vinetur

Las mejores taquerías de Madrid para disfrutar de la cocina mexicana

De los clásicos tacos al pastor a las propuestas de autor con ingredientes premium, Madrid reúne direcciones donde descubrir la variedad y creatividad de la gastronomía mexicana

jueves 19 de noviembre de 2026

ESCRITO POR LAIA ACEBES



La cocina mexicana ha encontrado en Madrid un terreno especialmente fértil. En los últimos años, las taquerías han ganado protagonismo con propuestas que van desde la sencillez de la comida callejera hasta reinterpretaciones contemporáneas en las que conviven tradición, técnica y producto. Estas son algunas direcciones para disfrutar de buenos tacos en la capital.

Mawey Taco Bar, creatividad y técnica

Mawey apuesta por una visión gastronómica del taco, con recetas que combinan ingredientes mexicanos y producto de calidad. Junto a opciones clásicas como el pastor, su carta incluye propuestas más originales, como los tacos de lengua de res con salsa de mango y habanero o los de bacalao crujiente con romesco de chile mulato.

Taquería Puerco, espíritu callejero

En la calle Alberto Aguilera, Puerco reivindica una carta breve y centrada en los fundamentos de la taquería mexicana. Sus especialidades incluyen tacos de puerco guisado, carnitas, pastor y rajas poblanas, preparados con tortillas hechas a mano y acompañados de salsas caseras. Una propuesta informal que busca reproducir el espíritu de los puestos de Ciudad de México.

Trompo, el protagonismo del pastor



El nombre de esta taquería ya anticipa su especialidad. En Trompo, la carne de cerdo marinada se cocina en el tradicional asador vertical y se sirve en tortilla de maíz con piña, cilantro y cebolla. La carta incorpora también carnitas al estilo de Michoacán y tacos dorados, sin perder de vista la esencia de la cocina callejera mexicana.

Bakan, tradición y propuestas especiales



Bakan combina recetas mexicanas con una propuesta desenfadada que reserva algunas elaboraciones para su particular Taco Tuesday. Entre las opciones que pueden encontrarse en esta jornada figuran tacos de verduras con mole negro y queso de cabra, pollo al pastor y rajas poblanas a la crema.

Cabrón, la influencia de la parrilla



La brasa marca la personalidad de Cabrón, donde el taco se convierte en punto de encuentro entre la cocina mexicana y las técnicas parrilleras. Su carta incluye el taco Cabrón, con filete de res, queso crujiente y cebolla confitada, además de versiones de

carnitas, barbacoa de carrillera y setas al pastor.

El Bajío, cocina mexicana con historia



Con la supervisión de la reconocida chef Titita Ramírez, El Bajío acerca a Madrid una cocina tradicional mexicana que va más allá de los tacos. Su propuesta incluye elaboraciones como los tacos de langostinos con pico de gallo o los de rabo de res especiado, dentro de una carta que reivindica los sabores y recetas del país.

Mami Tacos, una parada para los amantes de la birria



En Malasaña, Mami Tacos ha hecho de la birria su seña de identidad. Este guiso de carne, cocinado lentamente y lleno de matices, protagoniza unos tacos jugosos que también pueden disfrutarse en versiones como la quesabirria. Una propuesta

especialmente indicada para quienes buscan sabores intensos y reconfortantes.