vinetur

5 Gallos abre en Madrid con cocina vasca unida a sabores mexicanos

El nuevo local del barrio de Salamanca ofrece platos para compartir, 33 plazas y una coctelería propia

martes 6 de octubre de 2026



El restaurante 5 Gallos ha abierto en el número 24 de la calle Diego de León, en el barrio de Salamanca de Madrid, con una propuesta que une cocina vasca y sabores mexicanos. El proyecto está impulsado por cinco socios de entre 27 y 30 años que,

según explican, comparten raíces familiares en ambos territorios y se conocieron durante su etapa universitaria en Deusto.

Sus responsables sitúan el origen del local en esa doble procedencia. La idea, afirman, pasa por llevar a la mesa una combinación de producto español, técnica de cocina vasca e ingredientes y preparaciones ligados a México. El restaurante plantea una carta corta, pensada para compartir, junto a una selección de vinos y una propuesta de coctelería propia.

En cocina trabaja Andoni Alzugaray, formado en la escuela Luis Irizar. La casa explica que la oferta cambia con frecuencia y que buena parte de las elaboraciones se hacen desde cero, con atención a la temporada y a proveedores pequeños. Entre los platos que forman parte de la carta figuran el Taco Baja, inspirado en La Paz y acompañado por salsa de la casa; la pluma ibérica para taquear, con aguacate y pico de gallo; la txuleta de vaca vieja con pimientos del piquillo confitados; y una versión propia de la gilda.

La bodega reúne referencias de Rioja, Ribera del Duero, Toro y Aragón, además de txakolis como guiño a la parte vasca del proyecto. El restaurante cuenta también con un vino propio de la casa, un tempranillo elaborado y embotellado para 5 Gallos por un productor de Rioja Alta Alavesa.

La coctelería está a cargo de Amaia Fernández, a la que el negocio presenta como mexicana con orígenes donostiarras. La carta combina recetas conocidas con combinados inspirados en México. Entre ellos aparecen la Mezcalita Tío Teddy, con mezcal ahumado y puré de guayaba; el Mexican Slipper, una versión del Japanese Slipper en la que se sustituye el Cointreau por mezcal; y el Pinche Cóctel, con tequila cristalino, Aperol, cítricos, agua con gas y cava.

La oferta líquida incluye además Daiquiri, Negroni, una versión del Pornstar con pisco, Paloma, michelada y carajillo norteamericano con Licor 43. Para quienes no toman alcohol, la casa sirve agua de Jamaica elaborada con flores de hibisco.

Uno de los rasgos del local es su tamaño. 5 Gallos dispone de 33 plazas y plantea un servicio cercano, inspirado, según sus promotores, en la hospitalidad mexicana. La intención es que el espacio funcione tanto para la cena como para una segunda parte de la noche centrada en los cócteles, con un ambiente musical basado en éxitos de los años 80.

El interiorismo ha sido diseñado por Alicia Agosti. El restaurante explica que el espacio se ha construido con materiales como nogal, mármol y latón, dentro de una paleta de tonos tierra, rojos, burdeos, crudos y beige. En la sala sobresale un mural geométrico realizado por el artista Teddy Kelly, integrado en una imagen que mezcla referencias vintage con elementos actuales.

Con esta apertura, 5 Gallos entra en una de las zonas con mayor actividad hostelera de Madrid con una fórmula basada en aforo reducido, cocina para compartir y una oferta de bar que ocupa un papel central dentro del proyecto. El local ya acepta reservas en su sede de Diego de León, 24.