vinetur

Rural convierte la verdura de temporada en el eje de su nueva carta

La propuesta se apoya en la brasa, los encurtidos y los escabeches para ofrecer distintas formas de tratar las verduras

miércoles 16 de septiembre de 2026



El restaurante RURAL, ubicado en la calle Marqués de Cubas de Madrid y dirigido por Rafa Zafra, presentó este miércoles, 16 de septiembre, su propuesta para septiembre, centrada en las verduras de temporada y en técnicas como la brasa, el encurtido y el

escabeche. La iniciativa llega en la transición del verano al otoño y sitúa la huerta en el eje de la carta.

Desde el establecimiento explican que septiembre coincide con semanas de recolección y con la llegada de productos que permiten reorganizar la oferta alrededor de las hortalizas. La casa mantiene así una línea de cocina basada en el producto, el fuego y una intervención limitada sobre la materia prima.

La propuesta busca que la verdura deje de ocupar un papel secundario y pase al centro del plato. Para ello, RURAL recurre a varias técnicas que ofrecen registros distintos del mismo ingrediente. La brasa aporta humo y cambios de textura; los encurtidos añaden acidez; y los escabeches suman sazón y una vía de conservación que forma parte de la cocina tradicional. Son fórmulas habituales en locales que trabajan con el calendario del campo y con cartas de temporada.

Entre las elaboraciones de esta etapa figuran las piparras frescas, los espárragos verdes con papada ibérica y la lechuga pasada por la parrilla. A esa base se suman platos como el puerro confitado con salsa tatemada y escabeche de flor de tomillo, los pimientos del piquillo asados a la leña y caramelizados, y las setas a la brasa con yema de huevo campero.

La carta incorpora además una selección de verduras encurtidas, entre ellas coliflor, alcachofas, rabanitos y zanahorias encominadas. También hay preparaciones en crudo, como la lechuga fresca aliñada con vinagreta elaborada con jugo de encurtidos. Según señalan Rafa Zafra y Ricardo Acquista, el recorrido pretende ofrecer varias maneras de acercarse a la huerta, desde el producto apenas aliñado hasta las piezas tratadas con fuego o con conservas hechas en casa.

La bodega acompaña esa línea de cocina. RURAL informa de que cuenta con más de 350 referencias y que los vinos españoles ocupan un lugar central en la selección. La carta reúne etiquetas de distintas zonas, orígenes y variedades del país, pensadas para ajustar la armonía con platos vegetales, recetas a la brasa y preparaciones con vinagre o escabeche, donde la acidez y el humo suelen condicionar la elección del vino.

El restaurante sirve esta propuesta en su local del número 8 de la calle Marqués de Cubas, en Madrid.