vinetur

# Rural apura los últimos días antes del cierre estival con una carta más ligera

El restaurante de Rafa Zafra y Ricardo Acquista reabrirá en septiembre tras reforzar charcutería, bocados y coctelería

viernes 31 de julio de 2026



El restaurante Rural, en la calle Marqués de Cubas de Madrid, cerrará por vacaciones entre el próximo 8 de agosto y el 2 de septiembre. Hasta esa fecha, el establecimiento de Rafa Zafra y Ricardo Acquista mantiene el servicio con una propuesta adaptada a las semanas de más calor, en la que gana peso una selección de charcutería, bocados

de pequeño formato y cócteles clásicos.

Desde Rural explican que la casa mantiene su línea habitual, centrada en el producto y en recetas directas, pero ajusta la oferta de final de temporada con opciones pensadas para un consumo más ligero. El restaurante conserva su perfil carnívoro, aunque en estos días pone el foco en embutidos, salazones y preparaciones para compartir tanto en barra como en comedor.

Entre las referencias citadas por el establecimiento figuran productos de 5 Jotas y Joselito. La selección incluye jamón de bellota, caña de lomo, coppa, presa y cecina de wagyu. A esa parte se añaden elaboraciones propias como la terrina de perdiz y pistachos, que Rural presenta como una de las entradas para esta etapa previa al cierre estival.

La carta incorpora también varios bocados de formato breve. El restaurante menciona el mollete de steak tartar de wagyu con yema de huevo de codorniz, el mollete al vapor de papada con mostaza y el bikini de steak tartar, foie-gras y caviar, una de las propuestas más reconocibles de la casa.

En la parte de cocina al fuego, Rural mantiene platos como el pincho moruno “homenaje a Alhucema” y la trilogía de molleja, servida adobada, glaseada y a la brasa, con chimichurri “Sacha”. El establecimiento plantea estas elaboraciones como acompañamiento de su oferta de coctelería de trago largo.

La barra líquida se apoya en recetas clásicas. Según trasladan desde el restaurante, la intención para este verano pasa por recuperar combinados conocidos elaborados con ingredientes de primera calidad, aptos tanto para la sobremesa como para el servicio de noche.

En esa selección aparecen cócteles con burbuja como el Kir Royal, elaborado con Champagne y crema de Cassis; el Negroni Sbagliato, con Campari, vermut rojo y prosecco; el Aperol Spritz; y la Paloma Mezcal, con soda de pomelo y borde de tajín.

La propuesta incluye además la familia Sour, con Pisco Sour y Whisky Sour, ambos servidos con doble shake, según indica Rural. A ellos se suman referencias centradas en el Martini y otros destilados, entre ellas el Dirty Martini, el Vesper Martini y el Old Fashioned con Bourbon y bitter de chocolate.

Para el tramo final de la carta de cócteles, el restaurante cita el Cosmopolitan, el Bloody Mary y el Espresso Martini con un toque de chocolate. Con esta oferta, Rural busca mantener actividad en uno de los periodos en los que parte de la hostelería madrileña reduce ritmo por las vacaciones de agosto.

Rural está situado en el número 8 de la calle Marqués de Cubas, donde comparte ubicación con Estimar, el otro proyecto de Rafa Zafra centrado en producto marino. El restaurante retomará su actividad el próximo 2 de septiembre, una vez concluido el paréntesis estival anunciado por el equipo.