vinetur

GastroBar21: Mucho más que un restaurante sin gluten en Coslada

Dos locales, cachopos premiados, cocina de mercado y una carta capaz de convencer mucho más allá del público celíaco.

lunes 1 de junio de 2026

ESCRITO POR ALBERTO SANZ BLANCO



En una avenida donde predominan los bares de barrio, las cafeterías de paso y esa hostelería cotidiana que sostiene gran parte de la vida de Coslada, **GastroBar21** rompe con lo habitual. A primera vista podría parecer otro restaurante más dentro de la oferta del municipio, pero basta sentarse a la mesa para descubrir que detrás hay una idea poco frecuente: la cocina sin gluten puede competir en sabor, técnica y personalidad sin convertir esa condición en su único argumento.

El local conserva esa base castiza de restaurante de toda la vida que todavía resiste en muchos puntos del Corredor del Henares. La barra, amplia y protagonista, marca el ritmo visual de la sala. Los manteles rojos refuerzan esa identidad reconocible, mientras que el nombre de **GastroBar21** aparece repetido en distintos rincones del establecimiento, casi como una forma de reivindicar lo que representa el proyecto. Cuando las temperaturas acompañan, la terraza pasa a ser uno de los espacios más agradables para comer.

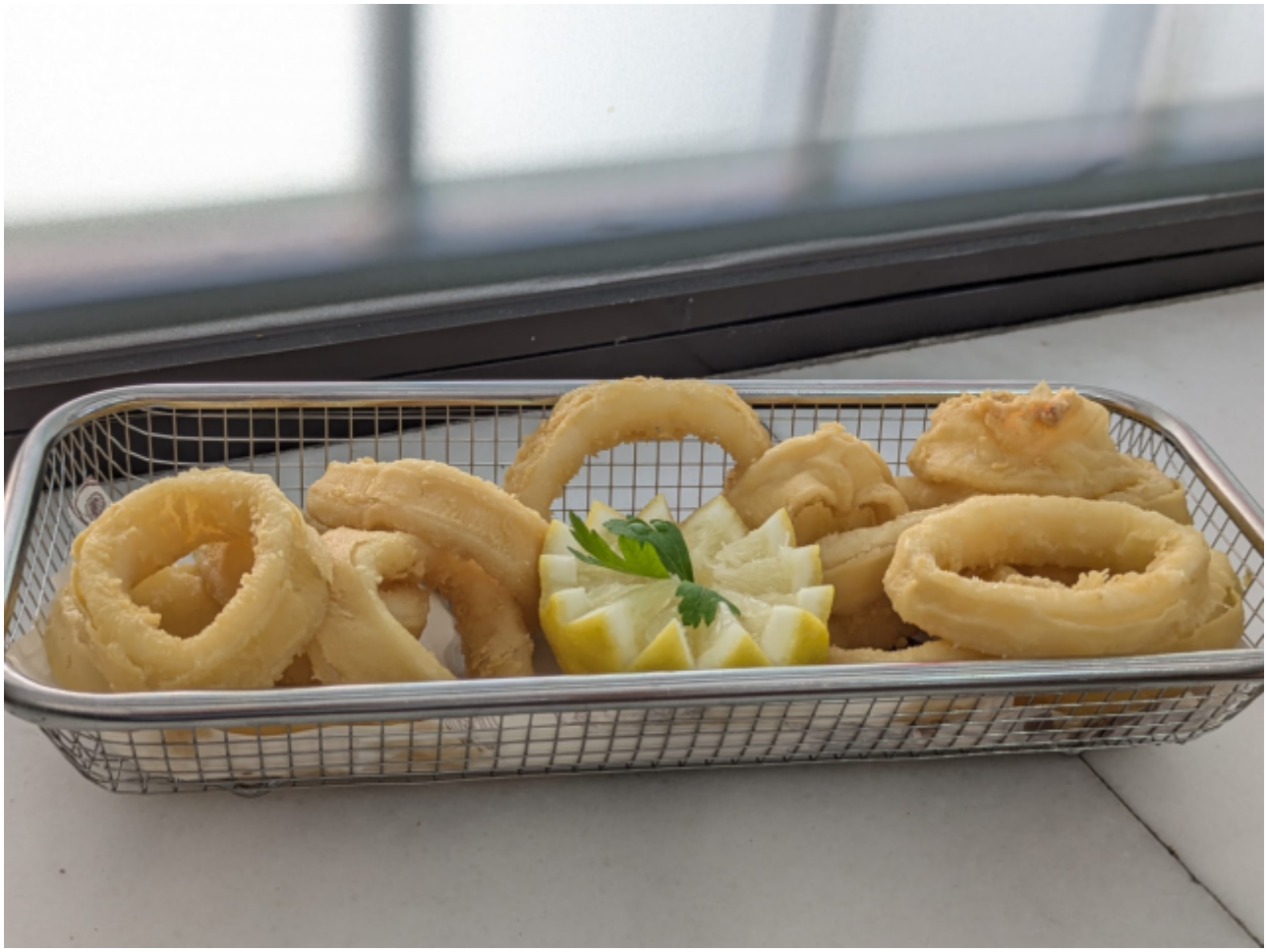
José Carlos lleva más de dos décadas dedicado a la hostelería. Durante ese tiempo ha visto cómo comer fuera seguía siendo un ejercicio de precaución para muchas personas celíacas, obligadas a revisar cartas, preguntar por elaboraciones o descartar opciones sin demasiadas explicaciones. De esa experiencia surge **GastroBar21**, un proyecto construido sobre la convicción de que la seguridad alimentaria no tiene por qué restar nada a la experiencia en la mesa. La otra figura clave es **Luci**. Responsable de la cocina y con 21 años de experiencia entre fogones, su trabajo convierte esa idea en algo tangible plato tras plato.

