vinetur

El Jardín de Orfila incorpora el mango al salmorejo de Mario Sandoval

El restaurante madrileño incorpora esta versión a su carta de verano y difunde la receta completa

jueves 9 de julio de 2026



El Jardín de Orfila, el restaurante del Hotel Orfila en Madrid, ha incorporado a su carta de verano un salmorejo de mango firmado por su chef ejecutivo, Mario Sandoval. La propuesta parte de una receta tradicional a la que añade esta fruta para introducir un

perfil más afrutado sin modificar, según el establecimiento, la base reconocible del plato.

Desde el restaurante explican que la elaboración busca mantener la esencia del salmorejo y apoyarse en productos de temporada. En esa combinación, el mango aporta dulzor y una ligera acidez que equilibran la intensidad del tomate y la textura cremosa propia de esta crema fría.

La receta difundida por El Jardín de Orfila se compone de 1 kg de tomate rama maduro, 350 ml de puré de mango, 100 g de miga de pan blanco, 60 ml de aceite de oliva suave, 60 ml de aceite de oliva virgen extra, 60 ml de vinagre de Jerez, dos dientes de ajo sin germen y sal al gusto.

La preparación arranca con el lavado y troceado de los tomates. Después se introducen en un robot de cocina junto al puré de mango, los ajos y la sal, y se tritura la mezcla hasta obtener una base homogénea. A continuación se incorpora la miga de pan y se deja reposar unos minutos para que se hidrate antes de volver a triturar.

El siguiente paso consiste en añadir el vinagre de Jerez e incorporar poco a poco, con la máquina en funcionamiento, el aceite de oliva suave y el aceite de oliva virgen extra hasta lograr una crema fina. El restaurante recomienda rectificar de sal y vinagre si fuera necesario, pasar la mezcla por un colador fino para conseguir una textura más sedosa y reservarla en refrigeración hasta el momento del servicio.

El plato se sirve bien frío, acompañado de virutas de jamón ibérico y un hilo de aceite de oliva virgen extra. Según señala El Jardín de Orfila, se trata de una de las elaboraciones incluidas en su propuesta estival y de una receta pensada también para su preparación en casa.

Más allá de este plato, el restaurante sitúa su oferta en una cocina basada en el producto de temporada y en la revisión contemporánea del recetario tradicional bajo la dirección de Mario Sandoval. Su programación incluye un menú ejecutivo de lunes a viernes y una carta disponible tanto en comidas como en cenas.

A esa oferta se añaden otras citas semanales del establecimiento, entre ellas el brunch de los domingos, el Afternoon Tea y las cenas de Instantes Orfila, que se celebran cada jueves.

El Hotel Orfila, al que pertenece el restaurante, está situado en el barrio madrileño de Chamberí y forma parte de la asociación Relais & Châteaux. La compañía informa de que fue el segundo establecimiento de Madrid en obtener esa distinción. El edificio ocupa un pequeño palacio construido en 1886.