vinetur

Si te gusta comer bien, estos restaurantes de Madrid deberían estar en tu lista este diciembre

Ni postureo ni lugares a los que ir solo para dejarse ver. Una selección de restaurantes de Madrid donde lo importante sigue siendo lo mismo: comer extraordinariamente bien

miércoles 25 de noviembre de 2026

ESCRITO POR LAIA ACEBES



En Madrid hay restaurantes para todos los gustos, pero no todos consiguen que uno salga de la mesa pensando ya en cuándo volverá. Entre aperturas, tendencias pasajeras y locales que parecen más preocupados por lo que ocurre alrededor de sus mesas que por lo que sirven sobre ellas, todavía hay direcciones donde las cosas importantes no han cambiado: buen producto, cocina con personalidad, recetas que apetece recordar y un servicio que entiende el placer de comer sin prisas.

Esta selección es para quienes disfrutan de verdad de la gastronomía. Para quienes saben que una buena comida no necesita demasiadas explicaciones, que un plato memorable vale más que mil fotografías y que elegir dónde sentarse también forma parte del plan. Restaurantes con propuestas muy diferentes, desde la cocina japonesa de fusión hasta el mejor producto del mar o una taberna vasca con personalidad, pero con algo en común: aquí se viene a comer rico.

Y diciembre es una buena excusa para descubrirlos o volver a ellos. El mes de las comidas con amigos, las celebraciones familiares, los encuentros alrededor de una mesa y esos homenajes gastronómicos que hacen que las fiestas sepan todavía mejor. Estas son algunas de las direcciones de Madrid que merece la pena tener en el radar antes de que termine el año.

Kabuki Madrid



Todo un clásico. La cocina japonesa fusión encuentra en diciembre una buena ocasión para sentarse a la mesa en Kabuki Madrid, en el corazón del barrio de Salamanca. El restaurante presenta dos propuestas especiales para las celebraciones, una para el mediodía y otra para la noche, con las que el chef Alejandro Durán vuelve a explorar la personalidad de la Cocina Kabuki. Su propuesta combina la técnica japonesa con influencias de otras cocinas orientales y guiños mexicanos, una mezcla que se traduce en platos donde conviven diferentes tradiciones y sabores.

El menú de mediodía comienza con una ostra Coquette Nº4 con salsa ponzu y un usuzukuri de pescado blanco con mojo verde y papa arrugá. A continuación, llega una selección de cuatro nigiris que resume bien el carácter de la casa: salmón aburi, flambeado con azúcar mascabado; toro pastor, de ventresca de atún con salsa mexicana al pastor; bilbaína, de pescado blanco con aceite de ajo y shichimi; y Gyu-Hibiki, con lomo bajo de vaca, salsa macha y unas gotas de Hibiki.

El recorrido continúa con un temaki de langostino en tempura, salmón con miso y puré de apionabo a la robata, antes de terminar con un mochi. El menú incluye dos bebidas a elegir entre vino, cerveza o refresco, agua y café o té. Una propuesta pensada para disfrutar de la cocina de Kabuki sin esperar a una ocasión especial. Precio: 65 euros por persona.

Desde 1911



Hay restaurantes donde el producto habla por sí solo. Desde 1911 es uno de ellos. El restaurante de Pescaderías Coruñesas, reconocido con una estrella Michelin y dos Soles Repsol, rinde homenaje al mar y al legado de una familia que lleva más de un siglo acercando a Madrid algunos de los mejores pescados y mariscos.

Su propuesta tiene una particularidad que marca toda la experiencia: no hay una carta fija. Las capturas que llegan cada día de las lonjas determinan qué se sirve en la mesa, con una fórmula que permite elegir entre tres y seis entrantes antes de dar paso a un único pescado como plato principal. Una manera de entender la gastronomía en la que la temporada, la procedencia y la calidad de la materia prima tienen todo el protagonismo.

La experiencia se completa con dos de sus grandes atractivos: los carros de quesos y postres, perfectos para quienes no tienen prisa por levantarse de la mesa, y una bodega con una amplia selección de referencias nacionales e internacionales. Todo ello en un espacio elegante y luminoso, con un patio ajardinado que invita a prolongar la

sobremesa. Una dirección para quienes entienden que el verdadero lujo gastronómico empieza por un producto extraordinario.

Infame



Una taberna vasca en La Latina donde la temporada de caza, los buenos guisos y el txakoli tienen mucho que decir. Alex Santamaría y Eider Megino abrieron Infame (Cava Alta, 4) en 2021 con una idea clara: trasladar a Madrid una manera de entender la gastronomía ligada al producto, la cocina de raíz y el placer de compartir mesa. Una propuesta que, con el paso del tiempo, ha ido encontrando su propio espacio en la escena gastronómica madrileña.

