vinetur

El restaurante Coque y The Macallan presentan un exclusivo menú maridaje de alta cocina y whiskies en Madrid

La propuesta de Mario Sandoval ofrece 17 pases inspirados en Escocia y estará disponible desde el 15 de julio por 1.800 euros

martes 15 de julio de 2025



El restaurante Coque, en Madrid, acoge la segunda edición del menú maridaje creado por el chef Mario Sandoval en colaboración con la destilería escocesa The Macallan. Esta propuesta gastronómica se compone de 17 pases y cada plato se inspira en la finca y destilería The Macallan Estate, situada junto al río Spey en Escocia. El menú busca ofrecer una experiencia sensorial que une la alta cocina española con algunos de

los whiskies más exclusivos de la marca.

La colaboración entre Mario Sandoval y The Macallan comenzó hace dos años y se ha consolidado como una apuesta por la gastronomía de alto nivel. La iniciativa pretende poner en valor el trabajo de los chefs españoles y su capacidad para crear propuestas innovadoras sin perder de vista la tradición y el cuidado por el detalle. Para diseñar el menú de este año, Mario Sandoval viajó en mayo a Escocia, donde visitó la destilería y recorrió los campos de cebada, las laderas del río Spey y la sala de barricas donde envejecen los whiskies.

El recorrido gastronómico arranca en la sala The Macallan, ubicada en el corazón del restaurante Coque. Los comensales pasan después a la bodega, la sacristía y finalmente a la cocina, donde reciben un último aperitivo antes de sentarse en el comedor principal. Cada espacio del restaurante sirve como escenario para diferentes pases del menú, lo que permite a los asistentes conocer distintas facetas tanto del whisky como de la cocina de Sandoval.

En el maridaje se han seleccionado algunas referencias muy exclusivas de The Macallan, como A Night on Earth The Journey, Amber Meadow, Rare Cask 2024, 18 Years Double Cask, 25 Years Sherry Oak, 30 Years Double Cask y M Decanter 2019. Estos whiskies acompañan platos como helado de ajoblanco con almendra tierna y vinagre de piñón, cristal de maíz y sésamo negro con miso de garbanzo, aguacate y lascas de foie, geleé de caña de jamón ibérico 5 jotas, tuétano madurado con caviar Osetra y erizo de mar o chanfaina sobre pan ácimo con uva Pedro Ximénez. También figuran propuestas como quisquilla ahumada con sopa de maíz tostado y ají, shots de curry verde con granizado de sopa de cangrejo o cochinillo lechón jugoso con piel crujiente.

El precio del menú es de 1.800 euros por persona y las reservas pueden realizarse a través de la web oficial del restaurante Coque. La propuesta estará disponible desde este martes para quienes busquen una experiencia gastronómica centrada en el maridaje entre alta cocina española y whiskies escoceses únicos.