vinetur

Tropicalista, restaurante brasileño en Madrid con sabor a São Paulo

Una carta pensada para compartir que reivindica la diversidad de Brasil, mucho más allá de los tópicos.

sábado 19 de septiembre de 2026

ESCRITO POR ALBERTO SANZ BLANCO



Tropicalista lleva desde 2019 acercando a Madrid una versión menos tópica de la cocina brasileña. En la calle Ballesta, a pocos pasos de Gran Vía, São Paulo es el punto de partida de una propuesta desenfadada y mestiza, donde conviven recetas

populares, sabores reconocibles y otros menos habituales por estos lares. Una propuesta pensada para compartir y descubrir Brasil desde una perspectiva diferente.

El local juega con el contraste entre su marcado estilo industrial y la gran imagen de São Paulo, presente en el espacio como referencia constante a la ciudad de origen. Los fogones abiertos dejan parte del trabajo a la vista, junto a un expositor de bebidas integrado en la decoración. Maderas, tonos verdes y pequeños toques de vegetación aportan calidez y un punto silvestre al espacio, con un carácter que se mantiene urbano. Una estética sencilla y reconocible, a medio camino entre la esencia tropical y el ambiente cosmopolita de una gran ciudad.

Aunque la gastronomía brasileña tiene una enorme riqueza, sigue siendo una gran desconocida para muchos madrileños. En España su imagen suele quedar ligada a la carne y al rodizio, y relega a un segundo plano una tradición culinaria mucho más diversa, marcada por la mezcla de culturas y productos.

De ahí parte **Tropicalista**. Sus socios, los brasileños **Diego Kaupp** y **Alexandre Pacheco**, quisieron trasladar a Madrid una parte de la cultura gastronómica de São Paulo, su ciudad natal. El resultado toma referencias de distintas regiones y las lleva a un formato más cercano al tapeo, con platos para compartir y una carta donde conviven la **yuca**, la **tapioca** o la **coxinha** junto a propuestas menos conocidas. Una manera de acercarse a Brasil sin reducirlo a sus tópicos más reconocibles.

La atención en sala tiene en Paola a su gran protagonista. Atenta, cercana y siempre pendiente, explica cada elaboración con naturalidad y aporta detalles sobre los ingredientes sin caer en lo invasivo. Su trato hace fácil sentirse a gusto desde el primer momento y permite adentrarse en la gastronomía brasileña con una guía afable durante todo el recorrido. Con ese buen comienzo, llega el momento de comprobar cómo se traslada sobre la mesa la diversidad de Brasil.



Para los más indecisos, una opción perfecta puede ser el **Petisco Paulista**, una degustación formada por coxinhas, kibes y risolis, tres clásicos del picoteo brasileño que permiten acercarse a distintos sabores en un mismo plato. La **coxinha**, elaborada con masa de patata y rellena de pollo especiado, ofrece un interior jugoso bajo una cobertura dorada; el **kibe**, de raíz árabe y muy presente en São Paulo, combina carne de ternera con trigo bulgur y hierbabuena. El **risoli**, relleno de queso y orégano, pone el contrapunto más suave. Hay un detalle común en los tres bocados y merece destacarlo: una fritura ligera, bien ejecutada y nada grasienta, donde el protagonismo recae en el relleno y no en el aceite. Los tres llegan acompañados de dos salsas caseras: una de tomate, guindilla y miel, con un juego entre dulzor y picante, y otra de yogur y hierbabuena, más fresca y suave.



Entre los imprescindibles encontramos el **Bolinho de moqueca de bacalhau** y la **Croquete de costela**, dos croquetas muy diferentes entre sí. La primera, elaborada con bacalao noruego, destaca por su exterior crujiente y un interior muy cremoso, acompañado de mayonesa de chipotle; el resultado deja un regusto maravilloso, con el sabor del pescado en un segundo plano. La de costilla de ternera, típica de las tabernas paulistas, juega en otra liga: carne deshilachada, bien especiada y con un auténtico punch de sabor, reforzado por la salsa casera de chipotle y hierbas. Dos croquetas contundentes, cada una desde su propia intensidad.

