vinetur

Rito Madrid: fermentaciones, horno y una de las aperturas más personales de Lavapiés

La cocina argentina de Betina Ortiz encuentra su propia voz entre masas, producto de temporada y una propuesta líquida especialmente cuidada.

lunes 18 de mayo de 2026

ESCRITO POR ALBERTO SANZ BLANCO



Lavapiés todavía conserva algo difícil de encontrar en otros barrios de Madrid: restaurantes que nacen antes desde una convicción que desde un cálculo de mercado. **Rito Madrid** lleva poco tiempo abierto en la calle Tribulete, pero ya transmite esa sensación de sitio con identidad propia que no se fabrica. La carta cambia, el horno no descansa y la cocina mantiene esa sensación de movimiento constante, casi viva.

Al entrar basta un vistazo para entender el tipo de restaurante que quiere ser. El local es pequeño, casi compacto, y buena parte del encanto nace justamente de esa cercanía. Mesas de distintos tamaños se reparten por el espacio: algunas pensadas para grupos, otras más orientadas a una comida informal en la barra o a una cena algo más pausada. La parte más industrial, con paredes grises, lámparas colgantes y materiales desnudos, convive con otra más cálida donde el ladrillo visto gana protagonismo. La iluminación intimista y la música internacional de fondo ayudan a dar forma a un ambiente que aparece poco a poco mientras avanza la cena.

Betina Ortiz y una cocina argentina mucho más íntima

Detrás del proyecto está **Betina Ortiz**, argentina y antigua consultora fiscal, que decidió abandonar una vida completamente alejada de la hostelería para abrir su propio restaurante en Lavapiés. Pero más allá del cambio profesional, lo interesante surge al verla dentro del local: pendiente de las mesas, conversando con los clientes y hablando de la cocina con una ilusión muy difícil de fingir.

Betina cocina como habla. Su propuesta nace más desde la intuición, la memoria y el vínculo emocional con determinados sabores que desde una cocina obsesionada con demostrar técnica constantemente. Le interesan el producto de temporada, los tiempos lentos y esa clase de platos pensados para disfrutar sin prisas, de los que invitan a quedarse un rato más en la mesa.

Esa idea termina atravesando buena parte de la experiencia. La carta cambia con frecuencia, con platos fuera de carta y el horno permanece activo casi toda la noche. Incluso la influencia argentina, visible en algunas elaboraciones, se aleja bastante de la parrilla más previsible para acercarse a una cocina mucho más íntima.

Masas, fermentaciones y una cocina pensada para compartir

Después de varias recomendaciones desde sala, empiezan a llegar los primeros pases. **La Chipa** supone una buena carta de presentación. Elaborada con harina de mandioca y queso, llega caliente, con una textura elástica y ligeramente gomosa muy característica de la chipa tradicional. El interior gana profundidad gracias al provolone fundido y la cebolla caramelizada, mientras la mermelada de tomate resuelve con inteligencia el equilibrio del plato, acidez justa y un contrapunto ligeramente dulce que ayuda a aligerar el conjunto.



El **Rollito de calabaza y cabra** probablemente sea uno de los platos que mejor representa esa idea de "cocina de autor" destacada en la propia carta. La combinación funciona con inteligencia alrededor del contraste entre dulzor, acidez y especias. El exterior crujiente sostiene un relleno donde la calabaza aporta suavidad y el queso de cabra deja una intensidad medida. El tajín añade un punto cítrico especialmente agradable, mientras las palomitas dejan un regusto dulce progresivo al final de cada bocado.

El nivel sube y la contundencia también con la **Provoleta**. El queso, originario de Argentina y elaborado mediante una técnica de hilado de la masa que le permite fundirse sin perder estructura sobre la parrilla, llega perfectamente trabajado, con elasticidad, cuerpo y un interior especialmente cremoso. El **chutney de pimientos y fresas** introduce un contraste agridulce donde la fresa deja un regusto ligeramente dulce y persistente. El pan de masa madre incluido en el plato es casi imprescindible para aprovechar el queso fundido y el propio chutney. Un plato con carácter, difícil de abandonar una vez aparece sobre la mesa.



Los **Tacos** irrumpen desde una lectura bastante más libre de lo habitual. La **molleja** llega tierna, y sin ninguno de los excesos correosos de otras versiones. La piña dota de frescura y un punto ligeramente ácido que ayuda a rebajar la intensidad de la carne y

hace el bocado mucho más ligero. El único inconveniente está en la tortilla, demasiado fina en algunos momentos, lo que dificulta mantener todos los elementos juntos al comer.



Como cierre salado, el **Brioche de panceta** eleva claramente el nivel de la cena y deja uno de los mejores bocados de la noche. Es un plato cada vez más habitual en este tipo de propuestas, pero cuando se ejecuta bien, como ocurre aquí, justifica por sí solo buena parte de la visita. La **panceta de cerdo cocinada a baja temperatura**, acompañada de salsa barbacoa, llega extremadamente tierna, prácticamente se deshace en boca, mientras el chipotle ahumado introduce profundidad, potencia y un punto ligeramente picante. También sorprende una relación calidad-precio poco habitual para el nivel del plato: dos unidades por debajo de los diez euros.



Todo viaje llega a su final, y aquí lo hace con un cierre dulce donde vuelve a percibirse el cuidado técnico hasta el último bocado. La **chocotorta** puede parecer un postre sencillo a primera vista, pero detrás hay bastante más trabajo del que aparenta. La base sablé llega perfectamente ejecutada y consistente, sosteniendo una combinación de chocolate blanco y dulce de leche que sobre el papel podría resultar excesivamente empalagosa, aunque en mesa el equilibrio logra sorprender. El crujiente de nueces rompe la textura más cremosa del postre y deja además un último golpe de intensidad antes del final.

La bodega habla el mismo idioma que los fogones: maridajes, pequeños productores y vinos con personalidad

He dejado para el final otra de las esencias del proyecto: el vino. La **propuesta líquida comparte la filosofía de la cocina**. Aparecen pequeños productores, orange wines y referencias menos obvias, elegidas más desde el carácter del vino que desde las etiquetas habituales. Además, Betina guía los maridajes durante la cena,

recomendando cada referencia con conocimiento y acierto.



Entre los maridajes, el Laderas 2022 de Rioja Alavesa acompaña los platos más intensos gracias a ese perfil ligero y fresco presente también en carta, mientras el Martín Berdugo aportó una línea más clásica y redonda desde Ribera del Duero. Quizá

el más interesante fue el orange wine de Terra Alta, un vino brisado ecológico con mayor estructura y cierta complejidad aromática, muy en sintonía con una cocina que encuentra su atractivo precisamente en los matices y los contrastes.

Rito Madrid todavía tiene mucho de proyecto joven, pero también la sensación de haber encontrado una dirección muy clara desde el principio. Hay coherencia entre la cocina, el espacio, los vinos y la historia que **Betina** quiere contar desde la mesa. Las fermentaciones, las masas y el trabajo alrededor del horno han construido una identidad reconocible dentro de una propuesta ideal como parada informal o como lugar de encuentro para alargar la cena. Da la sensación de ser uno de esos sitios que todavía están empezando, pero que ya han entendido qué quieren ser.