vinetur

La Cuadra de Salvador aterriza en Madrid con su icónica fusión de carne premium y tradición peruana

Ubicado en el barrio de Las Cortes, el emblemático steakhouse limeño abre su primer local en España con una carta que celebra los mejores cortes del mundo y los sabores auténticos del Perú.

lunes 25 de agosto de 2025

ESCRITO POR LOLA ARIAS



El reconocido steakhouse limeño, La Cuadra de Salvador desembarca en Madrid con una propuesta que combina la maestría parrillera con el alma de la gastronomía peruana. Su nuevo local, situado en la calle de los Madrazo 10, en pleno barrio de Las

Cortes, se posiciona ya como un destino imprescindible para los amantes de la carne y los sabores auténticos.

Nacido en Lima en 2013 como tributo familiar a Salvador, figura entrañable dentro del entorno de los fundadores, este icónico steakhouse ha consolidado su presencia en Perú con cuatro establecimientos antes de cruzar fronteras. Madrid ha sido la ciudad elegida para su primer desembarco internacional: "Queríamos rendir homenaje a nuestras raíces y conectar con la gran comunidad peruana que vive aquí", señala Pedro Pablo Pazos, CEO del grupo.

La Cuadra de Salvador destaca por ofrecer cortes premium como el Black Angus USDA Prime o el wagyu japonés A5, preparados en un horno broiler de alta temperatura que potencia la textura y los jugos de cada pieza. Platos emblemáticos como los anticuchos de Salvador, el lomo saltado y el ossobuco al maíz morado reflejan la fusión de técnicas modernas con sabores tradicionales peruanos.



Historia, sabor y elegancia en cada espacio



La Cuadra de Salvador se ubica en un edificio histórico que conserva el encanto de la arquitectura clásica madrileña, aportando autenticidad y carácter a cada rincón. El interiorismo respeta la esencia original del inmueble, integrando materiales nobles como la madera, el cuero y el hierro forjado en un diseño que fusiona elegancia contemporánea con una atmósfera cálida y acogedora.

Distribuido en dos plantas, el restaurante cuenta con una cocina vista que se convierte en un auténtico espectáculo para los comensales, así como con distintos ambientes: desde un amplio salón en la planta superior, ideal para cenas íntimas o encuentros grupales, hasta un salón privado con barra propia perfecto para celebraciones exclusivas o reuniones corporativas.

El arte del maridaje con sello peruano



El corazón social de La Cuadra de Salvador es su espectacular barra, concebida como punto de encuentro para disfrutar de una cuidada coctelería de autor. Muchos de sus cócteles se elaboran con destilados peruanos como pisco, ginebra o whisky, entre los que destaca el aclamado Black Whiskey, elegido en 2023 como el mejor del mundo. Entre sus propuestas más celebradas, destacan las diferentes variedades de pisco sour, reinterpretadas con toques contemporáneas que rinden homenaje a su origen andino.

La carta líquida se completa con una bodega de más de 150 referencias seleccionadas, que incluye etiquetas únicas y difíciles de encontrar, como el exclusivo Dom Pérignon Plénitude P3 1992, haciendo del maridaje una experiencia igualmente memorable.

En definitiva, La Cuadra de Salvador se posiciona como un nuevo referente para los amantes de la carne en Madrid, ofreciendo una propuesta innovadora que combina tradición, calidad y un ambiente sofisticado.