vinetur

13 Cuadros se muda a La Latina: cocina de casa, vinos naturales y vida de barrio

La taberna de Patricia Porras inicia una nueva etapa con más protagonismo de la cocina, pequeños productores y la vocación de ser un punto de encuentro alrededor de la mesa

miércoles 7 de octubre de 2026

ESCRITO POR RIESCO


13 CUADROS
SUGERENCIAS
P.E.C.
•PRODUCTOS ESPECIALES CON CARIÑO•
-BRAVAS
-CROQUETAS
-ENSAIADILLA RUSA
-"LA TORTILLA"
ACOMPAÑA CON UN BUEN VINO DE NUESTRA SELECCIÓN.
Y POR ÚLTIMO...
PREGUNTA POR NUESTROS POSTRES
ABRIMOS CUANDO LLEGAMOS.
CERRAMOS CUANDO NOS VAMOS. Y SI VIENES Y NO ESTAMOS ES QUE NO COINCIDIMOS
@TABERNA13CUADROS

Hay tabernas cuya identidad viaja con quienes las hacen posibles. Es el caso de 13 Cuadros, que en agosto se despidió de Plaza de España, donde había construido una clientela fiel durante cinco años, para instalarse en La Latina. El cambio de barrio abre una etapa en la que la cocina gana terreno: del laterío y las tostas de sus comienzos, el proyecto avanza hacia una carta con más elaboraciones propias, recetas familiares y algunas combinaciones que se salen de lo habitual.

Al frente sigue Patricia Porras, “La Patri”, acompañada por sus socios Juanjo Quesada y Daniel Tarancón. Su idea de taberna se sostiene sobre el buen producto, el pequeño comercio y una manera cercana de recibir. «Queríamos un lugar donde juntarse a comer y beber bien, descubrir vinos y pequeños proyectos familiares», explica Patricia. Esa intención atraviesa tanto lo que se sirve como la relación con el barrio.

La despensa permite seguir el rastro de los ingredientes. La carne procede de Carnicería Noviciado; los huevos, del puesto de Bernardino Alonso Sanz en el Mercado de los Mostenses; y el pan llega cada día del cercano Obrador San Francisco. A ellos se suman los quesos de Fuentevieja, en Toledo, los torreznos sorianos de Frisoria y las gildas de La Gilda de Oro, en el Mercado de Tirso de Molina. Son proveedores que dan continuidad al proyecto y nuevas incorporaciones que lo conectan con su entorno.

En la mesa, el aperitivo marca el comienzo. Hay gildas clásicas de anchoa y otras versiones, como La Tentación, con pimiento cherry relleno de queso, anchoa y aceituna manzanilla. Después llegan los boquerones en vinagre templados al ajillo, las piparras en tempura, los torreznos y las bravas con salsa casera. La tortilla de Patri y la croqueta de jamón comparten espacio con las albóndigas con patatas de su abuela, una de las recetas que mejor expresan el vínculo de la carta con la cocina doméstica.

Bajo el nombre de “Tentaciones” aparecen las propuestas más atrevidas: pan quemao con oreja a la plancha, gambón y mayonesa picante; vieiras con caramelo de miso y puerro; o cazón en adobo con ajoblanco. Para terminar, la tarta de queso casera se elabora con Pata de Mulo de Quesería Fuentevieja. Más adelante se incorporará un postre de fruta encurtida de La Dolorosa Lab con helado artesanal de GelatoLab, del Mercado de la Cebada.

El vino ocupa un lugar propio en esta nueva etapa. La selección, breve y cambiante, se escribe a mano en un gran espejo junto a la barra y concede especial protagonismo a los vinos naturales y de mínima intervención, junto con referencias más tradicionales. La mayoría se ofrece por copas, una fórmula que facilita descubrir productores y probar distintas elaboraciones durante la comida.

Gredos y Cataluña tienen una presencia destacada por afinidad de Patricia, con proyectos como Mas Gomà, bodega familiar del Penedès vinculada a la agricultura ecológica. La selección se completa con cerveza madrileña Capaz, una iniciativa social e inclusiva ligada a la Fundación APASCOVI, y la ginger beer artesanal de La Dolorosa Lab.

La vocación de encuentro también alcanza a las paredes. En su anterior ubicación, 13 Cuadros acogía exposiciones de pintura, escultura e ilustración de artistas emergentes. Ahora quiere trasladar esa relación con la cultura a La Latina y abrir nuevas colaboraciones con el barrio. Entre platos al centro, vinos por descubrir y espacio para la creación, la taberna comienza a construir su nueva vida.

C. de Alfonso VI, 6, Centro, 28005 Madrid Teléfono: +34 914 88 13 69

miércoles y jueves de 19h a 00h / viernes y sábados de 13h a 16h y de 19h a cierre / domingos de 13 a 17:00h