vinetur

Kabuki Madrid lleva la caldeirada gallega a su nueva carta

El restaurante de Lagasca 38 la prepara con pez limón, chips de patata, edamame y miso

martes 9 de junio de 2026



Kabuki Madrid ha incorporado a su propuesta gastronómica una reinterpretación de la caldeirada gallega, uno de los platos más conocidos del recetario atlántico. El restaurante madrileño, situado en la calle Lagasca, 38, presenta esta elaboración dentro de su nueva etapa culinaria, en la que, según trasladan desde el grupo, cada incorporación a la carta pasa por un proceso de desarrollo preciso.

La nueva creación parte de una receta nacida en las costas gallegas como guiso de pescadores. La caldeirada surgió, explican desde Kabuki Madrid, de la necesidad de preparar comidas calientes, sencillas y nutritivas durante largas jornadas en el mar. En

los barcos se utilizaban productos de buena conservación, como patatas, cebollas, ajo, pimentón y aceite, a los que se añadía el pescado recién capturado. Todo se cocinaba en un caldero, origen del nombre del plato, y en muchos casos incluso con agua de mar.

Con el paso del tiempo, esa receta marinera pasó a las cocinas de tierra firme. Las familias gallegas fueron incorporando ingredientes como pimientos, tomate o laurel y perfeccionaron la ajada. De ese modo, la caldeirada fue asentándose como uno de los platos más reconocibles de la cocina gallega. Según recuerdan desde el restaurante, cada zona desarrolló su propia versión, aunque todas mantienen una misma base: pescado fresco, patata e intensidad de sabor.

Sobre esa referencia tradicional, el equipo de cocina de Kabuki Madrid ha construido una versión propia con lenguaje japonés. La elaboración se prepara con cortes de pez limón en crudo, trabajados para conservar su textura. Sobre esa base, el plato incorpora chips finas de patata, edamame y una salsa elaborada a partir de miso.

Desde Kabuki explican que las patatas aparecen en forma de chips crujientes para aportar ligereza y textura, mientras que el edamame introduce un punto vegetal. El miso, añaden, aporta profundidad, salinidad y persistencia umami. El resultado busca mantener la esencia de la caldeirada, pero con una ejecución distinta a la receta tradicional.

Alejandro Durán, chef ejecutivo de Grupo Kabuki, sitúa el origen de la idea en la propia evolución histórica del plato gallego. “Nos interesaba mucho la historia de la caldeirada: primero como cocina de marineros hecha con lo que ofrecía cada jornada de pesca y después como receta familiar que fue evolucionando en tierra. Esa capacidad de transformarse sin perder identidad nos parecía muy cercana a nuestra manera de cocinar”, afirma.

El chef sostiene que el objetivo no era hacer una adaptación superficial, sino conservar el vínculo con el origen del plato. “Queríamos conservar el espíritu reconfortante de la caldeirada original, pero expresarlo desde nuestra cocina. El miso aporta una profundidad muy especial, el edamame frescura y el pez limón una pureza de sabor extraordinaria”, señala Durán.

La incorporación de esta receta se enmarca en la nueva etapa gastronómica del establecimiento madrileño. Bajo la dirección de Alejandro Durán, Kabuki Madrid define su cocina como más depurada y ambiciosa. La caldeirada reinterpretada forma parte de esa línea de trabajo, en la que el restaurante combina referencias japonesas con platos y productos reconocibles para el comensal español.

Kabuki Madrid mantiene así una de las líneas que han marcado su trayectoria en la alta gastronomía japonesa en España: la mezcla entre técnica japonesa y referencias de la cocina local. En este caso, la mirada se dirige a una preparación de raíz gallega para convertirla en un plato construido desde el producto marino, la textura de la patata y una salsa de miso como eje del conjunto.

El restaurante considera que esta elaboración resume bien el momento que atraviesa su cocina. La elección del pez limón en crudo, el uso del edamame y la presencia del miso sitúan el plato en el universo habitual de Kabuki, mientras que la referencia a la caldeirada mantiene el vínculo con una receta popular de larga tradición.

La nueva caldeirada de Kabuki Madrid ya forma parte de la oferta del restaurante en su local de la calle Lagasca, 38, en Madrid.