vinetur

Mada abrirá en Chamartín como una casa de comidas actual de raíz tradicional

Óscar Horcajo y Leticia Palomo sitúan el proyecto entre la memoria familiar y una cocina contemporánea

lunes 16 de noviembre de 2026



Madrid sumará próximamente un nuevo restaurante en el distrito de Chamartín. Se llamará Mada y abrirá en el número 2 de la calle General Gallegos, según informan sus responsables. El proyecto estará dirigido por el chef Óscar Horcajo y la sumiller Leticia

Palomo, que comparten tanto la gestión del local como una trayectoria ligada a algunos nombres conocidos de la restauración madrileña.

La propuesta, de acuerdo con la información facilitada por el equipo del restaurante, parte de la cocina tradicional y la lleva a una lectura contemporánea. La idea es construir una casa de comidas actual, con atención al producto y a la temporada, y con recetas reconocibles pasadas por un filtro personal. Horcajo y Palomo presentan Mada como un espacio pensado para la repetición del cliente, con una cocina que busca reconfortar y una sala con peso propio en la experiencia.

El cocinero llega al proyecto tras su paso por Pandelujo, No-Do y Grupo Larrumba. Palomo, por su parte, ha trabajado en Ugo Chan, Osa y Yakitoro. Ambos asumen Mada como una apuesta conjunta en la que cocina y bodega tendrán un papel equivalente. Esa combinación responde a un modelo de restaurante en el que el trabajo de sala y la selección de vinos forman parte del concepto desde el inicio, y no como un complemento secundario.

El nombre del local remite a un vínculo familiar. Mada nace del apelativo cariñoso de Magdalena, la abuela de Horcajo, natural de Estremera, en la Comunidad de Madrid. Desde el proyecto señalan que esa figura fue esencial en la vida del cocinero y que la apertura quiere recoger esa memoria doméstica para llevarla a un restaurante actual. La referencia familiar no se limita al nombre: también marca el tono de una cocina que mira al recetario de siempre sin renunciar a influencias aprendidas fuera de casa.

Los responsables del restaurante resumen esa idea con una frase que sirve de declaración de intenciones: “Mada es lo que cocinaría tu abuela si hubiera viajado a París o Shanghái”. Con esa definición, el equipo sitúa su propuesta en un punto intermedio entre la tradición popular y una mirada abierta a otras cocinas. No se han dado a conocer todavía la carta, los precios ni la fecha exacta de apertura.

La ubicación elegida sitúa a Mada en una de las áreas de restauración con más actividad del norte de la capital. Chamartín ha reunido en los últimos años nuevas aperturas de perfiles distintos, desde barras informales hasta restaurantes de autor, y el desembarco de Mada se inscribe en ese movimiento. En este caso, el proyecto busca diferenciarse por una identidad apoyada en la cocina de raíces, la estacionalidad y el

peso conjunto de fogones y sala.

Esa doble dirección también dibuja el reparto de funciones dentro del negocio. Horcajo encabezará la parte culinaria, mientras que Palomo llevará la propuesta líquida y la atención en sala. En los restaurantes actuales, el papel del sumiller suele ir más allá de la carta de vinos e incluye ritmo de servicio, maridajes y relación con el cliente. En Mada, esa estructura forma parte del planteamiento desde el primer momento.

La apertura se producirá “muy pronto”, en palabras de sus promotores, aunque por ahora no hay una fecha cerrada comunicada públicamente. El restaurante ya cuenta con canales propios de información y presencia en internet, donde irá dando a conocer nuevos detalles sobre el arranque del negocio y sobre una propuesta que, según sus responsables, pretende unir memoria, producto y una lectura actual de la cocina tradicional.