vinetur

GastroVía 61 y sus nuevos platos de temporada: la mejor receta par un saborear un exquisito verano

La nueva carta estival del restaurante de Grupotel Mayorazgo apuesta por una cocina fresca, desenfadada y llena de guiños castizos

martes 30 de junio de 2026

ESCRITO POR A.E.



Con la llegada de las altas temperaturas, cambian los planes, cambian los ritmos y también la forma de disfrutar de la gastronomía. Fiel a su espíritu castizo y a su apuesta por una cocina con identidad propia, GastroVía 61, el restaurante de cocina de autor de Grupotel Mayorazgo, presenta su nueva carta de verano, una propuesta que reinterpreta el tradicional picoteo madrileño desde una mirada contemporánea, fresca y sorprendente.

En pleno corazón de la Gran Vía, el restaurante invita a madrileños y visitantes a descubrir una selección de nuevas elaboraciones pensadas para compartir, saborear sin prisas y celebrar la temporada estival alrededor de la mesa. Una carta que mantiene intacta la esencia de la cocina de producto y de cercanía que caracteriza a GastroVía 61, incorporando nuevas propuestas donde tradición y creatividad vuelven a darse la mano.

Entre las novedades más destacadas se encuentra la Calabaza japonesa chiné, una propuesta ligera y llena de matices donde la suavidad de la calabaza asada se combina con la frescura del guacamole, el carácter del ajoblanco de piñones y el aroma de una delicada vinagreta de albahaca. Un plato que resume a la perfección el espíritu de la nueva temporada: frescura, equilibrio y sabor.

La carta incorpora también la Ensaladilla La Marimorena con gambas al ajillo, una reinterpretación sofisticada de uno de los grandes clásicos del tapeo español. La receta se enriquece con algas katsuobushi y una mahonesa elaborada con el coral de las gambas, aportando profundidad y personalidad a un plato tan reconocible como querido.

Para quienes buscan sabores más intensos, GastroVía 61 propone las Kokotxas de bacalao para dar el clavo, disponibles tanto al pil pil como rebozadas. Una elaboración que reivindica el producto y la tradición gastronómica desde una ejecución contemporánea y cuidada, convirtiéndose en una de las incorporaciones más singulares de la temporada.

La propuesta se completa con el Vitello tonnato de ternera con parpusa, una original interpretación del clásico italiano que incorpora mahonesa de encurtidos y pan de pizza en un divertido guiño a la cultura castiza madrileña. Un plato que refleja la filosofía

culinaria del restaurante: respeto por las recetas tradicionales, creatividad y personalidad propia.

Como broche final, GastroVía 61 recupera uno de esos sabores capaces de despertar recuerdos con su Arroz con leche caramelizado al chotis del chef, un postre elaborado con mimo que se ha convertido en uno de los imprescindibles de la casa y que vuelve a reivindicar el valor de las recetas de siempre.

Y porque las sobremesas estivales merecen prolongarse sin prisas, GastroVía 61 presenta también su nueva Carta Gin Tonic Lovers, una selección de combinados premium donde cada propuesta ha sido diseñada para ofrecer una experiencia sensorial única. Desde la elegancia clásica de Citadelle con limón y cardamomo, hasta las notas botánicas de Lola & Vera, pasando por las refrescantes propuestas de Martin Miller o Hendrick's.

Pero la gran novedad llega en forma de una propuesta tan original como práctica, todas las especialidades estarán disponibles también en formato media copa. Una iniciativa pensada para quienes desean disfrutar de la experiencia completa de un gran gin tonic con una opción más ligera.

Más allá de sus nuevas incorporaciones, la carta de verano mantiene el sello distintivo de GastroVía 61, una cocina que encuentra inspiración en Madrid y en su tradición gastronómica para reinterpretarla con un lenguaje actual. Todo ello acompañado por una cuidada selección de vinos, con especial protagonismo para las referencias de la D.O. Madrid, y por una ambientación donde cada detalle continúa rindiendo homenaje a la capital.

Con esta nueva propuesta estival, GastroVía 61 vuelve a demostrar que el picoteo madrileño puede evolucionar sin perder su esencia, convirtiendo cada comida en una experiencia gastronómica donde tradición, producto y creatividad se encuentran en pleno corazón de la Gran Vía.