vinetur

Hatillo: hamburguesas de autor, platos para compartir y razones para volver a Las Rosas

Wagyu A5, sabores viajeros, una carta viva y un servicio cercano definen una casa que cuida tanto el producto como el detalle

jueves 19 de noviembre de 2026

ESCRITO POR ALBERTO SANZ BLANCO



Volver a un restaurante es una de las mejores críticas que se le pueden hacer, y a Hatillo hemos vuelto. Situado en el paseo de Ginebra, 26, en pleno barrio de Las Rosas, es uno de esos sitios que entran por curiosidad en la agenda y acaban formando parte de ella. Las hamburguesas son su primer reclamo, pero reducir la casa a ellas sería injusto: buena parte de su interés está en los entrantes, los platos para compartir y una carta con combinaciones que se salen de lo habitual.

La experiencia comienza mucho antes de que llegue el primer plato. Hatillo cuida los detalles de su sala: la madera, los tonos tierra y la decoración floral arropan un interior de aire de jardín, con árboles y mesas que evocan el mobiliario de exterior. Los grandes ventanales llenan de luz el espacio y los sofás invitan a alargar la sobremesa. Todo ello dibuja un ambiente acogedor, moderno y desenfadado, donde la primera impresión ya anticipa el valor que la casa concede al buen trato.

Detrás de Hatillo están **Miguel Ángel Feijoo Jorge** y **María Teresa Villegas**, cofundadores del proyecto. Entre la filosofía de quien dirige y la vivencia del comensal, el equipo de sala hace de puente. En Hatillo, Gonzalo es uno de esos nombres propios. Conoce la carta, recomienda con criterio y orienta con naturalidad y cercanía. Todo el equipo comparte esa forma de entender el servicio.

La cocina de Hatillo parte de una idea nítida, la de conservar el espíritu de una hamburguesería contemporánea con una carta en constante evolución. Las **hamburguesas** ocupan un lugar destacado, pero los **entrantes** y los **platos para compartir** abren la puerta a la cocina española, a sabores mexicanos y a guiños venezolanos y japoneses. **Feijoo**, chef y fundador, defiende esa inquietud por introducir novedades y ofrecer al comensal algo que descubrir.

Los entrantes fijan el listón



El Michelin

La mejor forma de poner a prueba esa filosofía es sentarse a la mesa y probar sus platos. Entre los entrantes hay dos que considero imprescindibles. El primero es **El Michelin**, una de las sugerencias del chef. Es también un plato que exige precisión en el montaje para sostener su particular arquitectura y llegar a la mesa sin desmontarse. El brioche encierra unas rabas de gran jugosidad, cuya textura contrasta con el empanado y los distintos elementos crujientes. La salsa japo-nikkei, el pistacho tostado, el jamón ibérico y el toque cítrico del limón reinterpretan el clásico bocadillo de calamares con acento oriental. Es un bocado lleno de sabor, de los que invitan a repetir.



Selección de croquetas

El segundo imprescindible son sus **Croquetas**, de rebozado fino y crujiente e interior meloso. La bechamel, ligera y con poca harina, cede el protagonismo al relleno. Las de **carabinero** esconden pequeños trozos de marisco y dejan un marcado sabor a mar, mientras la pomada gallega aporta el contrapunto. Las de **rabo de toro añejo** saben a carne guisada, con jugosidad, persistencia y un fondo de chipotle ahumado. Si tuviera que quedarme con una, sería la de **cochinita pibil**, especiada y con un picante discreto, acompañada de queso viejo, salsa suave de ajo y cebollita encurtida. Sabe a lo que promete, y eso no es poco.

El resto de la carta mantiene esa convivencia de sabores e influencias. La alcachofa, la burrata o la ventresca comparten espacio con propuestas de inspiración mexicana como La Chingona, Ta Loco o los Tacos Don Juan, y con guiños venezolanos como los tequeños y Las Juanas. Una variedad pensada para compartir y recorrer distintos sabores antes de llegar a otro de los pilares de Hatillo, las hamburguesas.

Una forma distinta de entender la hamburguesa

Pocos restaurantes trabajan la hamburguesa de autor con el nivel de elaboración que encontramos en Hatillo. La selección de la carne, el pan, los quesos y las salsas responde a un trabajo minucioso, por encima de lo habitual en una hamburguesería.



Uno de los motivos de esta visita era probar La **Wagyu Punk**, la referencia más ambiciosa de la carta. Combina 160 gramos de wagyu Ushido A5 a la parrilla con Montgomery’s Cheddar fundido, huevo frito y carpaccio de wagyu A5 nacido, criado y sacrificado en Japón, pincelado con su salsa Ponzu Punk, con chili oil. La preparación culmina en la mesa, donde un soplete funde la grasa del carpaccio. Al cerrar el brioche, la yema se derrama y se mezcla con el queso y las salsas. Reúne potencia, untuosidad y un fondo picante, y el **wagyu** conserva el protagonismo entre tantos ingredientes. Una tarjeta certificativa detalla la procedencia de sus principales ingredientes. Un detalle que pone en valor la selección de materias primas. No es una hamburguesa

para comer con prisas.



CarboPAPA

Después de una hamburguesa tan particular, lo difícil es decidir por cuál continuar. Para salirnos de las combinaciones habituales, optamos por La **CarboPAPA**, una interpretación de la carbonara llevada al brioche. Los 160 gramos de vaca madurada se reparten el plato con la crema carbonara, el provolone dolce, el huevo frito, el bacon y el guanciale en dos texturas. El queso viejo, rallado en mesa, remata una hamburguesa de textura sedosa en la que el guanciale, crujiente y de sabor profundo, hace de contrapunto. Todas vienen acompañadas de crujientes patatas fritas.

El abanico es amplio y va de las fórmulas más clásicas a las propuestas con brie, burrata, plátano macho o gorgonzola, además de ediciones especiales con fondue o trufa fresca. Quedan muchas por probar, y buena parte del atractivo de la carta está precisamente en eso. Terminas una y ya estás pensando en la siguiente.

Cuando merece la pena dejar sitio para el postre

La elección de los postres tampoco es sencilla, aunque aquí tenemos la tranquilidad de que cualquiera es un acierto. En un momento en que las tartas de queso se han multiplicado hasta saturar las cartas, **La Quemada** justifica por sí sola la visita. Su textura es fundente y el sabor a queso, rotundo, encuentra réplica en la crema pastelera de calabaza asada. La capa superior, tostada hasta quemarse, y los dos cristales de hojaldre caramelizado coronan una tarta digna de repetir. Para quien busque un final más delicado, está la **Doña Torrija**, otra sugerencia del chef. Es una torrija casera de pan brioche, esponjosa, servida sobre polvo de galletas, con confitura de manzana caramelizada, caramelo salado y polvo de pistacho. La bola de helado se elige y, en nuestro caso, fue de Baileys. El helado frío junto a la torrija templada añade un juego de temperaturas que hace el bocado más goloso y jugoso.



La quemada y Doña Torrija

Después de varias visitas, **Hatillo** demuestra que su atractivo excede un solo plato. La regularidad de la cocina, el trabajo que hay detrás de sus hamburguesas y una carta que sigue incorporando novedades dejan motivos de sobra para regresar. El servicio está a la altura y el ticket medio, de entre 25 y 40 euros por persona, hace la recomendación sencilla. Y quizá esa sea la medida más honesta para valorar un restaurante, salir satisfecho por lo comido y con ganas de lo que queda por probar.