vinetur

Casa Salesas eleva la brasa en Salesas

El restaurante de Fernando VI centra su propuesta en cortes especiales y carbón sostenible

lunes 1 de junio de 2026



Casa Salesas se ha consolidado como uno de los puntos de encuentro gastronómicos del barrio de Salesas, en Madrid, con una propuesta centrada en la carne a la brasa y en una cocina vinculada al producto. El restaurante está en el número 6 de la calle

Fernando VI y trabaja una oferta que combina cortes nacionales e internacionales con una técnica de cocción pensada para respetar tiempos, texturas y temperaturas.

La dirección gastronómica corre a cargo del chef ejecutivo de Mabel Hospitality, Juan Antonio Medina, mientras que el equipo de cocina está liderado por Miguel Ángel Aleixandre como Head Chef. Desde esa estructura, Casa Salesas reivindica el trabajo de la carne al carbón con una mirada contemporánea, cuidando tanto la selección de las piezas como el origen de cada materia prima.

La propuesta gira en torno a una selección de cortes especiales cocinados a la brasa con un carbón elaborado a partir de una mezcla de encina y maderas como quebracho, marabú y alcornoque. Según la información facilitada por el restaurante, esa combinación aporta equilibrio entre aroma, potencia calorífica y estabilidad en la cocción. Además, todo el carbón utilizado procede de cultivos agrícolas y forestales sostenibles.

Entre las piezas que figuran en la carta aparece la Chuleta Selección, procedente de vacas lecheras Holstein de Holanda y Alemania, con entre 4 y 6 años y 40 días de maduración. También la Chuleta Vaca Extra, de raza frisona gallega y con una maduración de hasta 60 días, pensada para quienes buscan una carne madurada con más intensidad y profundidad de sabor.

La oferta incorpora además cortes como el T-Bone, inspirado en los steak houses norteamericanos; el Cowboy Steak, con su costilla perfilada; y el Tomahawk, de entre 1,5 y 2 kilos, elaborado con vacas Simmenthal alemanas. El restaurante lo presenta como una de las piezas más llamativas de la casa por su tamaño y por el tipo de corte.

A esa selección se suma una carta de carnes argentinas premium procedentes de algunas de las principales llanuras ganaderas del país. Casa Salesas trabaja exclusivamente con razas Aberdeen Angus, Hereford y Wagyu, criadas en libertad y alimentadas a pasto durante gran parte de su vida. Entre los cortes argentinos más representativos figuran la Entraña, el Solomillo, el Ojo de Bife Don Luis y el Lomo Bajo Don Luis.

El restaurante señala que se trata de una producción limitada concebida para la alta gastronomía y seleccionada bajo criterios de regularidad, terneza y calidad. La brasa, en ese planteamiento, no aparece solo como una técnica de cocina, sino como el eje de toda la propuesta.

Con esta oferta, Casa Salesas refuerza su identidad como restaurante urbano orientado a quienes buscan una experiencia gastronómica centrada en el producto, la parrilla y el ambiente del barrio de Salesas. El proyecto forma parte de Casablanca Hospitality, empresa entre cuyos fundadores figura Íñigo Onieva y que dice trabajar en nuevos conceptos de restauración lifestyle con atención a la cocina, el servicio, la coctelería y la ambientación.