vinetur

Casa Masa: la cookie que conquistó a los amigos de sus creadores estrena casa en Chueca

Cookies artesanales recién horneadas y café de especialidad: la apuesta de Alana Juteau y Oscar Rivero en el corazón de Chueca

lunes 16 de noviembre de 2026

ESCRITO POR RIESCO



Hay recetas que empiezan en una reunión entre amigos y terminan dando forma a un negocio. La cookie de doble chocolate de Alana Juteau es una de ellas. Aquella que preparaba durante el máster en Seattle donde conoció a su marido, Oscar Rivero, es hoy la protagonista de Casa Masa, el nuevo obrador de cookies artesanales y café de especialidad de la calle de las Infantas, 23.

Ella, californiana y aficionada a la repostería desde niña; él, venezolano y nieto de caficultores. Tras instalarse en Madrid, ambos han unido sus pasiones en un pequeño local de Chueca donde las hornadas se suceden a lo largo del día.

La carta va al grano: cuatro cookies a 3,80 euros la unidad, elaboradas con ingredientes como chocolate belga y mantequilla italiana. A la de doble chocolate, con cacao puro, chocolate al 70 % y flor de sal, se suman la clásica, la de pistacho y la de macadamia con chocolate blanco. También se pueden llevar en cajas de cuatro o seis, para compartir o regalar.

En la taza, el café de especialidad del tostador barcelonés Nomad Coffee comparte espacio con matcha, chai latte y chocolate caliente. Y habrá hueco para recetas puntuales, como una pecan pie con la que celebrar Acción de Gracias.

Con barra, bancos y una decoración de inspiración mediterránea, Casa Masa propone una merienda sencilla y bien pensada: una cookie recién horneada y un café al que se presta la misma atención.