vinetur

“Querido Martínez” abre en Chamberí con cocina argentina, vinos del mundo y vocación de casa

El proyecto reúne a tres amigos de Buenos Aires y ofrece más de 40 referencias de vino en el centro de Madrid

viernes 5 de junio de 2026



Querido Martínez ha abierto en madrileño distrito de Chamberí como un restaurante construido a partir de una historia personal que une a tres amigos argentinos desde hace más de 30 años. El local, situado en la calle Caracas, 1, nace de la trayectoria compartida de Federico Morano, Juan Manuel Pons Lezica y Leandro Eiroa, que crecieron juntos en Martínez, un barrio de Buenos Aires, y que con el tiempo dieron forma a una idea empresarial vinculada al vino, la gastronomía y la hostelería.

Los tres socios compartieron colegio, infancia, proyectos, música, interés por la cocina y conversaciones sobre la posibilidad de emprender juntos. Según trasladan los impulsores del proyecto, lo que en un primer momento empezó como una idea para distribuir vino terminó convirtiéndose en un restaurante en Madrid. Durante la búsqueda del nombre, advirtieron además una coincidencia entre el barrio madrileño en el que se encuentra el local, Alonso Martínez, y el barrio argentino en el que crecieron, Martínez. A partir de ahí incorporaron el término “Querido” para reflejar una forma de entender la hospitalidad ligada a lo cercano, lo familiar y lo afectuoso.

Esa idea es la base de un establecimiento que, más allá de su inspiración argentina, se presenta como un espacio pensado para que quien entre se sienta como en casa. Desde Querido Martínez explican que la propuesta se apoya en tres pilares: la cocina, el vino y el ambiente. Su intención es funcionar como un lugar de encuentro para compartir mesa, conversación y tiempo, con una atmósfera que remita tanto a una comida entre amigos como a una cena en pareja o en familia.

El vino ocupa un lugar central en el proyecto. De hecho, los responsables del restaurante señalan que ese fue el punto de partida de la idea y que la vocación inicial era la de un winebar. Esa raíz se mantiene en una carta con más de 40 referencias de distintos países, seleccionadas por su personalidad, su origen y su historia. La propuesta enológica fue creada inicialmente por la escritora y sumiller Nagore Suárez e incluye etiquetas de Argentina, España, Francia e Italia, además de otras procedencias como Alemania, Chile o Australia. Algunas de esas referencias se sirven también por copas.

La cocina acompaña esa orientación con platos para compartir, recetas vinculadas a la memoria familiar y otras influencias de cocina internacional. En la carta aparecen elaboraciones como la milanesa crujiente de carne con puré, la entraña con papas provenzal y salsa chimichurri o criolla y los paccheri rigati al pomodoro, definidos por el restaurante como la típica pasta de la abuela. También forman parte de la oferta una ensalada de burrata y aceitunas con pepinillos y tomates secos, una reinterpretación del pulpo a la gallega sobre patatas con alioli y aceite de pimentón y las patatas brasiáticas, uno de los platos habituales de la casa, preparadas con salsa de kimchi y jengibre.

En el apartado dulce, Querido Martínez sirve tarta de queso sobre base de galleta y mousse de chocolate con avellanas troceadas. A mediodía, además, el establecimiento ofrece un menú ejecutivo por 15 euros, una fórmula con la que amplía su propuesta más allá del servicio de cena y del consumo de vino por copas.

El espacio interior ha sido diseñado por el estudio Bienal, fundado por la arquitecta argentina Florencia Arzura, que acumula más de diez años de experiencia en España. El restaurante combina luces tenues, colores cálidos, detalles minimalistas, ventanales amplios, velas, flores frescas, mesas bajas con sillones, taburetes y una barra junto a la fachada. Según explican desde el proyecto, la intención del diseño es favorecer una estancia larga y cómoda, con un ambiente que cambia según el día y la hora.

Querido Martínez quiere además abrir el local a otras actividades vinculadas a la vida cultural. Sus responsables apuntan que el restaurante está preparado para acoger músicos, escritores o talleres, con la idea de consolidarse como un punto de encuentro multicultural en el que se pueda cenar o simplemente tomar una copa de vino.

El restaurante está ubicado en la calle Caracas, 1, en el barrio madrileño de Chamberí, y atiende reservas y consultas en el teléfono 637 069 094.