vinetur

Cilindro, el restaurante peruano de Madrid que fusiona su cocina con Asturias

Mario Céspedes reivindica una cocina criolla donde Perú y Asturias confluyen, y nos adelanta su nuevo proyecto de pollo a la brasa.

sábado 11 de julio de 2026

ESCRITO POR ALBERTO SANZ BLANCO



La calle Don Ramón de la Cruz conserva ese perfil de barrio que tanto escasea en Salamanca: comercios de toda la vida, alguna coctelería nueva y la discreta fachada de Cilindro. Desde hace casi una década, la zona de Lista esconde uno de los restaurantes peruanos más sólidos de Madrid. No abarca más de lo necesario ni hace de la fusión un reclamo. Tiene muy claro cuál es su camino.

Hablar de **Mario Céspedes** y **Conchi Álvarez** a estas alturas es casi innecesario. Ambos llevan años desarrollando un universo gastronómico propio que ha encontrado en Madrid su mejor escaparate. En Cilindro reivindican una cocina criolla que nace del recorrido vital de ambos: las raíces peruanas de Mario y la huella que Asturias ha dejado en su forma de entender la gastronomía desde que se estableció en Avilés junto a Conchi. Más que una fusión entendida como un ejercicio de mezcla, la carta responde a una identidad forjada con el paso de los años. Durante nuestra visita tuvimos ocasión de conversar con el propio **Céspedes**. Lejos de permanecer entre fogones, es habitual verle en la sala, una forma de entender la hostelería que mantiene intacta pese a dirigir varios proyectos gastronómicos.

El local se distribuye en dos plantas, cada una pensada para un momento distinto. La superior conserva el espíritu de una taberna contemporánea, con la barra como eje del espacio, mesas para quienes buscan una comida más informal e incluso la posibilidad de comer frente a ella. Junto a la entrada, una pizarra anuncia los platos fuera de carta y las referencias de vino disponibles, un guiño muy castizo que refuerza esa forma de entender la hostelería. La planta inferior respira a otro ritmo. Más recogida y tranquila, invita a alargar la sobremesa sin perder la calidez que envuelve todo el restaurante.

La filosofía de **Cilindro** comienza por su propio nombre. El tradicional horno peruano del que toma su denominación, protagonista de la cocina criolla, anticipa una forma de entender la gastronomía donde la tradición sirve de punto de partida, nunca de límite. Esa misma idea se traslada a la carta. No se trata de añadir un ingrediente local a una receta peruana, sino de tender un diálogo gastronómico en el que ceviches, tiraditos, causas o ajíes encuentran un contrapunto en referencias asturianas y otros guiños a la cocina española.



No podía haber mejor punto de partida que la **Causa con fritos de pescado**. Uno de los grandes clásicos de la cocina peruana aparece con una presentación pulcra y un juego de texturas que acierta de lleno. La patata amarilla, cremosa y con la firmeza justa para sostener el conjunto, sirve de base a una corvina frita al momento, cuya cobertura aporta un agradable contraste crujiente. La cebolla morada, el ají y el punto cítrico refrescan el plato, que alcanza su sentido pleno cuando se completa en mesa con la leche de tigre, con la intensidad y la armonía propias de esta elaboración.



Si la causa reivindica la tradición, el **ceviche** confirma por qué sigue siendo uno de los grandes símbolos de la cocina peruana. La versión con crema de **rocoto y aguacate** demuestra hasta dónde puede evolucionar sin perder su esencia. La corvina llega en un corte generoso y de gran frescura, envuelta por una leche de tigre enriquecida con aguacate que le confiere una textura más sedosa. El rocoto introduce un picante medido. La cebolla morada, el maíz cancha y el choclo acompañan sin distraer la atención de una corvina que concentra todo el protagonismo. Además, puede pedirse en media ración, un formato que invita a descubrir un mayor número de elaboraciones de la carta.