La etiqueta "sin gluten" suele venir acompañada de la idea de que algo faltará en el plato. Esa percepción no tarda en desaparecer. No hablamos de un restaurante con algunas opciones adaptadas, sino de una **carta completamente libre de gluten**, lo que elimina el riesgo de contaminación cruzada que todavía preocupa a muchas personas celíacas. Para ellas, esa garantía marca una diferencia enorme. Para el resto, la experiencia no difiere de la de cualquier otro restaurante: pedir, comer y juzgar los platos únicamente por lo que ocurre en la mesa.

Esa sensación de normalidad también se traslada al servicio. El personal permane atento durante toda la comida, ayuda en las elecciones y explica con detalle las elaboraciones, el origen de algunas recetas y el sentido de determinadas combinaciones. Sus explicaciones permiten apreciar mejor el trabajo que hay detrás de cada plato.



El recorrido comienza con las **Cremosas de jamón**. El exterior aporta el crujiente esperado y deja paso a un interior que evidencia su elaboración casera. Los tropezones de jamón tienen presencia e intensidad, aunque la bechamel mantiene protagonismo y evita que el conjunto quede dominado por el embutido. De tamaño generoso y con una textura fluida, el plato hace honor a su nombre: una croqueta cremosa, sabrosa y difícil de dejar en una sola unidad.



Los **Calamares a la andaluza** mantienen el nivel de los entrantes. El rebozado queda bien adherido a la pieza y consigue el crujiente necesario sin ocultar la calidad del calamar. La textura conserva jugosidad y evita esa sensación correosa tan habitual cuando el punto de fritura no es el adecuado. La ración resulta abundante y se completa con un limón presentado de forma especialmente cómoda, además de visual, para el comensal, un detalle sencillo que refleja el cuidado puesto en aspectos que muchas veces pasan desapercibidos.



Las **Coquinas** son una de las sorpresas de la carta. No resulta habitual encontrarlas y, según explican en sala, solo las trabajan cuando la temporada lo permite. La elaboración, braseada y acompañada por ajoaceite y tomate casero, tiene su mejor momento en el sofrito, con un sabor intenso que invita a mojar pan. El plato llega bien servido y pensado para compartir. El pan, horneado antes del servicio, aparece caliente en la mesa y se convierte en el mejor aliado para aprovechar hasta la última cucharada. Más allá de los platos probados, la carta tiene detalles que merecen atención. La presencia de platos como La Reina de Tudela XXL o el crujiente de oreja ayuda a entender una carta que mira a la tradición sin limitarse a reproducirla.



Los **cachopos** son, probablemente, el gran emblema de la casa. No solo por su presencia dentro de la carta, sino por los reconocimientos obtenidos durante los últimos años. **GastroBar21** fue s**ubcampeón del Concurso Internacional al Mejor Cachopo del Mundo 2025** en la categoría para celíacos y logró situarse entre los finalistas madrileños del certamen organizado por la Guía del Cachopo.

En lugar de optar por la versión más clásica, la elección recae sobre el **Cachopo Campaña**, relleno de mozzarella, bacon ahumado y pimientos del piquillo. Estos últimos aportan un contrapunto más ligero y juguetón a una elaboración habitualmente asociada a sabores más contundentes. La mozzarella se funde sin imponerse, la carne conserva jugosidad y el rebozado de harina de maíz introduce un matiz diferencial respecto a otras versiones más tradicionales. Las patatas que acompañan el plato mantienen también un nivel notable y completan una elaboración pensada claramente para compartir.



La comida termina en clave dulce con el **Brownie de chocolate blanco**. El bizcocho tiene una textura muy jugosa y las nueces introducen ese punto crujiente que cambia la experiencia de una cucharada a otra. El postre llega coronado con una bola de helado recubierta de chocolate blanco, una cobertura que entra por los ojos y acaba convirtiéndose en uno de los detalles más recordados del plato. Un cierre goloso que no desmerece lo anterior.

Encontrar un restaurante completamente seguro para personas celíacas sigue siendo más complicado de lo que debería. Encontrar uno que, además, convenza a cualquier comensal es todavía menos frecuente. Con dos locales, en la Avenida de la Constitución y en la Plaza del Mar Egeo, **GastroBar21** forma ya parte de las referencias gastronómicas de Coslada. El gluten explica cómo empezó la historia. La cocina ayuda a entender por qué sigue creciendo.