vinetur

Roberto Ruiz abre Barra Lucas en el Mercado de Vallehermoso

El chef estrena en Madrid una barra de tostadas mexicanas con pescados, mariscos, margaritas y micheladas

viernes 12 de junio de 2026

El Mercado de Vallehermoso incorporará este verano una nueva propuesta gastronómica con sello mexicano. Roberto Ruiz abrirá Barra Lucas, un puesto centrado en tostadas mexicanas de pescado y marisco que se instalará en este espacio de Chamberí como la primera propuesta mexicana del mercado.

La llegada de Barra Lucas amplía la oferta de un mercado que combina puestos de abasto, barras gastronómicas y actividad de barrio. Desde el Mercado de Vallehermoso señalan que esta apertura refuerza su apuesta por proyectos con personalidad propia, pensados para convivir con la actividad diaria del recinto, donde conviven la compra habitual, el consumo en barra y la venta de producto para llevar.

Roberto Ruiz plantea en Madrid un formato poco habitual hasta ahora en la capital. Barra Lucas no funcionará como una taquería ni como un restaurante mexicano al uso, sino como una barra especializada en tostadas mexicanas, una categoría muy popular en México. Según explica el chef, su intención es abrir en Madrid un espacio dedicado solo a este formato, manteniendo el sabor mexicano y trabajando al mismo tiempo con producto español.

“Las tostadas son una categoría de comida mexicana, pero no hay un sitio en Madrid dedicado solo a ellas. Quería abrir esta nueva categoría en el Mercado de Vallehermoso, con una propuesta que supiera siempre a México, pero trabajando con producto español”, afirma Roberto Ruiz.

La propuesta se apoya en una base de maíz crujiente sobre la que se construyen bocados fríos o frescos, con presencia de sabores ácidos y picantes. Desde el proyecto explican que se trata de una fórmula muy ligada al mercado y a la barra, pensada para un consumo rápido y para los meses de más calor.

La carta inicial arrancará con cuatro tostadas de maíz centradas en pescados y mariscos. Una de ellas llevará bacalao ligeramente ahumado, pico de gallo de tomatitos cherry, salsa gazpacho con un toque de vinagre de jalapeños y aguacate machacado. Otra se elaborará con pulpo cocido, pepino holandés, salsa Lucas de jalapeños tatemados, cilantro y piparra en vinagre.

La oferta se completará con una tostada de gambones, servida con salsa tártara con chile piquín y salsa macha, y otra de sardinas marinadas, acompañada de jalapeños al carbón, salsa de miso y chile ancho. En todas ellas convivirán ingredientes habituales de la despensa española, como el bacalao, el pulpo o las sardinas, con técnicas y sabores mexicanos.

La parte de bebidas tendrá también un papel central en Barra Lucas. El puesto servirá margaritas, incluidas versiones frozen, además de micheladas y combinados con HUMO. Este licor de chile chipotle fue creado por Roberto Ruiz junto al maestro en destilados Javier Pulido y, según informan sus impulsores, busca unir cocina y coctelería a partir del sabor ahumado del chipotle.

Además del consumo en barra, Barra Lucas incorporará una pequeña selección de productos mexicanos para llevar. Entre ellos habrá tostadas, totopos, tequilas y el propio licor HUMO. Desde la propuesta señalan que esta parte de venta mantiene el carácter de mercado del puesto, al permitir probar un producto en el momento y después llevárselo a casa.

Para el Mercado de Vallehermoso, la apertura tiene un valor añadido porque supone la entrada de su primera propuesta mexicana. También se suma a la reciente apertura de PastaxPasta, un nuevo puesto especializado en pasta fresca. Según indican desde el mercado, ambas incorporaciones amplían el recorrido gastronómico del recinto y añaden nuevos motivos de visita tanto para vecinos como para clientes habituales y público interesado en la gastronomía.

El Mercado de Vallehermoso abrió sus puertas en 1933 y forma parte de la vida cotidiana de Chamberí desde entonces. Tras décadas de cambios y un periodo de pérdida de actividad, su recuperación comenzó en torno a 2015, cuando placeros veteranos y nuevos proyectos impulsaron una nueva etapa. En la actualidad, el mercado combina su función tradicional de abastos con una oferta gastronómica diversa y una programación constante.

Con la llegada de Barra Lucas, el mercado refuerza esa línea de convivencia entre comercio tradicional, producto de calidad y nuevas propuestas gastronómicas. En este caso, con una barra centrada en una categoría muy concreta de la cocina mexicana y con una oferta pensada para el verano madrileño.