediente se trabaja con precisión y respeto, en una propuesta pensada para acompañar el cambio de estación y el ritmo de la temporada madrileña.

Una de las novedades de la carta es el homenaje al aperitivo, una costumbre muy arraigada en la cultura española. El Jardín de Orfila lo reinterpreta con una selección de gildas creadas por Mario Sandoval, concebidas como bocados de pequeño formato con distintos matices y personalidad. Estas elaboraciones se sirven junto a una selección de vermuts pensados para acompañar cada preparación y reforzar sus sabores.

Entre esos vermuts figuran versiones de jengibre, frutos rojos e higos, manzana verde o cítricos, entre otras. La propuesta busca convertir ese momento previo a la comida en una parte central de la experiencia gastronómica, sin perder el carácter informal que suele acompañar al aperitivo.

La carta arranca con una serie de platos pensados para abrir el apetito. Entre ellos aparecen el jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo con regañas y tomate Raf, el caviar Osetra con su guarnición y la ostra regal nº2 con perlas de fruta de la pasión y jalapeño. Son propuestas que combinan producto reconocible con otros matices más frescos y punzantes.

En el apartado de entrantes, la estacionalidad marca el recorrido con platos como la menestra de mini verduritas con puré de apionabo, el salmorejo de mango con virutas de jamón y perlas de AOVE, y la ensalada de tomates de temporada con alcaparras baby y granizado de albahaca. La carta suma también elaboraciones de mayor complejidad, como el carpaccio de gamba roja con vinagreta de jalapeño y emulsión de yuzu, las vieiras a la brasa con mantequilla de tomillo, espárrago triguero y puré de

tupinambo, y la crème brûlée de foie con frutos rojos y pistacho verde.

El arroz meloso de rabo de toro y avellanas completa esta parte del menú con una receta de corte más reconfortante. El restaurante lo incorpora como una de las opciones que conectan con una cocina de fondo, sin abandonar la lectura actual de la carta.

La propuesta sigue después con pescados en los que se combinan distintas técnicas y guarniciones. Entre ellos figuran la ventresca de atún rojo curada con crema de tomate asado, láminas de almendra marcona y salicornia; el bacalao al ajoarriero con crujiente de aceituna negra; la merluza con beurre blanc de cítricos y huevas de trucha; y el rodaballo salvaje con puré de guisante y espárrago triguero.

En carnes, El Jardín de Orfila ofrece platos como el tournedó de solomillo con parmentier trufado y confitura de frutos rojos, el steak tartar con mostaza antigua y emulsión de grasa de rubia gallega, la carrillera melosa de cerdo ibérico con puré de boniato asado a la leña, el pollo negro marinado a baja temperatura con puré de chirivía, puré de calabaza asada y alcaravea, y el cochinillo confitado con piel crujiente, que el restaurante presenta como uno de sus emblemas.

El hotel Relais & Châteaux Orfila se presenta como un establecimiento boutique de cinco estrellas en Chamberí, en una zona residencial y tranquila de Madrid. Forma parte de la asociación Relais & Châteaux y ocupa un pequeño palacio construido en 1886, con interiores que incluyen muebles de época, mármol y efectos de trampantojo en el jardín del patio.

La casa subraya su apuesta por la hospitalidad personalizada, el servicio exclusivo y el respeto por la identidad local. En ese marco, El Jardín de Orfila sitúa su nueva carta como una continuación de esa filosofía, con una oferta que combina producto, técnica y una lectura actual del aperitivo y de la cocina de temporada.