vinetur

La Loca de enfrente: el brunch que no sabías que necesitabas en Madrid

Un brunch plant based donde el servicio cercano, el impacto visual de los platos y una cocina con sabor propio consiguen que la etiqueta vegana pase a un segundo plano.

miércoles 13 de mayo de 2026

ESCRITO POR ALBERTO SANZ BLANCO



Entre La Latina y Embajadores todavía quedan calles que no han terminado de rendirse al escaparate. **La Loca de Enfrente** lleva tres años en una de ellas, casi sin hacer ruido: una cafetería pequeña, de movimiento constante, donde conviven vecinos, trabajadores del barrio y quienes cruzan Madrid buscando algo más que un café rápido. No muchos locales consiguen transmitir la sensación de haber estado siempre ahí. Este la tiene.

Al entrar, todo queda a la vista. La barra, la cafetera funcionando sin pausa, mesas de distintos tamaños en un espacio estrecho pero bien resuelto y una cocina prácticamente integrada en la sala. La estética mezcla guiños industriales con una calidez doméstica que termina imponiéndose: hay algo en la luz y en la disposición del local que invita a quedarse más de lo previsto.

Parte de esa identidad la sostiene **Ileana**, alma visible del proyecto junto a su hermana. Atiende mesas, entra y sale de cocina, recibe a quien cruza la puerta y mantiene el ritmo del servicio con una implicación que las franquicias no pueden comprar: la de quien ha levantado el local desde dentro y lo defiende plato a plato. Nos comentó que los fines de semana el equipo crece y que las colas para entrar ya forman parte de la rutina del sitio.



Aunque el proyecto tiene una clara inspiración plant based, reducir **La Loca de Enfrente** a esa etiqueta sería quedarse corto. Hay aún mucha gente que desconecta en cuanto escucha la palabra vegano, asociándola a propuestas menos sabrosas, demasiado austeras o pensadas para un público muy concreto. Es un prejuicio extendido y, en buena medida, injusto.

Ileana lo sabe, y reconoce que muchas veces ni siquiera hace énfasis en ello porque muchos clientes simplemente no llegan a percibirlo. La carta evita el tono doctrinal y apuesta por una cocina pensada para generar apetito antes que explicaciones, capaz de conectar con quien jamás buscaría un brunch vegano por iniciativa propia.

Hay opciones más contundentes, como las **pancakes**, la **french toast** o algunos **sandwiches**, junto a otras más ligeras alrededor de tostas, fruta, hummus o bowls de yogur. También aparecen platos pensados para compartir, algo que encaja con ese brunch tranquilo de fin de semana donde la mesa se alarga más de la cuenta. Todo resulta claro, sin nombres imposibles ni descripciones interminables.



Comenzamos con uno de los **Bagels**, un formato que cada vez cuesta más encontrar en cartas, especialmente a precios contenidos como los de aquí, donde opciones como el de pavo y queso apenas superan los cinco euros. Nosotros optamos por el de **salmón vegano**, servido en un pan tierno y cubierto de semillas. El relleno resulta jugoso, en gran parte gracias a la cremosidad del queso, aunque el detalle más interesante aparece en el pesto, que aporta más profundidad y evita que el conjunto quede demasiado plano.



Como plato principal optamos por uno de los **Sandwiches**, elaborados con pan de masa madre casero e incorporando frutos secos y semillas en la propia masa. Nos decantamos por el de **Milanesa vegana**, acompañado de lechuga, tomate y, de nuevo, esa crema de queso que termina ligando muy bien. La milanesa sorprende especialmente por la textura y el crujiente, hasta el punto de no tener demasiado que envidiar a muchas versiones tradicionales elaboradas con carne. Un plato contundente, sabroso y honesto en lo que promete.



Otra parte imprescindible de la carta son las **Tostas**, donde la propuesta se abre a perfiles mucho más variados. Hay opciones más sencillas y otras más elaboradas, capaces de funcionar casi como plato principal. La más contundente es la de **huevo poché** vegano, resuelta además con muy buen punto: basta una pequeña hendidura con el cuchillo para que la yema empape el resto de ingredientes. El aguacate aparece en cantidad generosa —algo menos habitual de lo que debería en muchos brunch— junto a brotes frescos y una salsa kimchi que eleva claramente el plato. Compleja, con acidez, picante y un punto salino muy bien medido. El **hummus casero** que la acompaña termina de redondear una tosta difícil de olvidar. La carta también incluye versiones más ligeras alrededor del salmón vegano o la fruta caramelizada, ampliando el abanico para distintos momentos del día y tipos de apetito.



En la parte dulce hay dos propuestas que concentran gran parte de la atención, y una de ellas son sus **Pancakes**. Un imprescindible en cualquier brunch y, precisamente por eso, uno de los terrenos donde más difícil resulta diferenciarse. Aquí lo consiguen. Las tortitas llegan calientes, muy esponjosas y con buen grosor, mientras la fruta aparece tanto coronando la torre como repartida alrededor del plato: plátano, fresas, cerezas, arándanos, kiwi o maracuyá, además en una cantidad poco habitual. El resultado entra también por lo visual, aunque sin caer en el exceso decorativo. El dulzor aparece principalmente a través de la propia fruta y del sirope servido aparte, alejándose de fórmulas más pesadas basadas en chocolate o mezclas excesivamente empalagosas. Un plato goloso, fresco y equilibrado para lo que suele encontrarse en este tipo de propuestas.

La carta dulce se completa con una **French toast** elaborada con un pan especialmente esponjoso y terminada con azúcar espolvoreado y ligeramente quemado en la superficie para crear una fina capa crujiente de caramelo. **Ileana** nos comentó que precisamente ese contraste entre el interior suave y el exterior caramelizado es una de

las claves del plato, claramente orientado a quienes buscan un perfil más goloso. En este punto también vale la pena detenerse en la bollería y la parte de vitrina, elaboradas con harina italiana de gran calidad. Napolitanas, alfajores o sus tartas de queso terminan ampliando aún más la oferta.



Otro de los pilares del local aparece en la parte líquida, probablemente una de las más variadas de toda la propuesta. Hay **café clásico**, versiones frías, **frappés**, **matchas**, **smoothies**, sodas o **milkshakes**, cubriendo perfiles muy distintos y funcionando tanto para quien busca un brunch más tradicional como para quien prefiere algo más cercano al universo coffee shop. Destacan especialmente los **matchas** y los **iced latte**, con sabores bien definidos y una textura muy conseguida pese a trabajar sin leche convencional. A eso se suma además una selección muy extensa de smoothies naturales elaborados al momento, con mezclas de frutas tropicales, frutos rojos o combinaciones más frescas y vegetales.

La Loca de Enfrente ha encontrado su sitio entre los brunch más reconocibles de Madrid. No hace falta ser vegano para entenderlo. Basta sentarse y pedir.