vinetur

Pérsico: El restaurante de cocina persa que Madrid necesitaba

Una propuesta de cocina persa contemporánea donde el azafrán, la brasa y las especias definen una identidad propia en pleno Chamberí.

lunes 25 de mayo de 2026

ESCRITO POR ALBERTO SANZ BLANCO



Madrid lleva años abriéndose a cocinas de medio mundo, pero la persa todavía ocupa un espacio poco explorado dentro de la gastronomía contemporánea. **Pérsico**, en pleno distrito de Chamberí, evita el folclore más evidente para reinterpretar sabores iraníes desde una mirada actual y contenida.

El local evita la decoración recargada y apuesta por una estética sobria, donde las referencias culturales aparecen con discreción. Paredes obscuras, **iluminación tenue**, **mesas bien separadas** y algunos **detalles textiles** funcionan como guiños al origen del proyecto sin convertir el espacio en un escenario temático. Nada más entrar, una potente luz roja, visible desde el exterior, actúa como único elemento de ruptura dentro de un ambiente íntimo que encaja más con la identidad de un restaurante contemporáneo madrileño que con la reproducción de un persa clásico. También ayuda esa sensación de calma que respira el espacio, acogedor y casi terapéutico por momentos, como si el restaurante intentara aislar durante unas horas del ritmo exterior de la ciudad.

Quizá por eso proyectos como este resultan especialmente interesantes. Detrás del restaurante está **Sepehr Nikbin**, uno de los nombres que más ha trabajado por acercar la cocina persa contemporánea a Madrid. La propuesta conserva muchos de los elementos que definen ese recetario —hierbas frescas, arroces aromáticos, azafrán, lima seca, melaza de granada o una forma de entender las especias más ligada al perfume que a la intensidad— dentro de una escena madrileña donde muchas aperturas empiezan a compartir discursos y estéticas demasiado similares.

La carta deja clara esa filosofía desde el principio. Incluso en elaboraciones más contundentes como el ossobuco o el cordero, la cocina mantiene una delicadeza que remite siempre a los **contrastes ácidos y dulces del recetario iraní**, nunca a la intensidad por la intensidad.



Con Martina pendiente de la sala y aconsejando con criterio, los primeros platos marcan pronto la dirección de la cocina. El **Kashk-e Bademjan** es probablemente uno de los platos más representativos. La berenjena aparece trabajada, casi fundida, con un ligero fondo ahumado que encuentra profundidad en el kashk, un derivado lácteo fermentado muy utilizado en Irán, elaborado tradicionalmente a partir de yogur o suero reducido y con mayor salinidad que un yogur convencional. El azafrán aporta perfume, el aceite de hierbabuena refresca el conjunto y la cebolla caramelizada introduce un contraste dulce que encaja bien con la textura cremosa y las nueces.



El **Pulpo a la brasa** llega sobre una base de kale y patatas violetas, con un aliño cítrico y un queso tradicional persa de oveja que aporta un ligero punto curado. La cocción está bien medida, con un exterior marcado por la brasa y una textura todavía tierna en el interior. La frescura vegetal, los matices ahumados y esa acidez tan presente a lo largo de la comida sostienen un plato visualmente cuidado que también funciona desde el sabor.



Los principales terminan de confirmar el nivel de la cocina, con más presencia de la brasa, las carnes y los fondos. El **Bonab de Rubia Gallega** se presenta en forma de brocheta con tomate asado, pistacho y una salsa de yogur que equilibra la potencia de la carne. La brocheta aparece muy marcada por la brasa, jugosa y con esa contundencia de sabor tan característica de la Rubia Gallega, raza valorada por su infiltración grasa. El arroz blanco con azafrán, suelto y aromático, completa un plato donde el producto mantiene el protagonismo.



El **Fesenjān con ossobuco** es uno de los platos más interesantes de la carta y también uno de los menos habituales en Madrid. Este guiso persa tradicional se trabaja desde una melosidad marcada, con una carne cocinada lentamente hasta deshacerse. La salsa, elaborada a partir de nueces y esos matices ácidos y dulces tan característicos de la receta, aporta una profundidad de sabor mucho mayor de lo que aparenta el plato. Visualmente es uno de los pases más impactantes de la comida, aunque detrás hay una elaboración seria y llena de matiz.



El cierre llega con una **Tarta de queso de pistacho** en un momento en que este tipo de postres roza la saturación en muchas cartas de Madrid, a veces con más impacto visual que sabor real. Aquí ocurre lo contrario. La textura conserva cremosidad sin caer en el exceso líquido y el pistacho aparece con presencia y un sabor reconocible más allá del dulzor. La presentación acompaña un postre que merece la pena pedir. Difícil marcharse sin probar el **Baklava**, uno de los postres más reconocible de la repostería de Oriente Medio. Llega con capas finas y crujientes de masa filo, buen protagonismo del pistacho y un dulzor más comedido de lo habitual en este tipo de elaboraciones. Ligero dentro de lo que permite el postre, cierra la comida con coherencia y sin sensación de exceso.

La propuesta líquida marida bien el recorrido de la carta y consigue algo poco habitual: referencias reconocibles sin caer en una selección previsible. Entre los blancos, el Godeval Godello encaja con los entrantes y los platos más aromáticos gracias a esa combinación de volumen, acidez y fruta blanca tan característica de Valdeorras. En tintos, el Rioja acompaña mejor elaboraciones con más presencia de brasa y fondos como el Bonab o el Fesenjān. Más allá del vino, la carta incluye bebidas persas y una pequeña selección de cócteles, con y sin alcohol, que refuerzan la

identidad del restaurante.

Madrid necesita restaurantes como Pérsico. No para cubrir un hueco en el mapa gastronómico, sino porque existen cocinas que merecen ser entendidas más allá del exotismo fácil, y la persa es una de ellas. **Sepehr Nikbin** lo entiende y ha articulado una propuesta coherente, honesta y con criterio suficiente para sostener la visita más allá de la novedad. En calle Sandoval, el azafrán, las hierbas frescas y el perfume de las especias dejan de funcionar como ingredientes exóticos para convertirse en argumento.