vinetur

Así es la nueva experiencia gastronómica de KALMA para esta primavera-verano

Madrid Marriott Auditorium Hotel & Conference Center te invita a un viaje con los cinco sentidos de la mano de su restaurante KALMA, a través de un sinfín de propuestas estacionale

miércoles 27 de mayo de 2026

ESCRITO POR RITA



Por fin llegó la primavera, y 'KALMA, el restaurante de cocina mediterránea a la carta de Madrid Marriott Auditorium renueva su propuesta pensada para sorprender, haciendo un balance entre la frescura de la temporada y el sabor más reconocible. El chef Javier Sáez-Bravo y su equipo han trabajado de forma concienzuda en la elección y desarrollo de platos para acercar al comensal propuestas que no le van a dejar indiferente...

La esencia de KALMA se plasma en sus sugerencias diarias, los **"Platos del Día",** un lienzo cambiante que honra la frescura de cada semana:

El lunes arranca el ritmo con un guiño al recetario clásico: el "Lomo de bacalao a la riojana", un plato de corte popular que KALMA eleva con producto de primera. La semana avanza con un martes que reivindica lo carnívoro de la mejor manera posible: las "Albóndigas de solomillo de ternera con puré de patatas y chips de espinacas fritas", una combinación que mezcla confort y gusto con una coreografía de texturas difícilmente olvidable.

El miércoles trae el mar al interior de Madrid, con el "Marmitako de atún del Cantábrico", ese guiso de raíz vasca que habla de tradición marinera y producto excelso. El jueves se viste de elegancia asequible con "Picantón a la cerveza negra con espárragos trigueros", una propuesta donde el ave y el amargor de la malta aportan un toque sabroso y primaveral.

Y antes de que llegue el fin de semana, el viernes reserva la mejor sorpresa: "Nuestro arroz para sorprender", el comodín de la casa, una apuesta de temporada que cambia con el mercado y que la cocina de KALMA presenta cada semana como un regalo en formato cereal. Todo ello a 23 €, precio IVA incluido.

Compartir Enriquece: El Rito del Aperitivo

Más allá del menú del día, la carta permanente se abre con una sección dedicada al placer de compartir. Aquí conviven los "Clásicos" más reconocibles con las ideas más atrevidas del equipo:

El "Jamón Ibérico de bellota 4 años con pan de cristal y tomate" es la declaración de principios del restaurante: sin artificios, solo producto. Las "Croquetas aéreas de rabo de toro estofado con puré de manzana verde" representan el lado más técnico y cariñoso de la cocina, ese bocado que concentra horas de guiso en una fritura perfecta.

Para quienes buscan el mar en cada bocado, el "Pulpo a la brasa con tartar de aceituna de Kalamata y cristal de patata" es un plato de aplausos: el humo de la brasa dialoga con la salinidad de la aceituna en un equilibrio que seduce. El "Tiradito de atún rojo,

mahonesa de salsa hoisin, cebolla encurtida" habla el lenguaje de la cocina sin fronteras, un guiño nikkei que encaja perfectamente en el espíritu de una carta mediterránea y cosmopolita.

Hay también espacio para la creatividad más lúdica: el "Gofre de patata, cecina leonesa, huevo a baja temperatura, acompañado de tres salsas" es un plato que convierte la informalidad en alta cocina. Y la "Cecina de picaña de ternera hecha en casa, confitura de higos y piparra" demuestra que el embutido artesano tiene mucho que decir en una mesa de restaurante.

De la Huerta Estacional: El Privilegio de la Verdura

La primavera tiene en KALMA un apartado propio. La sección "De la Huerta Estacional" es un homenaje al producto vegetal en su mejor momento del año:

La "Ensalada caprese, burrata y pesto de avellanas tostadas" es la frescura hecha plato, sencilla y rotunda. El "Velo de tomate, langostinos, guacamole, gel de huancaína y sopa de tomatillo verde" es, en cambio, la complejidad disfrazada de ligereza: una composición de sabores que viaja del Mediterráneo a los Andes sin perder el norte.

La "Ensalada de lechugas de la huerta, perdiz en escabeche, encurtidos y queso de cabra" recupera la perdiz marinada como protagonista verde, un recurso cinegético que aporta carácter a lo fresco. Y la "Berenjena empanada a la milanesa con salsa de tomate y queso parmesano" cierra el capítulo vegetal con un homenaje a la cocina del sur de Europa, crujiente, golosa y honesta.

La Cuchara: Tradición y Confort ("Guisos en KALMA")

En el apartado de "Cremas, Arroces y Guisos en KALMA" late el alma reconfortante del restaurante, esa cocina de puchero y arroz que nunca defrauda:

El "Salmorejo con tartar de gamba, huevo y cebollino fresco" abre el capítulo con una crema fría que resume el verano en un cuenco: la intensidad del tomate cordobés, el yodo de la gamba y el frescor de la hierba, todo en perfecta armonía. El "Arroz a la valenciana con pollo, conejo, alcachofas, garrafón y judías verdes" es la apuesta más

clásica, una paella de secano que respeta el canon sin renunciar al producto de proximidad.

