vinetur

Sala de Despecho recupera en Madrid la cocina mexicana de Tacos Atarantados

El menú invitado se centra en el trompo dentro del formato habitual del local

lunes 14 de septiembre de 2026

Sala de Despecho volverá a ceder su cocina a Tacos Atarantados en una nueva edición temporal en Madrid. La colaboración se celebrará desde este martes, 15 de septiembre, hasta el próximo 19 de septiembre en el local de Paseo de Recoletos, 18, en el barrio de Salamanca. Será la segunda vez que ambos proyectos trabajen juntos en la capital, después de una primera experiencia en enero.

La iniciativa mantiene el formato ya usado a comienzos de año: una cocina invitada que se instala durante unos días dentro de Sala de Despecho y convive con la actividad habitual del establecimiento. La empresa atribuye esta segunda cita a la respuesta obtenida en la primera edición, que sirvió para medir el interés del público madrileño por la propuesta de la taquería nacida en Monterrey.

Durante esas cinco jornadas, la carta estará centrada en el trompo, la preparación que identifica a Tacos Atarantados. En la cocina mexicana, el trompo consiste en carne adobada asada en vertical y cortada al momento para servirla en tacos. Según la programación facilitada por la organización, el clásico Trompo de Puerco se ofrecerá de este martes, 15 de septiembre, al próximo 17 de septiembre, mientras que el Trompo Negro de Puerco estará disponible del próximo 16 de septiembre al próximo 19 de septiembre.

Esa distribución del menú hace que entre el próximo 16 de septiembre y el próximo 17 de septiembre coincidan las dos versiones del trompo. Junto a ellas, la taquería servirá Gaonera de Rib Eye, Tacos de Suadero Atarantado y sus Cachetadas, en versiones de Trompo de Puerco o Trompo Negro, según el día, y de Rib Eye. La oferta dulce se completará con la Cachetada de Gloria.

El funcionamiento del local apenas cambiará durante el pop-up. Sala de Despecho mantendrá casi su mismo horario de cocina, aunque cerrará a las 3.00, una hora antes de lo habitual. El espacio conservará además su oferta de coctelería, música y actividad nocturna, que forma parte de su modelo de negocio y de la fórmula compartida con la cocina invitada.

La colaboración une dos propuestas con perfiles distintos pero vinculados por una misma referencia mexicana. Tacos Atarantados se presenta como una taquería norteña de Monterrey, con una carta basada en tacos de servicio rápido, porciones generosas y una oferta de salsas pensada para acompañar cada preparación. Sala de Despecho, por su parte, opera en Madrid como un espacio que combina restauración, cócteles y música con inspiración latina.

La nueva edición llega ocho meses después de la primera visita de Tacos Atarantados a la ciudad y confirma la continuidad de esa relación entre anfitrión e invitado. Para el público, la principal novedad estará en volver a encontrar durante unos días una carta centrada en el trompo dentro de un local que mantendrá su dinámica habitual de noche en el centro de Madrid.