vinetur

Restaurantes de las afueras de Madrid proponen celebrar San Isidro con gastronomía y tranquilidad

Portonovo y Cabaña Marconi ofrecen menús especiales y entornos naturales para quienes evitan el bullicio del centro en las fiestas

sábado 10 de mayo de 2025



El puente de San Isidro, que se celebra a partir del 15 de mayo, ofrece a los madrileños la oportunidad de buscar alternativas al bullicio del centro y disfrutar de la gastronomía en entornos más tranquilos. Dos zonas a las afueras de Madrid, Aravaca y El Encinar de los Reyes, presentan propuestas culinarias para quienes desean celebrar el patrón de la ciudad en un ambiente relajado y rodeados de naturaleza.

En Aravaca, el restaurante Portonovo, situado en la calle Aguarón 7, ha inaugurado su terraza con la llegada de la primavera. Este establecimiento, fundado por la familia Limeres en 1968, mantiene una larga tradición como marisquería gallega en Madrid. Daniel Cerdán, chef del restaurante, ha diseñado un menú estival que pone en valor los productos gallegos. La carta incluye platos como dorada en tempura con cachelos y salsa tártara, tiradito de sargo con influencia peruana, bacalao cremoso de garbanzos y manitas de ternera o merluza a la gallega. El local cuenta con más de cuatro mil metros cuadrados distribuidos en salones modulares, reservados privados, coctelería y una terraza con hórreo gallego. Esta variedad de espacios permite acoger tanto a familias como a grupos que buscan privacidad o reuniones al aire libre.

Entre las especialidades del Portonovo figuran el pulpo a la gallega, empanada gallega de bonito, cocido gallego y sapito a la espalda con patata panadera. La propuesta gastronómica se basa en recetas tradicionales y algunas opciones más actuales que buscan satisfacer tanto a quienes prefieren sabores clásicos como a quienes desean probar nuevas combinaciones.

Por otro lado, en El Encinar de los Reyes (Camino del Cura 233), Cabaña Marconi ofrece una experiencia diferente inspirada en los refugios nórdicos. Este restaurante se ha convertido en un punto de encuentro para quienes aprecian el diseño y la cocina internacional. Su carta combina platos mediterráneos con recetas típicas del norte de Europa. Entre sus opciones se encuentran arenques suecos, salmón marinado con salsa de eneldo, tostas de gambas al estilo del mercado de Estocolmo y albóndigas suecas acompañadas de puré de patata y mermelada de arándanos.

El espacio cuenta con un jardín rodeado de encinas centenarias que proporciona un ambiente tranquilo para quienes buscan alejarse del ruido habitual durante las fiestas madrileñas. La oferta gastronómica incluye también platos fríos como ensaladas de

pescado aliñadas según las tradiciones bálticas y propuestas pensadas para quienes siguen una alimentación saludable.

Entre las entradas más solicitadas figuran huevos escalfados con espuma de patata y caviar de trufa o alcachofas fritas con virutas de foie. En los platos principales destacan el chateaubriand con salsa bernesa o el stroganoff de solomillo acompañado de arroz.

Tanto Portonovo como Cabaña Marconi ofrecen alternativas para celebrar San Isidro lejos del centro urbano. Ambos restaurantes han adaptado sus menús y espacios para aprovechar el buen tiempo primaveral y responder a la demanda de quienes buscan calidad gastronómica junto a tranquilidad y naturaleza durante estas fechas señaladas en Madrid.