El "Risotto de calamares y habitas tiernas" lleva la técnica italiana al mercado español con resultados convincentes: el arroz cremoso como vehículo de la salinidad del calamar y la dulzura primaveral del haba. El "Ravioli gigante de marisco sobre su crema y espuma de hierbas" es una pieza de cocina elaborada, un bocado que concentra el sabor del mar en pasta fresca. Y la "Calamarata con queso gorgonzola y pera confitada" cierra el apartado con un juego de contrastes que recuerda que la pasta italiana tiene mucho que aportar cuando se maneja con criterio.

El Mar en Temporada: La Frescura por Bandera

La sección "El Mar en Temporada" rinde culto a los sabores limpios y a la materia prima que impone su protagonismo sin necesidad de artificios:

Los "Cachetes de rape con almejas en salsa verde y arroz de plancton marino" son un ejercicio de cocina marinera donde la gelatina natural del rape se funde con la untuosidad de la salsa verde y el inconfundible sabor oceánico del plancton. Una ecuación de alto voltaje gustativo.

El "Lomo de corvina confitado sobre crema parmentier y espinacas frescas" es la sofisticación discreta: el confitado como técnica de mimo y la parmentier como base aterciopelada para un pescado de carne firme y paladar delicado. Los "Salmonetes al horno con ensalada de cítricos y vinagreta de pomelo rosa" son, en cambio, la primavera en su estado más puro: acidez cítrica, frescor herbal y el salmonete como rey indiscutible de la temporada.

Del Campo de Pasto a la Cocina: Potencia Terrenal

Finalmente, "Del Campo de Pasto a la Cocina" es el paraíso de los amantes de la buena carne, con piezas de alta calidad que llegan a la mesa sin complejos:

El "Solomillo de ternera con salsa de pimienta verde y vodka con orzo" se desmarca de lo convencional: la audacia de la pimienta verde templada con el ardor del vodka, y el orzo como acompañante de textura intermedia entre pasta y arroz. Un plato que despierta. El "Entrecôte de vaca, salsa bearnesa y patatas pop aliñadas a nuestra manera" es la referencia clásica bien ejecutada: el estragón y la yema de la bearnesa abrazando una vaca de calidad, con esa patata crujiente que KALMA convierte en seña de identidad.

La "Paletilla de cordero asada, patatas al tomillo, pimiento de Padrón" es la cúspide de la tradición: un plato que celebra la cocina de fuego lento y que pide ser compartido con calma, con buen vino y mejor compañía. Para quienes prefieren las aves, el "Rotti de pularda rellena de frutos secos, ciruelas con patatas rosti" ofrece una propuesta de corte festivo, con los frutos secos y la ciruela aportando dulzura y complejidad a la jugosidad de la pularda.

El Cierre Dulce: "Suave y Dulce al Sol"

Para culminar la experiencia, los postres prometen un final a la altura. La carta dulce de esta primavera-verano está presidida por "Nuestra tarta de quesos con coulis de frutos rojos", recomendada para dos personas y convertida ya en un clásico de la casa que nadie quiere que desaparezca.

Junto a ella, el "Cremoso de chocolate negro al 75% de cacao, chantilly y amarenas" satisface al chocolatero más exigente con esa intensidad amarga que solo el cacao de alta pureza sabe dar. La "Tartaleta de cítricos, helado de limón y yuzu" es la elegancia de lo ácido, un final que limpia el paladar y deja ganas de más. El "Áspic de manzana y jengibre con su compota, maridado con sidra del hielo de Asturias" sorprende con esa textura temblorosa que remite a la repostería clásica revisada con una chispa de atrevimiento nórdico.

Los "Frutos rojos macerados, crema vinagre de Módena con helado de nata fresca" son la ligereza del verano concentrada en un cuenco: el balsámico como hilo conductor de lo dulce y lo ácido, y el helado de nata como el abrazo final.

En KALMA, cada plato es un discurso: sobrio en su presentación y rico en intenciones. La bodega, con sus sugerencias para armonizar tanto platos principales como postres de la mano del Maître, completa este templo de la gastronomía donde la calma se sirve a mesa.

Más información:

Web MADRID MARRIOTT AUDITORIUM

Avenida de Aragón 400, Madrid.

LinkedIn: Madrid Marriott Auditorium Hotel & Conference Center | LinkedIn

Twitter: Marriott Auditorium (@hotelauditorium) / Twitter

Instagram: Madrid Marriott Auditorium (@hotelauditorium)

Facebook: Madrid Marriott Auditorium | Facebook