vinetur

A’Barra renueva su propuesta de otoño con setas, verduras y caza como eje

La nueva carta incorpora corzo, penca de acelga, mero y varios pases exclusivos en el menú degustación

lunes 16 de noviembre de 2026





El restaurante madrileño A’Barra, con una estrella Michelin y situado en el barrio de El Viso, ha renovado su carta y su menú degustación para la temporada de otoño con una propuesta centrada en setas, verduras de temporada y caza, sin apartar el pescado y el

marisco. La cocina sigue en manos de Sergio Manzano, al frente de los fogones desde la apertura del local.

La nueva etapa de la carta gira en torno a una despensa propia de estos meses, con hortalizas de La Catedral de Navarra y productos de Joselito, además de mariscos, cítricos y piezas de caza. Manzano explica que la idea es dar protagonismo al producto de temporada y llevarlo a una cocina ligada al clasicismo con una lectura contemporánea.

Entre los platos que se incorporan figura el corzo a la pimienta con risotto de piñones, lombarda y velo de remolacha. A'Barra plantea esta elaboración como una combinación entre la carne de caza, la parte grasa y cremosa de los frutos secos y un acompañamiento vegetal. También entra en carta la penca de acelga con caldo de jamón Joselito, foie y trufa, una receta que parte de una hortaliza tradicional y la apoya en un fondo de jamón y en ingredientes habituales de la cocina de otoño.

Las setas vuelven a ocupar un lugar central en la oferta del restaurante. Una de las nuevas preparaciones las reúne con escabeche ligero de zanahoria, zanahoria asada y piñones. En el apartado de pescado, la casa incorpora mero a la plancha con salsa verde, codium, vainas y emulsión cítrica, una propuesta con la que el equipo busca mantener el peso del mar dentro de una carta marcada por sabores más propios de la estación.

El menú degustación suma además varios pases exclusivos. En los aperitivos aparece un capuchino de setas elaborado a partir de un caldo concentrado y una espuma del propio fondo. A ese bocado se añade otro que el restaurante identifica con el otoño: crema de setas, un pequeño bollo hecho con ese ingrediente y un polvo obtenido de las setas deshidratadas usadas en el caldo. Con ello, A'Barra plantea un aprovechamiento completo del producto y concentra su sabor en varios formatos dentro del mismo pase.

La secuencia de snacks continúa con un panipuri relleno de crema melosa de pimiento del piquillo de La Catedral de Navarra y acompañado de una sriracha artesanal hecha con ese mismo pimiento. También se sirve un crujiente de algas con crema de mejillón y escabeche. El recorrido incluye otro guiño a sabores populares con un churro de calabaza y naranja con un toque picante.

Uno de los platos que se mantienen como eje del menú es la quisquilla de Santa Pola con caldo de jamón Joselito y caviar. El restaurante recupera así un marisco que considera habitual en su cocina y lo combina con un fondo de jamón y un ingrediente de perfil salino. La huerta aparece de nuevo con la borraja de temporada servida con crema de almendra y manzana ácida.

La parte dulce también cambia con la estación. En la carta, A’Barra incorpora una calabaza con miel, sorbete de trufa y hojas de otoño, que son unas galletas finas inspiradas en esa época del año. A esa opción se suma un postre de naranja, bergamota y almendra, construido sobre notas cítricas y distintas texturas.

En el menú degustación entra además un soufflé caliente de chocolate con galleta de esencia de jamón Joselito y vainilla. Según traslada el restaurante, la intención es unir un ingrediente asociado a la cocina salada con una elaboración de pastelería, de forma que el matiz salino del jamón dialogue con el chocolate y la vainilla.

A’Barra cumple diez años de trayectoria con una línea culinaria basada en el producto y en una revisión de la cocina clásica. El proyecto está impulsado por José Gómez, vinculado a Joselito, y Cayo Martínez, de La Catedral de Navarra. Junto al restaurante gastronómico, el espacio incluye La Barra de A’Barra, dedicada a la coctelería y a una propuesta más informal, además de una mesa situada dentro de la cocina para seguir el servicio junto al equipo de Manzano.