vinetur

5 Gallos amplía su carta de otoño con tres platos de raíces vascas y mexicanas

El restaurante añade aguachiles, taco regio, tarta de queso y una propuesta de ostras con champagne

sábado 21 de noviembre de 2026



5 Gallos, el restaurante situado en la calle Diego de León 24, en el barrio de Salamanca de Madrid, ha ampliado en noviembre su carta de otoño con tres incorporaciones y ha puesto el foco en las noches de domingo con una propuesta de ostras y champagne. El local, abierto por cinco socios con raíces vascas y mexicanas, mantiene así una línea de cocina que une referencias de ambos recetarios.

Las novedades de carta son unos aguachiles, un taco regio y una tarta de queso al estilo donostiarra. La propuesta lleva la firma del chef Andoni Alzugaray, formado en la escuela de cocina de Luis Irizar. Desde el restaurante explican que el proyecto busca reunir producto de temporada, cocina casera y una oferta pensada para alargar la experiencia más allá de la comida, con coctelería y sobremesa.

La incorporación más vinculada a la cocina mexicana son los aguachiles. Se trata de una preparación habitual en ese país, basada en la frescura de los ingredientes, la acidez de los cítricos y el picante del chile. En 5 Gallos se suman a la oferta de otoño como una opción fría dentro de una carta que combina platos para compartir con recetas de corte más directo.

A esa parte de la carta se añade el taco regio, servido sobre tortilla de maíz y preparado con carrillera, salsa taquera, cebolla morada, cebolla frita y brotes de cilantro. El plato refuerza la presencia del recetario mexicano en un local que también trabaja referencias del País Vasco y de la cocina de producto.

En el apartado dulce, 5 Gallos incorpora una tarta de queso al estilo de San Sebastián. La elección encaja con el origen del proyecto, ligado a socios nacidos en México y vinculados por familia y formación al País Vasco. Entre los impulsores figura también Santiago Saracho, que forma parte del grupo fundador junto a Alzugaray.

Estas incorporaciones se suman a una carta en la que ya estaban presentes elaboraciones como el taco baja, la pluma ibérica para taquear y la txuleta de vaca vieja con pimientos del piquillo confitados. La oferta mantiene así una estructura en la que conviven platos de raíz mexicana con otros más próximos a la cocina vasca y a la parrilla.

La otra novedad llega en el servicio de domingo por la noche. El restaurante ha reservado esa franja para una propuesta centrada en ostras y champagne, una combinación pensada para atraer a un público que busca una salida de fin de semana también en el cierre del domingo. Las dos preparaciones anunciadas son la ostra Tica y la ostra atún.

Para acompañarlas, la bodega incorpora una selección de champagne en la que figuran Laurent-Perrier, Taittinger y Bollinger. Con este movimiento, 5 Gallos refuerza una oferta que no se limita a la comida y que, según trasladan desde el local, quiere dar peso también a la barra, la coctelería y a un servicio más pausado durante la noche.