vinetur

La Máquina celebra la “Levantá del atún rojo de almadraba”

La Máquina rinde homenaje a este producto estacional garantizando la máxima frescura, trazabilidad absoluta y el respeto a la pesca artesanal en una propuesta que destaca los corte

jueves 28 de mayo de 2026

ESCRITO POR ADARA SINCLAIR



Fiel a su compromiso con la excelencia del producto y el respeto a la cocina tradicional española, La Máquina inaugura este **jueves 28 de mayo** sus jornadas gastronómicas dedicadas en exclusiva al **Atún Rojo Salvaje de Almadraba**. Bajo el nombre de **"La**

Levantá del Atún Rojo de Almadraba", esta cita anual se consolida como un encuentro indispensable para los amantes de la alta gastronomía en la capital, poniendo en valor un producto de temporada capturado mediante técnicas trimilenarias y sostenibles.

Gracias a un riguroso proceso de **ultracongelación a -60ºC** inmediatamente posterior a su captura, el producto mantiene intactas sus propiedades organolépticas, su textura firme y su infiltración de grasa natural, asegurando una experiencia gastronómica óptima en cada mesa.

El arte del ronqueo y la selección de cortes

El protagonismo de estas jornadas radica en la versatilidad culinaria que ofrece el despiece tradicional o ronqueo del animal, una técnica que permite extraer piezas únicas con matices bien diferenciados. La propuesta diseñada para estas jornadas recorre tanto las zonas más cotizadas por su untuosidad como aquellos cortes singulares que exigen una ejecución técnica precisa.

Entre las piezas seleccionadas cobran especial relevancia los cortes procedentes del lomo blanco, como la **ventresca**, caracterizada por su infiltración grasa y su característico tono rosáceo, y el **tarantelo**. Asimismo, la propuesta incorpora la profundidad de sabor del lomo negro a través del descargamento y la riqueza de la cabeza del atún, representada en bocados de gran complejidad culinaria como el **morrillo**, el **mormo** y la **parpatana**.

Una propuesta gastronómica de temporada

Los diferentes equipos de cocina de La Máquina han elaborado una amplia selección de sugerencias fuera de carta donde el producto se presenta a través de ejecuciones impecables que respetan la pureza marina del atún de almadraba. La propuesta culinaria de esta edición exhibe la firmeza del producto en frío mediante el sofisticado **tártar de atún rojo salvaje de almadraba**, abriendo paso a elaboraciones que ensalzan la versatilidad de cada pieza.

El **solomillo** se convierte en uno de los ejes de la propuesta, ofreciéndose tanto en su versión pura a la plancha como con un sugerente matiz gracias a una preparación acompañada de mojo picón y maceración de ají panca. El **morrillo**, uno de los bocados más codiciados por su equilibrio graso, se trabaja bajo tres técnicas diferentes: a la plancha, sutilmente cocinado a la sal, o dispuesto sobre un delicado ajoblanco de espárragos de temporada. Por su parte, la jugosidad melosa de la **parpatana** se ensalza a través de guisos reposados, presentándose con un pisto casero de verduras elaborado a fuego muy lento, así como en dos sugerentes versiones en escabeche: una tradicional acompañada de cebolla caramelizada y otra aromatizada con hebras de azafrán. El **mormo** completa las opciones con recetas tradicionales que recuerdan el saber hacer de la casa, preparado tanto con tomate natural y piparra en tempura como guisado con cebolla caramelizada sobre patatas fritas caseras.

La "Levantá del Atún Rojo de Almadraba" se desarrollará desde el 28 de mayo hasta fin de existencias en los espacios más emblemáticos de La Máquina. La disponibilidad de las elaboraciones variará según el espacio culinario seleccionado por el comensal, convirtiendo a cada restaurante en el epicentro del dinamismo social y empresarial de la ciudad durante sus días de celebración.

Armonías y maridajes recomendados

Para enriquecer la experiencia culinaria y aportar una dimensión líquida a la altura del producto, se ha diseñado una cuidada selección de armonías que potencia la complejidad y los matices grasos del atún de almadraba. La propuesta de este año incluye tres referencias de alta expresión amparadas por destacadas denominaciones de origen nacionales.

Los comensales podrán optar por la frescura y la expresión floral que aporta el vino blanco **Pazo San Mauro 2024 (D.O. Rías Baixas).** Para quienes prefieran la estructura, elegancia y profundidad de los tintos, la propuesta incorpora el equilibrio de **Conde de San Cristóbal 2022 (D.O. Ribera del Duero)**, así como la complejidad y el carácter clásico del **Marqués de Vargas 2020 (D.O. Ca. Rioja).**

Con esta iniciativa estacional, **La Máquina reafirma su posición indispensable dentro del panorama gastronómico madrileño**, demostrando una capacidad única para acercar el producto marino más selecto de las costas españolas directamente a la capital. La rigurosa selección de los cortes y el respeto absoluto a la temporalidad culinaria **consolidan una vez más la identidad de la firma como sinónimo de excelencia, autenticidad y alta cocina tradicional de mercado.**