vinetur

De Cancún a Malasaña: la historia familiar detrás de Icaza

Valentina Pérez traslada a Madrid el proyecto familiar nacido en Cancún con una propuesta donde los sabores cotidianos sustituyen a los tópicos habituales

jueves 25 de junio de 2026

ESCRITO POR ALBERTO SANZ BLANCO


ICAZA

Muchos restaurantes invocan la tradición. Pocos pueden situar su origen en una casa de verdad. Antes de ocupar el número 12 de la calle Espíritu Santo, Icaza ya existía en Cancún, y no como proyecto gastronómico sino como extensión natural de la cocina familiar. Todo comenzó en el hogar de la madre de **Valentina Pérez**, cocinera con más de treinta años de experiencia, cuyas recetas terminaron atrayendo a un público cada vez más numeroso. El restaurante llegó después. El proyecto tomó forma de la mano de cuatro mujeres de la misma familia —la madre y sus tres hijas— y el establecimiento original, con su terraza al aire libre y su atmósfera caribeña, suma ya siete años de trayectoria. Hace dos años, Valentina se trasladó a Madrid. Poco después, aquella historia nacida en una casa de Cancún encontró una segunda vida en Malasaña.

La acogida parece confirmar el acierto de la decisión. A nuestra llegada, las mesas están prácticamente ocupadas y el trasiego de clientes resulta constante. Entre comandas, conversaciones y saludos, **Valentina** busca un hueco para sentarse unos minutos y explicar el proyecto. Lo hace con un entusiasmo difícil de fingir. No habla de una marca ni de un concepto diseñado en un despacho. Habla de una parte de su vida. Creció entre aquellas recetas, participó en la construcción del restaurante original y hoy es la encargada de trasladar esa misma filosofía a Madrid.

Lo que **Icaza** trae a Malasaña no es una réplica ni una franquicia. Es una forma concreta de entender la cocina mexicana. Sin tacos. En un barrio donde la oferta suele apoyarse en los platos más reconocibles para el público español, la carta dirige la mirada hacia recetas presentes en millones de hogares del país: gorditas, chilaquiles, enmoladas o molletes. Cocina familiar, de herencia doméstica, construida sobre sabores que forman parte de la memoria colectiva mexicana. No resulta casual que buena parte de la clientela proceda precisamente de México. Muchos encuentran aquí elaboraciones difíciles de localizar en otros restaurantes de la ciudad.





El local, intervenido por el estudio madrileño GStudio, acompaña con acierto la filosofía del proyecto. La combinación de **madera**, **ladrillo visto**, **vegetación** e **iluminación tenue** genera una atmósfera cálida y acogedora, alejada de los tópicos decorativos que a menudo acompañan a la restauración mexicana. La zona de entrada concentra buena parte de la actividad alrededor de la barra, mientras que el fondo ofrece un ambiente más recogido que pivota sobre una mesa comunal enmarcada por piezas de madera que evocan los arcos de la terraza original de Cancún.

Basta un vistazo a la carta para entender que detrás existe una propuesta meditada. Desayunos, brunch, panadería y cocina mexicana conviven en una oferta de dimensiones contenidas, fácil de recorrer y sin apartados superfluos. Las distintas elaboraciones aparecen agrupadas con lógica y permiten moverse entre opciones dulces, platos más contundentes y algunas de las especialidades de la casa sin sensación de exceso.



Los **Chilaquiles Yucatecos** constituyen una excelente carta de presentación. Los totopos caseros conservan un crujiente poco habitual y absorben la salsa de chile morita sin perder textura. La cochinita pibil suma jugosidad y profundidad, mientras el aguacate, la cebolla morada, el cilantro y la nata introducen frescura y contraste. En la base aparecen los frijoles cocinados a la leña, presentes en cada cucharada y responsables de dar mayor contundencia al plato. La salsa deja además un agradable regusto picante, persistente pero medido, que invita a seguir comiendo.



Los **Huevos La Chula** juegan en un registro completamente distinto. Dos huevos fritos reposan sobre pan de masa madre gratinado con queso gouda y cubiertos por una cremosa salsa de espinacas que termina convirtiéndose en el principal atractivo del plato. Suave, sedosa y claramente adictiva, invita a mojar pan desde el primer momento y acompaña especialmente bien la untuosidad de la yema. El único aspecto menos convincente aparece a la hora de partirlo. La base de pan ofrece cierta resistencia y dificulta un poco la tarea, aunque no llega a empañar una elaboración tan original como apetecible.



Las **Enmoladas Poblanas** nos devuelven de lleno al origen del proyecto. Tres tortillas rellenas de pollo aparecen napadas por un mole elaborado según la receta familiar de la casa, acompañado de crema, queso fresco, cebolla morada y sésamo tostado. El resultado impresiona desde el primer bocado. El mole despliega profundidad, complejidad y una intensidad poco habitual sin llegar en ningún momento a resultar pesado o saturar el paladar. El pollo, extraordinariamente jugoso, se deshace con facilidad bajo el tenedor y actúa como soporte perfecto para una salsa que concentra buena parte de la personalidad del plato. Probablemente, una de las elaboraciones más memorables de la comida.



El **Panque de la Abuela** puso el broche final a la comida. Elegimos la versión de naranja, de miga extraordinariamente esponjosa y un aroma cítrico bien definido. El propio nombre anticipa bastante bien lo que llega a la mesa. No busca impresionar mediante artificios ni presentaciones complejas. Su atractivo reside precisamente en lo contrario: una elaboración sencilla, bien ejecutada y difícil de dejar a medias.



Un brunch difícilmente puede entenderse sin su correspondiente apartado líquido. Optamos por una **Michelada Tradicional** y un **agua de tamarindo**. La primera aporta carácter y frescura; la segunda, un perfil más ligero y refrescante. Incluso en las bebidas, Icaza mantiene el mismo lenguaje que en la cocina y apuesta por referencias

profundamente arraigadas en la cultura gastronómica mexicana.

La visita confirma que el atractivo de **Icaza** va más allá del **brunch**. La recuperación de recetas familiares y elaboraciones habituales en muchos hogares mexicanos atraviesa toda la propuesta. Cuando una buena parte de los clientes procede de México, conviene prestar atención. Difícil encontrar una recomendación mejor.