vinetur

Coque celebra su 50 aniversario junto a Gastón Acurio, Quique Dacosta y Albert Adrià

La familia Sandoval celebró los 50 años de Coque junto a Gastón Acurio, Quique Dacosta y Albert Adrià

jueves 19 de noviembre de 2026

ESCRITO POR LAIA ACEBES



El restaurante madrileño Coque celebra medio siglo de historia ligado a tres generaciones de la familia Sandoval. Para conmemorar el aniversario, Mario, Rafael y Diego Sandoval reunieron a los chefs Gastón Acurio, Quique Dacosta y Albert Adrià en una cena especial que repasó el camino recorrido y su mirada hacia el futuro.

Uno de los protagonistas de la velada fue el nuevo cochinillo Pekín, una reinterpretación del plato más emblemático de Coque desarrollada por Mario Sandoval con ayuda de inteligencia artificial. La propuesta combina la tradición castellana del cochinillo asado con la técnica del pato laqueado de Pekín, en un proceso que busca una piel especialmente crujiente y ligera. La investigación tendrá también recorrido científico, con la próxima publicación de un artículo del MIT.

Al frente de la cocina desde 1996, Mario Sandoval ha construido su propuesta sobre el legado familiar y el respeto por el producto, incorporando progresivamente la investigación y la tecnología. En las últimas dos décadas, Coque ha impulsado proyectos relacionados con los polifenoles, la gastrogenómica, las fibras y los colágenos del pescado, entre otros ámbitos.

La celebración contó con el reconocimiento de los tres chefs invitados. Albert Adrià destacó la pasión y el oficio transmitidos por la familia durante estos 50 años; Quique Dacosta puso el acento en su amistad y admiración por los Sandoval, mientras que Gastón Acurio calificó la efeméride como una «proeza épica».

Una bodega con 3.000 referencias

El vino ocupa también un lugar destacado en la identidad de Coque. Bajo la dirección de Rafael Sandoval, la bodega reúne alrededor de 3.000 referencias y 30.000 botellas, con especial presencia de grandes vinos internacionales y etiquetas históricas. Para la ocasión se sirvió una de las últimas damajuanas del Jerez Trafalgar de González Byass, de 1805.

La experiencia del restaurante se completa con el trabajo del equipo de sala, una parte esencial de su trayectoria, y con proyectos que conectan gastronomía y sostenibilidad. En la finca Jaral de la Mira, la familia trabaja en la regeneración del suelo, la recuperación de semillas antiguas y la plantación de frutales para favorecer la

biodiversidad y estrechar el vínculo entre el campo y la cocina.

Cincuenta años después de sus comienzos, Coque mira al futuro sin perder de vista sus raíces. Una trayectoria familiar que ha sabido combinar tradición, conocimiento del producto e investigación para seguir evolucionando dentro de la gastronomía española.