vinetur

Picona: una taberna a contracorriente en el barrio de Salamanca

Mario Céspedes firma una propuesta donde el producto, el oficio y los precios contenidos pesan más que cualquier campaña de marketing.

miércoles 10 de junio de 2026

ESCRITO POR ALBERTO SANZ BLANCO



Madrid abrió 585 establecimientos de hostelería durante el último año frente a 406 cierres. En ese contexto, y en pleno barrio de Salamanca, ha optado por una estrategia cada vez menos frecuente: confiar más en la cocina que en el ruido. Todavía es relativamente fácil encontrar mesa. Quizá convenga aprovechar la circunstancia.

Detrás de **Picona** aparece **Mario Céspedes** (Perú), uno de los cocineros que mejor ha sabido interpretar la cocina peruana en Madrid durante los últimos años. Junto a **Conchi Álvarez** (Asturias) ha consolidado proyectos como Ronda 14 o Cilindro y ambos forman hoy una de las parejas gastronómicas más reconocidas de la capital. Durante nuestra visita tuvimos la oportunidad de conversar con el propio **Céspedes**, presente en el restaurante y pendiente de cada detalle del servicio. La escena no sorprende a quienes conocen su forma de trabajar: continúa pasando buena parte de su tiempo entre fogones, ajustando elaboraciones, supervisando platos y afinando los últimos detalles de la cocina. Una implicación poco frecuente en profesionales que han alcanzado su prestigio y gestionan varios locales de éxito.

Picona toma su nombre de la tradicional montera picona asturiana, un guiño a los orígenes de **Álvarez** que ayuda a entender el espíritu del proyecto. Su objetivo es recuperar el ambiente de la tasca de siempre: un local animado, pensado para compartir y con platos reconocibles, desde la ensaladilla rusa hasta un cachopo XL. En una de las zonas más caras de Madrid, **Céspedes** apuesta por un ticket medio que ronda los 25 o 30 euros, una cifra poco habitual en el barrio de Salamanca. La propuesta combina producto, agilidad y accesibilidad con la intención de crecer a través del boca a boca. A juzgar por la evolución de las primeras semanas, la fórmula comienza a funcionar.





El local acompaña esa misma idea. La planta superior gira alrededor de la barra y las mesas altas, pensadas para un picoteo rápido o una cerveza informal. Abajo, el ambiente cambia. Los muros de ladrillo visto evocan el carácter de las antiguas bodegas madrileñas y la distribución en diferentes espacios invita a prolongar la visita. Como explicaba **Céspedes**, la idea pasa por comenzar en la barra y terminar en el comedor. La iluminación cálida, el mobiliario contemporáneo y varios cuadros de inspiración neoexpresionista configuran un espacio acogedor y con personalidad. La planta inferior permite además acomodar grupos con comodidad, una característica que amplía las posibilidades del local para reuniones familiares, encuentros entre amigos o celebraciones informales.

La carta evita complicaciones innecesarias. Croquetas, ensaladilla, tortillas, verduras, guisos, montaditos o cachopo conviven con algunos guiños que recuerdan discretamente la trayectoria de **Céspedes**. Conviene dejarse orientar. En ese terreno sobresale el trabajo de **Ayoub** al frente de la sala. Su conocimiento de los platos, la naturalidad en las recomendaciones y la atención prestada durante todo el servicio hacen que cada elección tenga sentido. También acierta en el apartado líquido, donde un Godello y un Rueda acompañaron la comida con solvencia.




La comida arranca con dos clásicos que marcan el nivel de cualquier taberna. La **Ensaladilla rusa** encuentra su principal rasgo distintivo en una mayonesa elaborada con aceite de oliva virgen extra de carácter intenso, capaz de reforzar sin eclipsar una patata bien cocida. El bonito muestra buen nivel y las piparras introducen un contrapunto picante que apenas se percibe. Las **Croquetas** destacan por la profundidad de sabor que alcanza la bechamel gracias a la infusión de la leche con hueso de jamón. El rebozado fino protege un interior cremoso que no defrauda.





Céspedes y **Álvarez** han querido conceder un protagonismo especial a las verduras dentro de la carta. La **Berenjena en tempura** destaca por una fritura limpia, ligera y crujiente. La miel y la panela refuerzan el carácter goloso de una combinación que ha demostrado sobradamente su eficacia. Los **Puerros confitados con almendras** juegan una partida diferente. La cocción lenta concentra su dulzor natural y la almendra rompe la textura melosa del puerro con un agradable punto tostado y crujiente.





El nivel sube con el **Tartar** y los **Chipirones**. El primero utiliza la parte más magra del atún rojo, una elección que permite mantener todo el protagonismo del producto sin que la grasa domine el conjunto. La yema del huevo frito suma cremosidad y ayuda a integrar los distintos elementos del plato. Los **Chipirones con lentejas y coliflor** figuran entre los platos más interesantes. Los cefalópodos muestran una textura carnosa y tierna, fácil de masticar. La coliflor añade el crujiente, pero son las lentejas las que dejan mayor recuerdo.



Las raíces peruanas de **Céspedes** aparecen con claridad en el **Estofado de ternera con salsa criolla y ají limo**. La carne llega en un punto excelente, con una textura que cede sin resistencia al tenedor y el guiso desarrolla un sabor profundo y persistente que invita a seguir mojando pan. El de Picona, elaborado con masa madre, llega caliente a la mesa y encuentra pocos rivales a la hora de acompañar el plato.



Las **tortillas** merecen capítulo propio. La versión de **Gambas y cebolla caramelizada** llama la atención por una cantidad de marisco que supera lo habitual en este tipo de elaboraciones. Las gambas conservan toda su ternura y la cebolla deja ese fondo caramelizado que se mezcla con el huevo poco cuajado y permanece durante varios segundos en boca. Una receta sencilla en apariencia que, gracias al oficio de la cocina, se convierte en uno de los imprescindibles de la casa.

Quienes busquen un final contundente encontrarán en el **Cachopo** una apuesta segura. El **formato XL** invita a compartir. El rebozado es limpio y fino, con el grosor justo para acompañar el relleno. La ternera conserva su jugosidad. Jamón y queso conviven en proporciones bien medidas, evitando que uno se imponga sobre el otro. La salsa de cabrales refuerza el vínculo asturiano de una receta que juega sobre seguro. **A 19,90 euros, es difícil encontrar en Madrid un cachopo de este tamaño y nivel** . Una referencia obligada para quienes lo buscan en el barrio de Salamanca.



Siempre conviene reservar un hueco para el postre. **Picona** ofrece opciones como el **Tiramisú** o la **Tarta de queso**. Optamos por esta última. Pocas elaboraciones han sufrido una sobreexposición tan evidente durante los últimos años y, sin embargo, aquí sigue teniendo sentido pedirla. Primero por el tamaño de la ración, generosa incluso para compartir. Después por la ejecución. La base de galleta deja una sensación crujiente muy agradable y el interior presenta una textura cremosa y consistente, con más cuerpo del que su aspecto inicial anuncia. Quizá agradecería una mayor intensidad de queso, aunque mantiene argumentos de sobra para justificar su presencia en la carta.

Picona acaba de comenzar su recorrido, pero ya hay argumentos sólidos para volver. Producto, oficio y precios contenidos en una propuesta que funciona tanto en una comida informal como en una sobremesa más larga. El resto lo irá haciendo el tiempo.