vinetur

Bar Albariño: el alma marinera de Barajas

Producto, técnica y hospitalidad se dan la mano en este restaurante de barrio, donde el mar marca el rumbo de una cocina honesta y sorprendente.

jueves 6 de agosto de 2026

ESCRITO POR ALBERTO SANZ BLANCO



A pocos minutos de una de las terminales con mayor tránsito de Europa, donde el ritmo lo marcan despegues y aterrizajes, pervive un Barajas que poco tiene que ver con el ir y venir de los viajeros. Entre sus calles aún resisten esos bares de barrio donde la barra

sigue siendo el centro de la vida social y el tapeo conserva intacta su esencia. Bar Albariño forma parte de ese paisaje cotidiano, con una propuesta que encuentra en el producto del mar y en una cocina de raíz tradicional, salpicada de sutiles influencias internacionales, su principal seña de identidad.

Bar Albariño es el proyecto de **Álvaro Alcobendas** y **Patxi García**, dos amigos que, en septiembre de 2023, decidieron apostar por una forma de entender la hostelería cada vez menos frecuente. Su propósito era claro: recuperar la esencia del bar de siempre, aquel al que se acude tanto para tomar un café como para compartir unas cañas o alargar la sobremesa, sin perder de vista la importancia del buen producto y de una cocina hecha con criterio. El servicio comparte esa misma forma de entender la hostelería. **Amalia**, quien nos atendió durante la comida, personifica esa filosofía: cercana sin caer en excesos, profesional, conocedora de la carta y siempre pendiente de que cada detalle sumara a la experiencia.

El espacio acompaña el concepto. Predominan los tonos verdes y una decoración sencilla, sin excesos, que refuerza ese carácter cercano. Durante los meses de verano, la terraza pasa a ser una prolongación natural del restaurante. En nuestra visita no quedaba una mesa libre, reflejo de la buena acogida que tiene entre la clientela. Además, los aspersores permiten disfrutar del exterior incluso cuando el calor aprieta.

Quien acuda a **Bar Albariño** esperando una cocina convencional descubrirá una propuesta de gran nivel, capaz de demostrar que un bar de barrio también puede albergar elaboraciones de notable complejidad. El dominio de la brasa, unas frituras limpias y ligeras, presentaciones cuidadas y una ejecución constante evidencian un trabajo de cocina que va mucho más allá de lo habitual. La técnica nunca eclipsa al producto; lo acompaña con precisión para realzar cada elaboración.

La carta encuentra su hilo conductor en un tapeo de marcada raíz española que incorpora discretos guiños internacionales, fruto de la trayectoria profesional de Patxi García en cocinas de distintos países. Cada elaboración parte del respeto por el recetario tradicional, incorporando matices contemporáneos únicamente cuando aportan valor al resultado final. Son platos donde el sabor prevalece sobre el artificio y donde tradición y creatividad conviven con naturalidad. El resultado es una propuesta

versátil, capaz de adaptarse a cualquier momento del día, desde un aperitivo o unas cañas hasta una comida pausada, un menú del día o una cena pensada para compartir.



El recorrido comenzó con uno de esos clásicos que mejor ponen a prueba una cocina: las **patatas bravas**. Un plato aparentemente sencillo que exige más técnica de la que suele reconocerse. La doble cocción consigue un contraste de texturas impecable, con un exterior dorado y crujiente que da paso a un interior especialmente meloso. Las dos salsas caseras —un alioli de textura cremosa y una brava de picante moderado— terminan de redondear unas patatas bravas memorables, de esas que invitan a repetir y que, por sí solas, justifican la visita.



La influencia internacional, antes mencionada, aparece con especial acierto en el **ceviche** clásico de corvina. La leche de tigre de jalapeño aporta frescura y un picante contenido —algo más de intensidad tampoco le habría sentado mal—, mientras que la cebolla morada y la cancha tostada enriquecen la textura y aportan contraste a una elaboración que deja hablar al producto.



Entre las propuestas más sorprendentes de la carta sobresale el **tartar de fuet con solomillo y aguacate**. Una combinación que, sobre el papel, puede despertar ciertas dudas, pero que funciona con una naturalidad inesperada. La intensidad y el marcado punto salino del fuet encuentran el contrapunto perfecto en la untuosidad del aguacate, mientras que el solomillo aporta delicadeza y una elegancia que termina de dar sentido al conjunto. El resultado es un bocado original, con personalidad y, sobre todo, tremendamente adictivo.



Uno de los momentos culminantes de la comida llegó con los **langostinos en tempura**. Una elaboración que reúne producto, técnica y una ejecución impecable. La tempura, fina, ligera y extraordinariamente crujiente, envuelve el langostino sin restarle protagonismo, preservando toda su jugosidad. Solo al final aparece un delicado regusto picante que prolonga el bocado. Un plato que demuestra que la mejor técnica es aquella que pasa desapercibida para dejar hablar al producto.



Las **vieiras a la plancha con ajo a la mantequilla de kimchi** fueron otra de las elaboraciones que más nos convencieron. La plancha respeta su textura y conserva toda su jugosidad. La mantequilla de ajo aporta untuosidad, mientras que el kimchi deja un ligero recuerdo fermentado y un delicado picante que aparece al final del bocado. No sorprende por la combinación de ingredientes, sino por la naturalidad con la que conviven en el plato.



En una casa donde el mar tiene tanto protagonismo, los **mejillones a la marinera** asiática eran una elección casi obligada. De tamaño generoso y cocinados en su punto, destacan por un caldo lleno de sabor, con un sugerente guiño asiático que aporta personalidad al plato. De esos fondos que piden pan desde la primera cucharada. El pulpo a la brasa queda pendiente para una próxima visita, una buena señal de que la carta todavía guarda motivos para regresar.



Aunque el cuerpo ya empieza a dar señales de rendición, todavía queda espacio para el postre. Optamos por la **fruta asada**, que en nuestra visita tiene como protagonista al melocotón. Descansa sobre una suave crema que aporta untuosidad y acompaña la fruta con discreción, dejando que su dulzor natural sea el que marque el último bocado. Un final ligero, casero y muy acertado.

En tiempos en los que la gastronomía parece competir por llamar la atención, todavía reconforta encontrar lugares que prefieren convencer desde el plato. Esa es, precisamente, la mayor virtud de **Bar Alabariño**: una cocina apoyada en el buen producto, una técnica sólida y un equipo que hace de la cercanía y la atención al cliente una de sus mejores señas de identidad. La hospitalidad con la que reciben al comensal termina de completar una experiencia que invita a volver.