vinetur

De Origen Gastrobar: tradición con chispa en el corazón de Ciudad Lineal con sabor y honestidad

Cocina con raíces, ejecutada con oficio y presentada en un ambiente pensado para el disfrute pausado.

viernes 18 de julio de 2025

ESCRITO POR ALBERTO SANZ BLANCO



En pleno barrio de Ciudad Lineal, en la Calle Moscatelar, 31, entre viviendas residenciales y oficinas discretas, De Origen Gastrobar se desmarca con una propuesta honesta que pone el foco en el producto y en los sabores de siempre. Sin artificios ni alardes innecesarios, aquí la cocina apuesta por el recetario tradicional con toques actuales bien medidos y por una forma de comer relajada, cercana, donde el tapeo madrileño sigue marcando el compás. Ideal para quienes buscan algo reconocible pero bien hecho, sin más distracción que el plato.

Antes de adentrarse en lo gastronómico, merece la pena detenerse en el espacio, concebido con un equilibrio acertado entre lo natural y lo funcional. Anexo al Hotel Suites Feria Madrid, De Origen Gastrobar se integra en su entorno sin perder identidad propia, apostando por una estética limpia y herbácea, donde las plantas naturales aportan frescura y calidez sin caer en lo forzado. El local, amplio y diáfano, se divide entre una zona acristalada bañada por luz natural y una terraza al aire libre que invita a alargar la sobremesa. Como guiño lúdico y ligeramente desconcertante, distintos osos de peluche —de varios tamaños— se cuelan entre el mobiliario, humanizando el espacio y rompiendo cualquier atisbo de rigidez. Todo ello envuelto en una música tenue que acompaña sin imponerse, aportando una atmósfera de calma al espacio.

Sabor tradicional y toques actuales con una atención que marca la diferencia

El término gastrobar nació del deseo de elevar la experiencia del bar de toda la vida sin renunciar a su esencia. En los últimos años, muchos bares tradicionales han dado paso a fórmulas más sofisticadas, donde la calidad del producto, el cuidado en la presentación y ciertos guiños a la alta cocina conviven con la informalidad y el ambiente cercano de siempre. En ese sentido, este restaurante hace honor a su nombre, recogiendo el testigo del bar castizo y llevándolo un paso más allá, con una cocina que respeta la tradición pero no teme actualizarla y con un espacio pensado para seguir compartiendo, brindando y conversando.



La carta no es excesivamente extensa, pero está bien armada bajo la dirección del jefe de cocina, Santiago Caballero; recoge todos los imprescindibles del tapeo madrileño, desde los clásicos más reconocibles hasta algún guiño de autor que aporta personalidad sin romper la coherencia del conjunto. Antes de entrar en detalles, merece una mención especial la atención de Xiomara, siempre cercana, atenta y con una calidez que no se entrena. Su trato, natural y espontáneo, contribuye de forma decisiva a que la experiencia resulte aún más agradable.



Entrantes para compartir y disfrutar sin complicaciones

Entre los entrantes, tres propuestas destacan por encima del resto y marcan un buen arranque de la comida. Las croquetas de jamón, sencillamente sobresalientes: con una bechamel cremosa que se deshace en boca, bien equilibrada en sabor, y un rebozado fino, dorado y sin rastro de grasa. Los huevos rotos con jamón llegan en una ración generosa, casi para compartir. La patata, cortada al estilo tradicional, está perfectamente frita: crujiente por fuera, tierna por dentro y, sobre todo, nada pesada. El jamón, de buena calidad, se nota en cada bocado. Los huevos podrían haberse retirado un segundo antes del fuego, pero no empañan el conjunto, que resulta sabroso y rotundo. En cuanto a la ensaladilla, cumple con corrección, aunque se echa en falta un punto más de carácter: ya sea una mahonesa con más personalidad o un sabor más fresco y natural que la eleve. Completan la lista de sugerencias otros clásicos infalibles como las patatas bravas, los calamares a la romana o el pulpo a la brasa con puré de boniato, para seguir picando en clave informal.



De la huerta al plato fuerte: equilibrio y sabor en cada bocado

El apartado de la huerta no se limita a ser un simple complemento; adquiere identidad con platos cuidados en elaboración y presentación. La ensalada de salmón ahumado con mango y salsa de mostaza y miel destaca por su equilibrio y atractivo visual, donde el dulzor del mango aporta frescura y contrasta con la intensidad del salmón, mientras la salsa redondea sin ocultar los sabores. Las alcachofas confitadas con jamón, por su parte, resultan tiernas y sabrosas, con un punto meloso logrado con paciencia y rematadas con virutas de jamón y escamas de sal que realzan el conjunto. Dos alternativas en las que la verdura se convierte en protagonista.



Entre los principales, destaca especialmente el pollo al curry, una propuesta de autor que convence tanto por sabor como por técnica. El pollo, jugoso, perfectamente cocinado y con una textura tierna, se sirve sobre una cama de arroz largo cocido al punto justo, base neutra ideal para la salsa: un curry especiado y bien equilibrado, con complejidad sin resultar excesivo ni invasivo. Para quienes prefieren pescado, el bacalao con chutney de tomate resulta una opción a tener en cuenta. En la oferta de carnes, el costillar ibérico a la barbacoa o el Entrecot a la brasa con patatitas se presentan como platos contundentes, ideales para amantes de preparaciones intensas. Además, la carta incluye una amplia variedad de sándwiches e incluso algunos platos de pasta, completando así una oferta que toca todos los frentes y se adapta a diferentes gustos y momentos sin perder la calidad.



La guinda perfecta: un final dulce y una propuesta líquida bien pensada

Conviene dejar hueco para el postre, porque el apartado dulce ofrece opciones interesantes, algunas caseras y elaboradas con mimo. El brownie con helado, aunque horneado en exceso, mantiene un sabor intenso y cumple con lo que se espera de este clásico reconfortante. Completan otros postres como la tarta de queso o el tiramisú casero, además de los tradicionales helados —vainilla, chocolate o fresa— y fruta de temporada recién cortada, ideal para un final más ligero. Un cierre de carta variado, que apuesta por sabores reconocibles y bien resueltos. Para acompañar la propuesta gastronómica, De Origen Gastrobar ofrece una selección de bebidas bien escogida y polivalente. Una cerveza Victoria bien fría funciona como aliada natural para el tapeo y los entrantes más desenfadados. En el apartado vinícola, la carta incluye referencias representativas de distintas zonas, con blancos como Camiño do Rei (Rías Baixas) o A

Traba (Valdeorras) y tintos que van desde clásicos como Letargo o La Mateo (Rioja), hasta otras más actuales como Habla del Silencio (Extremadura), López Cristóbal Roble o La Planta (ambos de Ribera del Duero), sin olvidar propuestas con carácter como Juan Gil Plata (Jumilla).



De Origen Gastrobar no pretende reinventar la rueda, pero sí dignificar el recetario cotidiano con honestidad, producto y en un ambiente relajado. Su concepto, equilibrado y bien planteado, demuestra que se puede comer bien sin caer en la pretensión, combinando tradición y toques actuales con una ejecución cuidada, un servicio cercano y unos precios ajustados que refuerzan aún más su atractivo. Un lugar donde el sabor manda, la carta se adapta a distintos momentos del día y el comensal se siente, por encima de todo, cómodo.