vinetur

Querido Martínez renueva su carta de verano con platos frescos y sello argentino

El restaurante de Chamberí incorpora nuevas recetas, mantiene sus clásicos y cerrará del 10 al 23 de agosto

jueves 16 de julio de 2026



Querido Martínez, restaurante situado en la calle Caracas, 1, en Chamberí, ha incorporado nuevos platos a su carta de verano con una propuesta pensada para los meses más cálidos sin apartarse de la cocina argentina que marca su identidad desde la apertura.

La nueva selección incluye recetas más ligeras y de perfil estacional. Entre ellas figuran el salmorejo con clorofila de perejil y ajo, crujiente de jamón y huevo; la ensalada de burrata con melón y jamón, aderezada con albahaca y menta; el tartar de salmón con aguacate marinado sobre base de causa con canchita; y el dúo de empanaditas de carne o de queso y cebolla, servido con un dip de tomate y limón.

En los platos principales, la principal incorporación es la milanesa napolitana, elaborada con pomodoro y queso y acompañada de bastones de boniato. Esta novedad se suma a otras preparaciones ya asentadas en la casa, como la milanesa crujiente con puré de patatas o la entraña con papas provenzal y salsa criolla.

La carta mantiene también uno de los platos más reconocibles del local, las patatas brasiáticas, servidas con salsa de kimchi y jengibre. El restaurante explica que esta evolución de la propuesta gastronómica vuelve a contar con el trabajo del chef y asesor gastronómico Rafael Aylagas, responsable de dirigir la cocina y de actualizar la oferta culinaria sin alterar la esencia del proyecto.

Junto a la cocina, Querido Martínez conserva una parte central de su planteamiento inicial alrededor del vino. El establecimiento reúne más de 40 referencias con identidad propia, procedentes de pequeños productores de Argentina, España, Francia e Italia, además de etiquetas de Alemania y Australia. Desde el restaurante recuerdan que el proyecto nació con espíritu de wine bar, una idea que sigue presente en la selección de vinos.

El origen de Querido Martínez está ligado a la trayectoria personal de sus tres fundadores, Federico Morano, Juan Manuel Pons Lezica y Leandro Eiroa. Los tres crecieron juntos en el barrio de Martínez, en Buenos Aires, donde compartieron colegio, afición por la gastronomía, música y la intención de poner en marcha algún negocio propio.

La idea inicial, explican desde el restaurante, era dedicarse a la distribución de vino, pero terminó tomando forma como restaurante. El nombre surgió al comprobar que el barrio madrileño de Alonso Martínez coincidía con el nombre del barrio argentino en el que crecieron. A esa referencia añadieron el término "Querido" para reflejar una forma de hospitalidad cercana y familiar.

El local quiere ir más allá de la actividad puramente gastronómica. Desde su apertura ha acogido músicos, escritores, presentaciones y pequeños talleres, con la intención de funcionar como punto de encuentro en el que convivan cocina, vino y cultura.

La incorporación de estos platos coincide con el arranque de la temporada estival y precede al cierre de verano. Querido Martínez permanecerá cerrado del 10 al 23 de agosto y retomará después su actividad habitual.

El restaurante abre de 13.30 a 16.30 horas y de 19.00 a 24.00 horas. Cierra los domingos por la noche, los lunes durante todo el día y los martes al mediodía.