Otro imprescindible es el **Bolinho de Feijoada**, una reinterpretación en forma de croqueta de uno de los platos más emblemáticos de Brasil. La masa, elaborada a partir de frijoles negros y carnes seleccionadas de cerdo, lleva en su interior col y bacon, y llega acompañada de farofa, vinagreta y un pequeño chupito de cachaça, lima y miel. Todo apunta a una croqueta contundente, pero al probarla sorprende cómo controla la potencia de sus ingredientes: una textura muy melosa y un sabor profundo, intenso en matices, aunque mucho más delicado de lo que cabría esperar por sus ingredientes.



Uno de los grandes clásicos brasileños son las **tapiocas**, una especie de tortilla elaborada con harina de yuca, de textura particular y bordes ligeramente crujientes que contrastan con un interior más tierno. En **Tropicalista** llegan dobladas con esmero y, además, bien cargadas. Elegimos la de carne mechada a cocción lenta y queso curado, con un relleno generoso y sabroso que encuentra un buen contraste con la masa. La carta amplía las posibilidades con versiones de pollo, setas trufadas, caprese y vegana, además de alternativas dulces como la de coco.

En los principales encontramos platos más elaborados, con preparaciones donde la personalidad de **Tropicalista** gana peso. Optamos primero por un clásico y después quisimos alejarnos de la carne, precisamente porque, como nos explicó Paola, esa es una de las asociaciones más habituales con Brasil, pero ni mucho menos la única.



El **Escondidinho de frango** es muy meloso. El pollo desmenuzado y especiado queda cubierto por una capa de puré de yuca gratinado, con el queso dorado en la superficie. Las distintas capas se funden en la boca y dejan paso a un juego de matices con el arroz basmati servido como guarnición. Un plato singular, difícil de encontrar fuera de aquí.



El **Bobó de camarão** nos lleva hacia una vertiente más marinera. La bisque de langostinos, cocinada a fuego lento con yuca, leche de coco, pimientos y cilantro, concentra todo el carácter de una cocina de fondo, de esas que necesitan tiempo para ganar profundidad. El regusto ligeramente picante aparece al final, acompañado por el arroz basmati y la farofa.

La carta todavía guarda algunas paradas pendientes. La **picaña a la plancha**, uno de los cortes más representativos de Brasil, mantiene el vínculo con la tradición carnívora del país y llega acompañada de farofa, vinagreta y una guarnición a elegir. También queda espacio para las hamburguesas y los super bocadillos.



Llegamos a los postres, todos de elaboración casera, con opciones como la tarta de queso con crumble de avellanas y guayaba o A Morena, una tarta de chocolate con dulce de leche. Probamos el **Brigadeiro con Beijinho**, uno de los dulces más reconocibles de Brasil, presentado en dos capas cremosas de chocolate negro y coco, con crumble de avellanas por encima. La intensidad del chocolate encuentra en el coco un contrapunto más suave, con el crujiente de la avellana cerrando cada cucharada. Para quienes prefieran un final más fresco, la mousse de maracuyá es otra buena elección.



La parte líquida merece también su espacio. La carta de cócteles recorre distintas referencias brasileñas, aunque hay dos nombres que destacan. **Bethânia**, ganadora de Coctelsaña 2019, combina esencia de jengibre, shrub de piña, sirope de mango y guaraná en una mezcla aromática y tropical, con un perfil fresco y muy reconocible. Junto a ella, la **Caipirinha** clásica reivindica la sencillez de una receta inseparable de Brasil: cachaça, lima y azúcar. Dos formas de acercarse a la coctelería de Tropicalista, desde una creación propia hasta uno de los grandes iconos de su país.

Tropicalista demuestra que Brasil es mucho más que carne y rodizio. Una cocina mestiza, diversa y con personalidad, capaz de sorprender cuando se sale de los tópicos. Y aquí lo hace.