vinetur

5 Gallos amplía su carta de otoño con aguachiles, taco regio y tarta de queso

El restaurante madrileño añade una propuesta de ostras y champán para reforzar su mezcla de cocina mexicana y vasca

miércoles 18 de noviembre de 2026



Este miércoles, 18 de noviembre, el restaurante 5 Gallos, situado en la calle Diego de León 24 de Madrid, ha presentado una ampliación de su carta de otoño y una nueva propuesta para los domingos por la noche centrada en ostras y champán. El local, ubicado en el barrio de Salamanca, basa su cocina en la unión de recetas y productos de México y el País Vasco.

La oferta culinaria está a cargo del chef Andoni Alzugaray, formado en la escuela de cocina de Luis Irizar. La empresa explica que el proyecto nació de cinco socios con vínculos familiares con San Sebastián y nacidos en México. Entre ellos figuran el propio Alzugaray y Santiago Saracho, al que la sociedad sitúa entre los impulsores del negocio desde las áreas de marketing, gastronomía y sector inmobiliario.

Las nuevas incorporaciones a la carta pasan por tres platos. El primero son los aguachiles, una preparación de la cocina mexicana basada en el uso de cítricos, chiles e ingredientes frescos. El segundo es el taco regio, servido sobre tortilla de maíz y elaborado con carrillera, salsa taquera, cebolla morada, cebolla frita y brotes de cilantro. El tercero llega en la parte dulce: una tarta de queso al estilo donostiarra.

Con estas entradas, 5 Gallos refuerza el equilibrio entre las dos cocinas sobre las que ha construido su identidad. Los aguachiles llevan el peso hacia sabores más frescos y ácidos, mientras que la tarta de queso conecta con el recetario de San Sebastián. El taco regio incorpora una opción de más cuerpo dentro de una carta pensada en buena medida para compartir.

Esos platos se suman a otros ya presentes en el menú, como el taco baja, la pluma ibérica para taquear y la txuleta de vaca vieja con pimientos del piquillo confitados. La empresa mantiene además una propuesta de sala que busca alargar la comida o la cena con vinos y coctelería.

El otro cambio anunciado afecta a la noche del domingo, una franja que muchos restaurantes intentan activar con ofertas propias. En el caso de 5 Gallos, la fórmula pasa por una selección de ostras y champán. La casa servirá dos elaboraciones, la ostra Tica y la ostra atún, con las que traslada su mezcla de sabores a uno de los productos marinos más asociados al consumo en barra o a las cenas cortas.

Para acompañar esa oferta, el restaurante ha reunido referencias de Laurent-Perrier, Taittinger y Bollinger. Con esa combinación, el establecimiento busca atraer tanto al cliente que acude por la cocina mexicana como al que se acerca por su vínculo con el recetario vasco.