vinetur

Óscar Horcajo y Leticia Palomo abren en Chamartín un restaurante de cocina del recuerdo

La pareja estrena Mada con platos inspirados en el recetario familiar y una bodega con 150 referencias

jueves 26 de noviembre de 2026



El chef Óscar Horcajo y la sumiller Leticia Palomo han abierto este jueves, 26 de noviembre, Mada, un restaurante de 32 plazas en el número 2 de la calle General Gallegos, en Chamartín. Es la primera iniciativa propia de la pareja, también unida fuera del trabajo, y nace con una propuesta centrada en lo que ambos llaman “cocina del recuerdo”: platos ligados al recetario familiar y a la cocina tradicional, trabajados con técnica clásica e influencias incorporadas en sus viajes y en las cocinas por las que han pasado.

La expresión resume una idea de casa de comidas llevada a un formato actual. Horcajo y Palomo explican que quieren un restaurante al que el cliente quiera volver, con una sala cercana, sin tecnicismos y con tanto peso como la cocina. El local, añaden, ha sido diseñado con referencias rurales y elementos contemporáneos, y cuenta con mesas separadas para favorecer la conversación. El precio medio se mueve en una franja de 80 a 100 euros por persona.

La carta de arranque incluye judías verdes salteadas con picaña madurada, sofrito y pilpil; carrillera de ternera a la meunière con ensalada de anisados; manitas de cerdo crujientes con tartar de gamba roja y salsa americana; y pan chino con guiso de rabo. También forman parte de la oferta inicial una ventresca de atún a la llama del sarmiento, servida con una carbonara con queso curado sobre pan brioche, y un volován de pintada de Bresse que el equipo relaciona con las comidas familiares de Navidad. Sus responsables avanzan que la carta irá cambiando con la temporada.

La bodega arranca con unas 150 referencias. Palomo ha reunido una selección con prioridad para vinos españoles y para bodegas pequeñas o independientes, además de algunas etiquetas internacionales. La sumiller sostiene que la intención es ofrecer una carta amplia, con personalidad y válida para gustos distintos, sin perder una línea de cercanía con el cliente.

El recorrido profesional de Horcajo explica una parte del planteamiento de Mada. Natural de Estremera, llegó a plantearse la carrera militar antes de dedicarse a la cocina. Según relatan desde el restaurante, un almuerzo en casa del cocinero Abraham García cuando tenía 15 años le llevó a orientar su futuro hacia los fogones. Después trabajó en Madrid en casas como Pandelujo y No-Do, pasó por Riga y más tarde dirigió

cocinas en El Mesón de Gonzalo, Puertalsol, UMO y Pabblo.

El nombre del restaurante remite a Magdalena, la abuela del chef, a la que la familia llamaba Mada. Horcajo asocia esa figura a los guisos, la huerta y la cocina de pueblo, una herencia que ahora ha llevado a la carta junto con referencias aprendidas fuera de casa. La definición que utilizan para resumir esa mezcla es “cosmorrural”.

Palomo estudió Periodismo y Comunicación Audiovisual, pero acabó orientando su carrera a la sala y al vino mientras compaginaba trabajo y estudios. Ha pasado por Pandelujo, Yakitoro, Soy Kitchen, KultO, Ugo Chan, OSA y Grupo Sushi 99. En 2024 recibió el premio Sala Revelación de Madrid Fusión y más tarde completó su formación en el curso oficial de la Cámara de Comercio, donde fue elegida entre los tres mejores alumnos de su promoción para la prueba final de Excelencia, según la pareja.

Mada llega a Chamartín con esa doble base de cocina y sala como eje del negocio. Horcajo y Palomo, que se conocieron en Estremera cuando eran muy jóvenes, resumen su enfoque con una frase que ya utilizan para explicar la casa: “lo que cocinaría tu abuela si hubiera viajado a París o Shanghái”.