El **Nacho de atún rojo, aguacate y chile** confirma que, en ocasiones, un solo bocado basta para justificar una visita. El atún destaca por su profundidad de sabor y una textura sobre todo agradable, sostenido por una fina base de arroz que sirve de anclaje sin restar protagonismo al producto. El aguacate suaviza el conjunto y el chile introduce un ligero punto de tensión. De esos bocados que, cuando desaparecen, uno lamenta que no haya un tercero.



El recorrido por los entrantes alcanza uno de sus momentos más brillantes con el **Rollito asturiano de estofado chifa**. También el que mejor resume el diálogo entre Perú y Asturias que vertebra toda la carta. La carne de vaca vieja asturiana, cocinada a fuego lento, se combina con la salsa chifa y el ají amarillo en un conjunto de enorme intensidad. El picadillo de chorizo y cebolla añade un punto crujiente. La hoja de lechuga aporta frescura y marca el contraste entre el relleno caliente y el exterior frío, uno de los hallazgos más logrados del plato. Un bocado adictivo del que cuesta conformarse con una sola unidad.



Abrimos el capítulo de los principales con el **Lomo saltado**, uno de los platos más representativos de la gastronomía peruana. **Cilindro** lo ejecuta con el respeto que exige un clásico. La carne conserva toda su jugosidad, la cebolla y el tomate mantienen el punto justo de cocción y la salsa merece una mención aparte. Intensa, brillante y llena de matices, invita a rebañar el plato hasta la última gota. Como manda la tradición, el lomo llega acompañado de arroz blanco y de unas patatas caseras cortadas en gruesos bastones, doradas por fuera y tiernas por dentro. Un plato que obliga a dejar el tenedor solo cuando el fondo ya está limpio.

La conversación con **Mario Céspedes** dejó otra noticia. Nos confesó que ni siquiera las vacaciones le sirven para desconectar del todo. Aprovecha ese tiempo para probar recetas, ajustar elaboraciones y dar forma a nuevos proyectos. El último gira en torno al **pollo a la brasa**, un producto tan emblemático en Perú como el ceviche, para el que están ultimando una identidad propia, desde el packaging hasta la imagen de marca. Tras probarlo, es fácil comprender el entusiasmo con el que habla de esta nueva aventura.



No es un pollo cualquiera. Se cocina lentamente en un horno de brasas, una elaboración que consigue una piel bien dorada, un delicado punto ahumado y una carne sorprendentemente jugosa. Puede pedirse **entero**, **medio pollo** o por **cuartos**, tanto para disfrutar en el restaurante como para llevar. Lo acompañan unas **patatas fritas caseras** y un **arroz chaufa** elaborado con huevo, cebolleta, pechuga de pollo y cilantro, un acompañamiento con personalidad propia que bien podría servirse como plato independiente. Las cremas de ají amarillo y rocoto completan el conjunto y elevan aún más una elaboración que confirma que detrás de este proyecto hay mucho más que una buena idea.



La carta de postres mantiene el nivel del resto de la propuesta, con una selección amplia que combina clásicos de la casa con elaboraciones más creativas. Con el objetivo de cambiar el registro tras una comida de sabores intensos, optamos por **Pasión de coco y menta**, una elección perfecta para los meses de verano. El coco, trabajado mediante una técnica de congelación y descongelación, adquiere una sorprendente textura gelatinosa que se impone como eje del postre. A su alrededor, una base de cacao, un granizado de maracuyá y un refrescante granizado de menta aportan contraste sin restar protagonismo al ingrediente principal. Un cierre fresco, original y muy bien ejecutado.

Cilindro lleva casi una década demostrando que la fusión solo funciona cuando existe un motivo para ella. No nace de una tendencia pasajera, sino de la historia de sus cocinas, de la trayectoria de quienes las dirigen y de una forma de cocinar que sitúa al restaurante, por méritos propios, entre las mejores propuestas peruanas de Madrid.

https://www.restaurantecilindro.es/carta/