vinetur

Los 5 restaurantes de moda de Madrid donde comer muy bien y que merecen una visita

Entre aperturas recientes y direcciones consolidadas, estas cinco mesas demuestran por qué Madrid sigue siendo uno de los destinos gastronómicos más atractivos de Europa.

jueves 4 de junio de 2026

ESCRITO POR LAIA ACEBES



Madrid atraviesa uno de esos momentos gastronómicos que ocurren pocas veces. La ciudad no deja de inaugurar restaurantes, abrir terrazas escondidas y dar la bienvenida a chefs que encuentran aquí el escenario perfecto para desarrollar sus proyectos. Sin embargo, entre tantas aperturas y listas interminables, hay algo que sigue siendo irrenunciable: comer bien.

Más allá de la tendencia del momento, estos cinco restaurantes comparten algo esencial. Tienen personalidad, una propuesta reconocible y una cocina que consigue que la experiencia vaya mucho más allá del plato. Desde una terraza secreta en Castellana hasta una de las grandes referencias japonesas del país, estas son algunas de las mesas que mejor representan el Madrid gastronómico actual.

Almara, el nuevo jardín gastronómico de Castellana

Apenas tres meses han sido suficientes para que Almara se convierta en una de las aperturas más comentadas de la temporada. Ubicado en el Paseo de la Castellana, **el nuevo proyecto del Grupo La Fábrica y del chef Aitor Mena apuesta por una cocina mediterránea donde el producto manda y el sabor habla por sí solo**.

Con la llegada del buen tiempo, el restaurante ha estrenado además una de esas terrazas que parecen destinadas a convertirse en objeto de deseo. Rodeada de vegetación y alejada del ritmo frenético de la ciudad, funciona como un pequeño oasis urbano donde disfrutar sin prisas de una cocina basada en el producto de temporada.

La gamba blanca, el atún rojo o los espárragos de Navarra conviven con platos ya convertidos en imprescindibles como la gilda XXL, la ensaladilla con ventresca, el puerro a la brasa con mojama o los canelones de txangurro. A medida que avanza la tarde, la propuesta se vuelve más informal con una carta pensada para compartir entre gildas, conservas, croquetas y buen vino.

Kabuki Madrid, cuando la creatividad no conoce fronteras



Pocas marcas han influido tanto en la evolución de la gastronomía japonesa en España como Kabuki. Lo que comenzó hace más de dos décadas como un proyecto pionero se ha convertido hoy en una referencia imprescindible para entender la cocina japonesa contemporánea en nuestro país.

Desde su actual ubicación en la calle Lagasca, Kabuki Madrid vive uno de sus momentos más interesantes. Bajo la dirección del chef Alejandro Durán, **el restaurante continúa explorando nuevas posibilidades creativas donde Japón dialoga con América Latina, México y Europa sin perder nunca su identidad**.

Las últimas incorporaciones a la carta reflejan perfectamente esa filosofía. Desde el delicado Sake no kumquat hasta el nigiri de lomo bajo con mole oaxaqueño, pasando por el Katsu-sando de lomo bajo madurado o los sorprendentes Chilli Jam Noodles, cada plato demuestra una cocina en constante evolución.

Lejos de acomodarse en el éxito, **Kabuki sigue funcionando como un laboratorio gastronómico donde la técnica, el producto y la creatividad encuentran un equilibrio difícil de igualar**.

Dani Brasserie, una terraza que nunca pasa de moda

Hay restaurantes que consiguen mantener intacto su atractivo con el paso del tiempo. Dani Brasserie es uno de ellos. El espacio liderado por **Dani García se ha consolidado como una de las grandes direcciones gastronómicas de Madrid** gracias a una fórmula que sigue funcionando a la perfección: buena cocina, servicio impecable y una de las mejores vistas de la ciudad.

Situado en la azotea del Four Seasons Hotel Madrid, ofrece una panorámica privilegiada del centro que convierte cualquier comida o cena en una ocasión especial. Su propuesta gira alrededor de una brasserie contemporánea que toma referencias francesas y las adapta a un lenguaje actual, accesible y pensado para disfrutar.

La carta es versátil, elegante y llena de platos que invitan a compartir. Pero quizá el verdadero lujo sea quedarse después de comer, pedir una copa y contemplar cómo cae la tarde sobre los tejados de Madrid.

Ramón Freixa Tradición, la cocina de los recuerdos

En plena esquina de Velázquez con Jorge Juan, **Ramón Freixa ha construido uno de los homenajes más personales a la cocina española contemporánea**. Si su restaurante gastronómico representa la creatividad, Ramón Freixa Tradición mira directamente a la memoria.

Aquí aparecen los sabores que forman parte del imaginario colectivo reinterpretados desde la sensibilidad de uno de los grandes chefs españoles. Como explica el propio Freixa, todo nace de los recuerdos: el olor del pan recién hecho, la huerta, el mar, las salsas bien ligadas o esas recetas familiares que sobreviven generación tras generación.

La croqueta de jamón, los canelones de foie, boletus y trufa o las propuestas incluidas en la sección de "Los Favoritos de Ramón" resumen perfectamente el espíritu del restaurante. Cocina reconocible, producto excelente y ese punto emocional que siempre hace que uno quiera volver.

Bar-Vi, el placer de comer sin reglas

Hay lugares que parecen diseñados para disfrutar de la vida sin demasiadas complicaciones. Bar-Vi es uno de ellos.

El proyecto de Carlos Gremone y Débora Schneider combina la esencia de los bares de vino contemporáneos con una cocina viajera donde Italia y el Caribe mantienen una conversación constante. **El resultado es una propuesta fresca, desenfadada y tremendamente apetecible.**

La experiencia comienza casi siempre con un Negroni y continúa con platos para compartir como el roast beef tonnato, las zanahorias braseadas con hummus de alubias blancas y crema de almendra o el pulled pork con sweet chili servido en pan brioche.

Los vinos naturales, orgánicos y biodinámicos completan una propuesta que encaja perfectamente con una nueva generación de comensales que busca autenticidad, calidad y una cierta forma de entender el buen vivir.

Lo interesante de estas cinco direcciones es que representan maneras muy distintas de sentarse a la mesa. La cocina mediterránea de producto, la alta gastronomía contemporánea, la tradición reinterpretada, el espíritu cosmopolita de los bares de vino o la sofisticación japonesa conviven hoy en una ciudad que ha hecho de la diversidad culinaria uno de sus grandes atractivos. **Madrid no solo vive un gran momento gastronómico. Lo está disfrutando. Y restaurantes como estos son la mejor prueba de ello.**