vinetur

Vinolio: El restaurante de Coslada que ha convertido el arroz en una seña de identidad

Una cocina mediterránea amplia, buena bodega y un comedor tranquilo donde la clientela sigue llegando por recomendación

viernes 22 de mayo de 2026

ESCRITO POR ALBERTO SANZ BLANCO



En Madrid existe cierta tendencia a pensar que la buena gastronomía termina justo donde acaba la M-30. Como si fuera necesario cruzar determinados barrios o responder a ciertos códigos estéticos para encontrar restaurantes con personalidad. Por eso lugares como Vinolio siguen teniendo tanto valor. En Coslada, ajeno al ruido gastronómico más inmediato, este restaurante lleva años construyendo una clientela fiel desde una fórmula cada vez menos habitual: cocina amplia y bien ejecutada donde el arroz, el vino y el producto siguen ocupando el centro de la experiencia.

El interior apuesta por una **estética contemporánea y luminosa**, donde predominan los tonos blancos, grises y verdes, presentes también en la identidad visual del local. La primera zona, más cercana a la barra, mantiene un ambiente algo más dinámico. Al fondo se encuentra el amplio salón principal con muy buena separación entre mesas y un entorno mucho más tranquilo. Es también donde el nombre del restaurante queda integrado en una de las paredes junto a distintos elementos circulares verdes, mientras algunas botellas de vino repartidas por los alféizares ayudan a dar continuidad a la estética del local.



Detrás de **Vinolio** aparecen **Valerio** y **Jordana**, la cara visible de un proyecto donde existe algo cada vez más escaso en la hostelería actual: cercanía real con el cliente. Ambos siguen el día a día del restaurante, recibiendo clientes, pendientes de las mesas

y manteniendo una implicación constante en sala. En cocina sobresale también el nombre de **Wendy**, jefa de cocina y maestra arrocera desde los inicios, una figura clave para entender el nivel que alcanza aquí la sección de arroces.

El alto volumen de mesas y la actividad constante que mantiene el restaurante, al menos durante nuestra visita, ayudan a entender esa fidelidad del público. Entre semana predominan clientes procedentes de oficinas y centros de trabajo de la zona gracias a un **menú ejecutivo** con una relación calidad-precio difícil de encontrar: 25,50 € con entrante, arroz, postre, café, pan y bebida. Los fines de semana, en cambio, el ambiente cambia hacia **comidas familiares** y grupos amplios, aunque poco a poco también empieza a atraer clientes llegados desde otros puntos del corredor del Henares y de Madrid.



La propuesta gastronómica apuesta por una **cocina mediterránea y de mercado** construidas desde una carta amplia, variada y organizada. El recorrido resulta intuitivo desde el principio: entrantes pensados para compartir, arroces con protagonismo

propio, carnes, pescados y varios guiños contemporáneos como carpaccios, tatakis o alcachofas confitadas. Todo mantiene una lógica interna y transmite la idea de un restaurante que busca adaptarse a perfiles muy distintos de cliente sin renunciar a una identidad reconocible.



Nos dejamos aconsejar y los primeros platos ayudan a entender parte de la personalidad de la cocina. Los **Carpaccios** tienen notable presencia dentro de la carta y uno de los más interesantes resulta el de oreja, una reinterpretación refinada de un producto ligado al recetario más tradicional. La **oreja** aparece cocida, prensada y cortada en láminas finas, logrando una textura colagenosa mucho más delicada y agradable de lo habitual, incluso para quienes no suelen disfrutar este tipo de elaboraciones. El gran acierto aparece en el acompañamiento: la vinagreta de jamón, la sal ahumada y las avellanas aportan contraste y un juego de texturas muy bien trabajado.



Las **Croquetas** aparecen como otro de esos imprescindibles. El rebozado resulta fino y limpio, mientras el interior mantiene una textura cremosa y equilibrada, lejos de esas versiones excesivamente líquidas. La de **Jamón** es la más clásica y menos sorprendente, aunque cumple con lo que promete. A partir de ahí el nivel crece. La de **Parmesano y trufa** funciona gracias a una combinación intensa en aroma y gusto y poco habitual. Sobresaliente también la de **Chipirones en su tinta**, servida sobre una base de alioli que acompaña bien el sabor del chipirón y refuerza la intensidad del conjunto. La mejor llega con la de **Rabo de toro,** melosa y con gran profundidad. La reducción de vino tinto servida en la base es un detalle que suma complejidad y termina elevando el resultado.



Con la llegada del buen tiempo apetecen platos más frescos y ligeros y el **Salmorejo** responde a esa lógica. Quizá uno de los platos más cuidados visualmente. El salmorejo presenta una textura más ligera de lo habitual, aunque encuentra buen equilibrio junto al **aguacate**, el **jamón crujiente** y el punto graso del aceite de oliva virgen extra. A veces, cuando lo clásico está bien hecho, tampoco hace falta mucho más.

No todos los restaurantes que sirven arroces convierten realmente el **arroz** en parte de su identidad. Aquí sí ocurre. **Secos, melosos, caldosos, fideuás o risottos** construyen una sección capaz de recorrer perfiles muy distintos sin caer en la acumulación innecesaria. Bogavante, gambas rojas, rape, rabo de toro, boletus, foie, vermut o fino de Jerez dibujan una propuesta donde lo clásico y lo inesperado encuentran un equilibrio natural. Llegados a ese punto, casi lo más difícil termina siendo decidir cuál pedir.



Nos decantamos por el **Arroz de carnes ibéricas**, una de las opciones más contundentes de toda la sección. El grano aparece suelto, seco e impregnado de un fondo obscuro y concentrado que recuerda por momentos a un guiso trabajado durante horas. **Costilla, solomillo y presa** aportan jugosidad sin eclipsar el protagonismo del arroz, mientras el ligero socarrat de la base añade aún más carácter al plato. La ración, además, resulta generosa y encaja con esa idea de comida pensada para compartir alrededor de la mesa.



Ni siquiera después de varios platos contundentes desaparecen las ganas de pedir postre. El **Helado de tiramisú** viene acompañado de un café pensado para volcar sobre el helado, donde el amargor ayuda a compensar el perfil más goloso del tiramisú. Más interesante todavía resulta la **Piña caramelizada**, servida junto a helado de coco y con una combinación muy agradable entre frescor, temperatura y el ligero toque tostado del azúcar. Un cierre ligero y muy agradecido después de una comida con tanto peso gastronómico.



El vino forma parte de la propia esencia de **Vinolio** y ayuda a entender buena parte de su identidad. Rueda, Ribera del Duero, Rioja, Toro, Bierzo, Rías Baixas o Ribeiro conviven dentro de una selección donde también aparecen referencias internacionales, cenas maridaje y catas organizadas por el propio local. Durante la comida optamos por un godello y uno de los tintos de Matsu, dos elecciones que acompañaron especialmente bien la profundidad de los arroces y el peso de las carnes ibéricas.

Vinolio confirma que todavía existen restaurantes capaces de construir personalidad lejos del ruido gastronómico más evidente. No hace falta más argumento que el arroz, el vino y una cocina mediterránea que sabe lo que es y no pretende ser otra cosa. El ambiente tranquilo, la amplitud del salón y la cercanía del equipo ayudan a que la comida avance con calma y olvidarse del reloj. En Coslada, sin escaparate ni aspavientos, eso resulta más que suficiente.