vinetur

Atelier L’Entrecôte abre en Salamanca con un menú cerrado basado en tres elecciones

El bistrot de Diego de León ofrece cinco salsas, tres cortes y una carta de vinos de Bodegas Puelles

martes 25 de agosto de 2026

Atelier L’Entrecôte ha abierto un bistrot en el número 60 de la calle Diego de León, en el barrio de Salamanca de Madrid, con una propuesta centrada en un menú cerrado que el cliente configura a partir de tres elecciones. La empresa presenta esta apertura como la llegada a la capital de un formato de inspiración francesa apoyado en producto español y en una estructura fija que busca que cada visita pueda ser distinta.

El funcionamiento del menú parte de una primera decisión entre tres entrantes: ensalada, entrante del día o steak tartar. La segunda elección se sitúa en la carne, con tres posibilidades: entrecôte, solomillo o pechuga de pollo. El recorrido termina con una de las cinco salsas de la casa, que son el elemento con el que el restaurante quiere marcar diferencias dentro de una fórmula cerrada.

Ese menú está disponible desde 24,90 €. Atelier L’Entrecôte sostiene que el interés del modelo está en la combinación de opciones, ya que un mismo cliente puede modificar en cada visita el entrante, el corte o la salsa. La casa resume esa idea bajo el nombre de “La Fórmula Perfecta”, un concepto con el que ordena toda la oferta del local.

Las cinco salsas son salsa de mantequilla, salsa de champiñones, salsa bordelesa, salsa de queso azul y salsa de pimienta. La compañía señala que la versión de mantequilla se inspira en recetas tradicionales francesas, mientras que el resto amplía el perfil del

plato con registros diferentes. El planteamiento del restaurante pasa por mantener la base del menú y alterar el resultado final a través de esa elección.

La carta dulce incluye tarta de queso brûlée, crumble de manzana y mousse de chocolate al estilo parisino. En este último caso, el servicio se realiza frente al comensal y el postre se termina con sal marina y aceite de oliva. Atelier L'Entrecôte explica que esa combinación busca reforzar la intensidad del chocolate y añadir un contraste entre sabores dulces y salados.

La propuesta se completa con una selección de vinos de Bodegas Puelles. Esa carta ha sido elegida personalmente por el fundador de Atelier L'Entrecôte, el empresario venezolano Luis Comella, según informa la empresa. La bodega está situada en Ábalos, en Rioja Alta, y el restaurante enmarca esa elección dentro de su intención de acompañar las distintas combinaciones del menú con referencias de una misma casa.

La apertura en Madrid se articula, por tanto, sobre una oferta cerrada y fácilmente reconocible. Frente a modelos con cartas largas, el local reduce la decisión del cliente a unos pocos pasos y deja el margen de variación en el entrante, el tipo de carne y la salsa. El entrante del día, que suele cambiar cada semana, introduce además una rotación periódica dentro del esquema fijo.

Atelier L'Entrecôte define el proyecto como una unión entre tradición culinaria europea y producto español. Esa es la idea con la que la marca desembarca en el barrio de Salamanca, donde plantea un bistrot de formato compacto, con un menú que se apoya en la repetición de una estructura estable y en pequeñas variaciones para construir una visita distinta en cada ocasión.