vinetur

La Cocina de Emma: El restaurante de San Fernando que juega en dos registros

Entre bocadillos y platos pensados para el día a día del polígono aparecen elaboraciones más delicadas, técnicas y cuidadas de lo esperado.

viernes 29 de mayo de 2026

ESCRITO POR ALBERTO SANZ BLANCO



San Fernando de Henares conserva una restauración ajena al ruido gastronómico madrileño. En pleno polígono, **La Cocina de Emma** responde, a primera vista, a esa lógica de comidas rápidas, clientela habitual y servicio continuo entre semana. Luego

llegan los platos y la lectura del restaurante cambia por completo.

Lo primero que llama la atención es la amplia terraza, siempre un punto a favor con la llegada del buen tiempo. Dentro, la barra llena a media mañana adelanta el tipo de casa: mesas de distintos tamaños, estética clásica y el ir y venir constante de un equipo que gestiona el volumen con naturalidad. Un comedor que no necesita reinventarse porque lleva años sabiendo lo que hace.

Al frente aparece **Florin Iulian Nicolaie**, hostelero con años de experiencia y cerca de tres años al frente del restaurante. Más allá de la gestión, ejerce como cara visible de la casa: recibe, toma comandas, sirve y mantiene ese contacto directo con el comedor que cada vez resulta menos habitual. Se nota rápido que disfruta del oficio, y ese ritmo logra impregnar el ambiente del local.

El nombre del restaurante nace como homenaje a su hija **Emma**. Alain Chapel, una de las grandes figuras de la gastronomía francesa del siglo XX, decía que cocinar es un acto de amor. Cuesta imaginar una forma más personal de entender la hostelería que ponerle el nombre de tu hija al proyecto. Entre semana, gran parte del servicio gira alrededor de los trabajadores del polígono, aunque **Florin** reconoce que lleva tiempo planteándose abrir también los fines de semana. Viendo la cocina que sale de allí, la idea no parece descabellada.



La carta revela pronto las **dos caras del restaurante**. Por un lado, esa cocina pensada para el ritmo diario del polígono: bocadillos de tamaño casi descomunal, hamburguesas contundentes, montados calientes y fríos, sándwiches que van saliendo de cocina a gran velocidad durante buena parte del servicio. Una propuesta directa, generosa y coherente con el movimiento constante del comedor. Pero poco a poco aparece otra lectura, con platos donde entran elaboraciones distintas, fondos trabajados y técnicas más sofisticadas de lo que la primera impresión anticipa.



Nos dejamos aconsejar y el primer plato en llegar fueron las **Alcachofas con papada ibérica**. La alcachofa aparece en un punto muy meloso y con un sabor delicado que respeta el producto, aunque habría agradecido algo más de brasa y textura exterior. El contraste con la intensidad grasa y el punto salino de la papada funciona muy bien y da profundidad al conjunto sin esconder el sabor de la verdura.



Después llegó el **Pulpo sobre parmentier de patata**. El olor ya anticipa el plato antes del primer bocado. El pulpo aparece con una brasa bien marcada, exterior ligeramente crujiente e interior tierno, con una cocción que lo mantiene lejos de esas texturas correosas tan habituales. La parmentier y la muselina de ajo aportan cremosidad y equilibrio, mientras la sal negra y el aceite de oliva virgen extra rematan con precisión.



Uno de los platos que mejor resume esa mezcla entre cocina reconocible y de mayor técnica son los **Huevos rotos con gulas y gambas**. Porque cuando un plato tan tradicional está bien ejecutado sigue teniendo muy poca competencia. La base parte de unas **patatas caseras, bien fritas y con buen corte**, coronadas por huevos con una yema que apenas necesita un toque del cuchillo para romperse sobre el resto del plato. Las **gulas y las gambas** añaden un punto superior de producto y alejan el plato de unos simples huevos rotos, mientras los pimientos de Padrón aportan el contraste final.



Como cierre salado apareció el **Lomo alto**, presentado en un corte generoso y con el protagonismo puesto donde debe estar: en el producto. La pieza llega con una buena marca exterior y un interior jugoso que mantiene toda la fuerza en boca. Sin artificios ni elaboraciones que distraigan, solo la confianza en una materia prima que no necesita ayuda. Las **patatas fritas caseras y los pimientos de Padrón** terminan de acompañar un pase que encaja perfectamente con el tono de la casa.



El cierre dulce llegó con una **Tarta de chocolate** de vocación golosa, con capas que alternan crema, chocolate y una base que aporta contraste de textura. Los trazos de dulce de leche sobre el plato refuerzan esa sensación de postre casero y generoso. Pese a la contundencia visual, funciona con más ligereza de la esperada y deja un final muy coherente con el resto de la comida.

La Cocina de Emma rompe rápido la idea inicial de simple restaurante de polígono. Sí, funciona como parada habitual para muchos trabajadores de la zona, pero también como uno de esos sitios a los que merece la pena ir expresamente. La relación calidad-precio resulta excelente, la atención acompaña desde el primer momento y, entre platos tradicionales y elaboraciones más cuidadas, la cocina consigue sorprender en más de un momento de la comida.