vinetur

Rural prepara San Juan con brasas, carne y coctelería ahumada en Madrid

El restaurante de Rafa Zafra y Ricardo Acquista propone una celebración ligada al fuego en Marqués de Cubas

jueves 4 de junio de 2026



Rural, el restaurante madrileño liderado por Rafa Zafra y Ricardo Acquista, prepara una propuesta especial para la noche de San Juan con una oferta centrada en el fuego, las brasas y el producto. El local, situado en la calle Marqués de Cubas, 8, plantea esta cita como una forma de dar la bienvenida al verano a partir de una cocina que toma como eje los rituales asociados a esta celebración y los traslada al plato y a la barra.

La iniciativa parte de una idea clara: vincular la tradición de San Juan, unida al fuego y al inicio de un nuevo ciclo, con la identidad gastronómica de Rural. Según la información facilitada por el restaurante, esa conexión se apoya en una cocina basada en el respeto al producto, la vuelta al origen y una línea de platos esenciales, sin artificios, en la que las brasas ocupan un lugar central.

En esa propuesta de temporada aparecen elaboraciones en las que los vegetales tienen un papel propio junto al trabajo con el fuego. Entre los platos citados por el establecimiento figuran los espárragos verdes a la brasa con papada ibérica y las piparras frescas a la brasa. Son dos ejemplos con los que Rural quiere vestir su carta de verano sin apartarse de la línea que ha definido su cocina desde su apertura.

La carne sigue siendo uno de los ejes del restaurante. Rural explica que su selección se trabaja con distintos equipos y técnicas de cocción, entre ellos el josper, el horno castellano, la parrilla vasca y la robata. A partir de esas herramientas, la casa articula una oferta en la que aparecen cortes como el ojo de bife black angus argentino, el solomillo de Wagyu, el cochinillo lechal segoviano y sus chuletas maduradas.

Entre las preparaciones más reconocibles del local figura también la chuleta en tres cocciones, que el restaurante identifica como uno de sus platos de referencia. Esa pieza resume buena parte del planteamiento de Rural, que sitúa el fuego como elemento de trabajo y como hilo conductor de la experiencia.

La propuesta para San Juan no se limita a la cocina. El restaurante extiende esa misma idea a la coctelería, donde el humo y la combustión pasan a formar parte de la oferta de barra. En ese apartado, Rural menciona un Bloody Mary en versión ahumada y el cóctel Julieta, una creación trabajada con humo que acompaña el planteamiento general de la casa para esta celebración.

Con esta oferta, Zafra y Acquista refuerzan la línea de Rural como un espacio centrado en la cocina de origen y en una relación directa con el producto y el fuego. El restaurante comparte calle con Estimar, la otra propuesta de Zafra en Madrid, enfocada en productos marinos, y presenta ahora esta convocatoria de San Juan como una cita ligada a la carne, las brasas y los productos naturales.

Rural se encuentra en el número 8 de Marqués de Cubas, en Madrid, y canaliza sus reservas a través del correo reservas@restauranterural.com y del teléfono 91 542 98 36. La propuesta anunciada por el establecimiento busca convertir la noche de San Juan en una celebración marcada por el fuego en todas sus formas, desde la parrilla hasta la coctelería.