vinetur

A’Barra renueva su propuesta de otoño con setas, caza y hortalizas de temporada

El restaurante madrileño incorpora corzo, mero, borraja y nuevos postres en una carta ligada al clasicismo contemporáneo

viernes 13 de noviembre de 2026





El restaurante A’Barra, con una estrella Michelin y ubicado en el barrio madrileño de El Viso, ha renovado para el otoño su carta y su menú degustación con una propuesta centrada en setas, hortalizas de temporada, caza y producto del mar. Al frente de la

cocina sigue Sergio Manzano, que dirige los fogones del local desde su apertura.

La casa explica que la nueva etapa se apoya en verduras de La Catedral de Navarra y productos de Joselito, junto a mariscos, cítricos y piezas de caza. Manzano resume la idea de la temporada en una cocina “ligada al clasicismo, pero con una mirada contemporánea”, con fondos y elaboraciones largas para dar más profundidad a cada plato.

La llegada del otoño se nota sobre todo en dos líneas. Por un lado, entran en carta ingredientes habituales de esta estación, como las setas, la lombarda, la remolacha, la calabaza o la borraja. Por otro, gana peso la caza, con una propuesta de corzo a la pimienta acompañada de risotto de piñones, lombarda y velo de remolacha. El restaurante incorpora también unas pencas de acelga con caldo de jamón Joselito, foie y trufa, una combinación que mezcla una verdura muy reconocible con un fondo de sabor intenso.

Las setas aparecen en varios pases. En la carta, A’Barra sirve una elaboración con escabeche ligero de zanahoria, zanahoria asada y piñones. En el apartado de pescados, la novedad es un mero a la plancha con salsa verde, codium, vainas y emulsión cítrica, con el que el restaurante mantiene la presencia del mar en una temporada dominada por productos de interior.

El menú degustación incorpora además varios bocados nuevos. Entre ellos figura un cappuccino de setas, preparado a partir de un caldo concentrado y una espuma del propio fondo, y un bocado de otoño con crema de setas, un pequeño bollo hecho con ese ingrediente y polvo obtenido de las setas deshidratadas utilizadas en la elaboración. La secuencia continúa con un panipuri relleno de crema de pimiento del piquillo de La Catedral de Navarra, acompañado de una sriracha artesanal hecha con el mismo producto.

En esa misma parte del recorrido aparece un crujiente de algas con crema de mejillón y escabeche, y un churro de calabaza y naranja con un toque picante. La cocina recupera además una de las combinaciones que el establecimiento sitúa entre las más reconocibles de su repertorio: quisquillas de Santa Pola con caldo de jamón Joselito y caviar. A esa línea se suma un plato vegetal de borraja de temporada con crema de

almendra y manzana ácida.

La renovación alcanza también a los postres. En la carta figuran una calabaza con miel, sorbete de trufa y hojas de otoño, y una propuesta de naranja, bergamota y almendra. En el menú degustación entra un soufflé caliente de chocolate con galleta de esencia de jamón Joselito y vainilla, una combinación en la que el restaurante lleva al terreno dulce un ingrediente muy asociado a su despensa salada.

A’Barra cumple diez años de trayectoria en Madrid. El proyecto está impulsado por José Gómez, vinculado a Joselito, y Cayo Martínez, ligado a La Catedral de Navarra, y mantiene a Manzano como responsable de cocina desde el inicio. La renovación de temporada llega en un momento en el que muchos restaurantes ajustan sus cartas a la entrada del frío y a la disponibilidad de producto, con más presencia de caza, setas y hortalizas de otoño.