En esta recta final del año, la carta presta especial atención a la caza. Santamaría trabaja con recetas que aprovechan el carácter de los productos de temporada, mientras Megino, al frente de la sala y la bodega, ha reunido una selección de trece txakolis procedentes de las tres denominaciones de origen del País Vasco. Hay blancos, rosados, tintos y espumosos, con referencias de bodegas como Ameztoi e Itsasmendi. Entre los platos que merece la pena probar están los caracoles a la eibarresa, ligeramente picantes y acompañados de una salsa que pide pan; la tortilla de kokotxas, uno de los clásicos de la casa, y la trucha del Ártico sobre trinxat, con huevas ahumadas. Para quienes quieran adentrarse en la propuesta de caza, destacan el conejo de campo en escabeche de sidra Saizar con verduras y el pichón de caserío en dos cocciones, servido con cuscús de minimazorca, maíz crujiente y reducción de vino. Cocina reconocible, producto de temporada y una bodega que merece atención: motivos suficientes para reservar.

El Rincón de Vespok



Hay comidas que piden sobremesa y lugares que parecen hechos precisamente para eso. Rodeado de vegetación en Puerta de Hierro, El Rincón de Vespok ofrece un entorno alejado del bullicio del centro donde sentarse a disfrutar de una cocina que concede especial importancia al producto, la estacionalidad y las elaboraciones pensadas para compartir.

La propuesta comienza con un buen repertorio de entrantes: gildas con anchoas y boquerones, croquetas, tortilla, ensaladilla rusa y jamón ibérico de bellota, acompañados de panes artesanales de maíz, semillas y blanco. Entre sus platos más destacados figura el tartar de atún rojo de almadraba, mientras que los arroces han ido ganando protagonismo hasta convertirse en una de las señas de identidad de su cocina. La selección reúne diferentes interpretaciones, desde propuestas vinculadas al campo y la tradición hasta otras en las que destacan la intensidad del carabinero o el carácter yodado del chipirón. Una apuesta por el producto, los buenos fondos y una cocina que entiende el arroz como un plato para compartir alrededor de la mesa.

Para las celebraciones de diciembre, el restaurante presenta cuatro menús navideños desde 50 euros, con alternativas de cóctel y de mesa. Entre las elaboraciones previstas destacan las croquetas de carabineros, el risotto de jabalí y setas de temporada y los raviolis de rabo de toro. La oferta se completa con opciones vegetarianas e infantiles, córners gastronómicos y diferentes espacios para grupos. Una alternativa para quienes prefieren celebrar las fiestas con una buena comida, en un entorno agradable y sin mirar demasiado el reloj.

Salitre



Una comida de Navidad que puede terminar en cócteles y música sin necesidad de cambiar de dirección. En pleno barrio de Salamanca, Taberna Salitre propone una fórmula que combina gastronomía, tapeo y ocio en un mismo espacio. Su concepto de taberna tradicional actualizada se despliega entre barra, terraza y patio, con una propuesta pensada tanto para compartir unos platos por la tarde como para sentarse a cenar y alargar después la velada.

La carta parte del recetario castizo y del producto, con clásicos como las gildas, los torreznos de Soria, la ensaladilla rusa, la tortilla o el jamón ibérico. A ellos se suman elaboraciones que dan un giro a la propuesta, como el brioche de mantequilla ahumada

y anchoa 00, el bikini de mortadela trufada o el mollete de lacón y pimentón. Para quienes prefieren sentarse a la mesa, también hay opciones más contundentes, entre ellas el tartar de solomillo ibérico, la carrillera al Oporto, el canelón de pato y foie o los callos a la madrileña.

Con la llegada de las fiestas, Salitre amplía sus opciones con cuatro menús navideños desde 45 euros, tanto en formato cóctel como en mesa, que incorporan platos como las alcachofas con romesco y papada ibérica. La experiencia puede completarse con córners de gildas, quesos, jamón ibérico y ostras, además de cócteles y música para prolongar la sobremesa.

La Cantina by Le Tavernier



La cocina de inspiración gallega también tiene su sitio en las celebraciones navideñas de Gran Vía. La Cantina by Le Tavernier propone dos menús especiales de Navidad, disponibles del 1 de diciembre al 6 de enero por 45 euros por persona, pensados tanto para quienes prefieren una comida tradicional sentados a la mesa como para los grupos que optan por un formato cóctel. Entre los platos del menú de mesa destacan la

empanada de zamburiñas, el carpaccio de vaca gallega con parmesano y albahaca, las croquetas cremosas de cocido y los mejillones en escabeche cítrico picante, antes de dar paso a una terrina de jarrete de vacuno glaseada con patatitas confitadas. La torrija con sopa de turrón y helado de nata pone el broche dulce. La alternativa cóctel reúne pequeños bocados como el chupito de bisque de marisco, las mariñeiras de salmón marinado, las brochetas de wagyu con crema de ponzu y cilantro y el arroz meloso de carabinero.

La celebración puede prolongarse hasta la última noche del año. Para Nochevieja, el restaurante organiza una cena especial por 195 euros, seguida de una fiesta en el rooftop Le Tavernier, con DJ, barra libre y cotillón. Quienes prefieran acudir directamente a la fiesta podrán hacerlo por 90 euros. Una propuesta para quienes buscan despedir el año en pleno centro de Madrid y convertir la cena en el comienzo de una noche que continúa en las alturas de Gran Vía.