vinetur

EMi cumple un año en Madrid con una Estrella Michelin y una bodega de 1.300 referencias

El restaurante de Rubén Hernández Mosquero abre nueva etapa tras entrar en guías y listas de alcance internacional

miércoles 15 de julio de 2026

EMi cumple su primer año de actividad en Madrid convertido en uno de los restaurantes con mayor reconocimiento reciente de la ciudad. El proyecto de Rubén Hernández Mosquero ha obtenido en estos doce meses una Estrella Michelin y un Sol Repsol, además de haber sido distinguido por La Liste como Mejor Nueva Apertura Internacional. El restaurante también ha entrado en selecciones como Hot List 2026, Guía Macarfi, Tapas Magazine y Metrópoli, y la Guía Michelin lo ha reconocido por contar con una de las mejores cartas de vino de Madrid.

El restaurante está situado en la calle Gaztambide, 64, y trabaja con un único menú degustación con un precio de 195 euros, con opción de armonías. Desde EMi explican que esta propuesta cambia de forma constante y se apoya en el producto de temporada, los grandes fondos, las fermentaciones, las salazones, las algas y una estacionalidad muy cuidada.

Detrás del proyecto está la trayectoria de Hernández Mosquero, que regresó a Madrid después de más de una década en cocinas de referencia de varios países. En su recorrido figuran Noma, Geranium, Azurmendi, Il Ristorante Luca Fantin, Minibar by José Andrés y Atomix, donde lideró el departamento de Investigación y Desarrollo. Esa experiencia es la base de una cocina que, según el restaurante, une la precisión de la Nueva Cocina Nórdica con técnicas japonesas y coreanas, sin apartarse del producto de

temporada de la península.

EMi presenta esa síntesis como una cocina personal en la que también están presentes las raíces extremeñas del chef. El restaurante sostiene que esa influencia aparece en su forma de interpretar el territorio, el producto y la memoria culinaria. Todo ello se traslada a un menú en evolución continua, pensado como una propuesta de identidad propia dentro de la gastronomía contemporánea española.

Uno de los ejes del restaurante es la parte líquida, dirigida por Miguel Ángel Millán. EMi señala que esta propuesta no se plantea como un maridaje convencional, sino como una narrativa paralela al menú degustación. Millán fue reconocido con el 50 Best Beronia World's Best Sommelier Award y lidera una bodega que supera las 1.300 referencias.

El restaurante subraya además un dato poco habitual en su primer año: no ha repetido una sola armonía. Cada servicio, afirma EMi, se ha construido con una selección distinta de vinos y sakes, adaptada a cada comensal. Ese recorrido incluye grandes champagnes, etiquetas españolas, referencias europeas de culto y una selección de sakes. La propuesta incorpora incluso un pase en cocina dedicado al vino dentro del propio menú.

Con este balance del primer año, EMi abre una nueva etapa sin modificar la línea con la que inició su actividad. Hernández Mosquero y Millán afirman que afrontan este aniversario con gratitud y responsabilidad, y agradecen la acogida recibida por parte de clientes, colaboradores, distribuidores, medios y equipo. Ambos sostienen que este primer año les impulsa a seguir evolucionando para ofrecer una experiencia mejor, manteniendo la esencia con la que nació el proyecto.

La evolución del restaurante ha sido rápida. En apenas un año ha pasado de figurar entre las aperturas más esperadas de Madrid a ocupar una posición reconocida dentro de la alta cocina española. Esa progresión se apoya, según el propio establecimiento, en una combinación de trayectoria internacional, trabajo técnico en cocina y una propuesta de sala y vino con peso propio.

EMi defiende que Madrid ha sido el lugar donde dar forma a ese lenguaje. El restaurante presenta su cocina como el resultado de años de aprendizaje en algunas de las cocinas más exigentes del mundo y de un recorrido personal que comenzó en un pequeño pueblo de Extremadura. Un año después de su apertura, el establecimiento sostiene que ha logrado construir una identidad definida en un plazo corto y que encara su siguiente etapa con la misma idea de partida: cocinar desde la honestidad y compartir con el comensal el fruto de ese recorrido.