vinetur

Distrito vietnamita: El sudeste asiático bien entendido en Madrid

Una propuesta apoyada en los fondos, el wok y la cocina popular vietnamita en la calle Delicias

jueves 14 de mayo de 2026

ESCRITO POR ALBERTO SANZ BLANCO



Atocha vive acelerada. Maletas arrastrándose sobre la acera, turistas entrando y saliendo de los hoteles, oficinas, intercambiadores, cafeterías donde casi nadie permanece demasiado tiempo. En medio de ese ritmo aparece **Distrito Vietnamita**, un restaurante que juega a lo contrario: caldos cocinados durante horas, hierbas frescas y una cocina donde el tiempo todavía importa.

El espacio también juega bien esa mezcla entre **Madrid** y **Vietnam**. La antigua fachada castiza de azulejos permanece integrada en un interior dominado por la madera clara, los tonos cálidos y un comedor abierto a la calle mediante amplios ventanales. Un espejo aporta profundidad visual, mientras el mural presidido por el **Xin Chào** —"hola" en vietnamita— introduce la imagen más reconocible del local: una escena colorida anclada en la vida cotidiana y los paisajes rurales del país.

La gastronomía vietnamita ocupa un lugar discreto dentro de la restauración asiática en Madrid. Mucho menos conocida para el gran público que la japonesa, la china o incluso la coreana, a menudo queda diluida bajo la etiqueta genérica de "asiático", como si pho, ramen, dim sum y curry formasen parte del mismo recetario. Distrito Vietnamita intenta alejarse de esa simplificación con una carta centrada en la cocina vietnamita tradicional.



Esa búsqueda de identidad propia atraviesa el proyecto desde el origen. Detrás del restaurante está **Linh Nguyen**, nacida en Hanoi, con una propuesta que toma como referencia la cocina popular vietnamita y algunos de sus platos más representativos. Parte de esa identidad también se traslada al servicio. **Yamile** conduce la experiencia desde una atención cercana y muy pendiente de la mesa, explicando platos, ingredientes y matices de la carta con naturalidad y sin rigidez. Un detalle que no es menor en una cocina que aún conserva cierto componente de descubrimiento para buena parte del público.

La carta, accesible mediante código QR, mantiene también un recorrido bastante intuitivo. Entre los entrantes destacan dos bloques: los **nem** y los **baos**, ambos con opciones de degustación pensadas para quienes prefieren explorar varios sabores antes de decidirse. Visto el resultado, el planteamiento tiene bastante sentido.



Dentro de la **degustación de nem** aparecen tres elaboraciones bastante distintas entre sí. El **Goi Cuón**, el clásico rollito fresco vietnamita, combina fideo de arroz, gambón, zanahoria, mango, menta, jamón vietnamita y tofu en una elaboración ligera y herbal donde la frescura domina el bocado. Más contundente resulta el **Nem Vietnam**, relleno de carne de cerdo picada, calabacín y setas, especialmente cuando entra en juego la salsa de pescado servida aparte, que aporta profundidad y un punto salino central en la cocina vietnamita. El **Nem Hai** San juega una línea distinta. El relleno de gambas, calamares y palitos de cangrejo deja un perfil más suave y amable, reforzado por la salsa chili mayo. Tanto este como el Nem Vietnam se sirven sobre una base de lechuga que introduce frescura, componente lúdico al comerlo y alivia la fritura.



Los **baos** mantienen una línea similar en la degustación, aunque con perfiles algo más marcados e intensos. El **Bao Bun Cha**, relleno de secreto ibérico y hierbas frescas, encuentra su fuerza en el equilibrio entre la grasa de la carne, el punto especiado y la salsa chili mayo, integrada sin exceso. El **Bao Bachi** se mueve en territorio más goloso: panceta crujiente, encurtidos y salsas al estilo vietnamita, donde el contraste entre grasa, acidez y frescura funciona con precisión. El más interesante es el **Bao Muc**. El pan negro al vapor relleno de albóndigas de calamar introduce un sabor poco habitual en este tipo de propuestas y gana fuerza con la salsa chili vietnamita, más directa y punzante que la chili mayo de los anteriores.

Las **sopas** ocupan uno de los espacios más importantes de la carta y donde mejor se percibe el trabajo de cocina. La **Pho Ga**, elaborada con caldo tradicional de pollo vietnamita, se sostiene sobre un fondo hervido durante horas donde jengibre, cebolla y hierbas aromáticas liberan todo su sabor sin saturar el conjunto. Hay profundidad y concentración, pero también limpieza. Los gruesos **fideos de arroz** absorben bien el caldo, mientras los brotes de soja, la menta y las hierbas frescas aportan frescura a una sopa reconfortante que, pese a la intensidad del fondo, mantiene una notable sensación de ligereza. El pollo aparece en cantidad generosa, algo poco habitual en elaboraciones de este tipo.



Entre las propuestas más contundentes de la carta aparece el **Bo Xao Luc Lac**. **La ternera macerada y salteada al wok**, acompañada de verduras y patatas, construye un plato marcado por el golpe del salteado y una salsa de textura melosa, por momentos casi gelatinosa. La cebolla, la zanahoria y las hierbas frescas alivian la intensidad en una elaboración de apariencia simple y ejecución precisa. Esa línea más intensa atraviesa también buena parte de los platos de wok, arroz y fideos salteados presentes en la carta.



El recorrido permite probar distintas proteínas en registros muy diferentes: pollo en la Pho Ga, ternera en el Bo Xao Luc Lac y **Salmón en el curry amarillo**. Este último es uno de los platos más logrados de la visita. El fondo, trabajado con leche de coco y especias, deja una salsa intensa, de esas que invitan a seguir mojando cuando el plato parece terminado. Los lomos de salmón llegan tiernos, bien cocinados y en ración generosa.



La parte dulce es más breve y menos definida, con referencias vietnamitas conviviendo junto a postres de perfil más occidental. **El Coulant de chocolate**, por ejemplo, mantiene una textura esponjosa y un interior caliente que el helado y la nata alivian con buen criterio.

Distrito Vietnamita se ha consolidado como una de las referencias vietnamitas de Madrid con mérito suficiente para justificarlo. La cocina tiene sabor, tiene profundidad y plantea una carta con platos que piden segunda vuelta. **Vietnam existe en la calle Delicias**.