vinetur

Horcher: el valor de lo constante

Fundado en Berlín en 1904, el restaurante se trasladó a Madrid en plena Segunda Guerra Mundial

viernes 19 de septiembre de 2025

ESCRITO POR ÁLVARO ESCRIBANO



Hablar de Horcher es hablar de uno de los grandes templos gastronómicos de Madrid. Un restaurante que no solo ha sobrevivido al paso de las décadas, sino que se ha convertido en testigo privilegiado de la historia reciente de España y de Europa. **Fundado en Berlín en 1904 por Gustav Horcher, fue en 1943 cuando Otto Horcher, su hijo, decidió trasladar el negocio a Madrid,** huyendo de la guerra y

encontrando en la capital española un lugar donde reconstruir su legado.

Desde entonces, Horcher ha sido mucho más que un restaurante: ha funcionado como punto de encuentro de políticos, aristócratas, artistas y empresarios, siempre rodeado de un aire de discreción que se convirtió en parte de su marca. Durante el franquismo fue frecuentado por ministros y diplomáticos; en la Transición, por figuras del poder económico y cultural. En sus comedores, con su decoración de corte clásico centroeuropeo y su atmósfera de club privado, se han tomado decisiones y se han compartido confidencias que nunca salieron a la luz.

Pero más allá de su papel como escenario social, Horcher ha mantenido una personalidad culinaria definida. Su cocina está marcada por las raíces centroeuropeas y la influencia de la caza y la temporada. Platos como el solomillo Wellington, el Steak Tartar, el pato salvaje o la liebre a la Royal forman parte de su repertorio inconfundible, a los que se suman postres tan emblemáticos como la tarta de manzana con nata o las crêpes Suzette. En un tiempo donde la restauración se llena de fuegos artificiales y experimentación constante, Horcher ha optado por otro camino: la permanencia, la fidelidad a una tradición, el culto al detalle.

Hoy, bajo la dirección de Elisabeth Horcher, la cuarta generación de la familia, el restaurante sigue en pie en la calle Alfonso XII, frente al Retiro, conservando ese halo de exclusividad y tradición que lo distingue. Y lo hace en un Madrid gastronómicamente convulso, donde abren y cierran locales a un ritmo vertiginoso, y donde la moda puede ser más poderosa que la memoria.

La pregunta es inevitable: ¿cómo ha conseguido Horcher mantenerse en pie durante más de 80 años en España? Probablemente por haber entendido que la experiencia que ofrece no se limita a un menú, sino a una atmósfera: el ritual de un servicio impecable, el valor de la discreción, el lujo entendido no como ostentación, sino como permanencia. Horcher no compite con los restaurantes de moda; juega en otra liga, la de los clásicos que, como un buen vino, mejoran con el tiempo.

En una ciudad que a menudo vive obsesionada con lo nuevo, **Horcher representa el valor de lo constante.** Su historia es también la de Madrid: un refugio que ha sabido adaptarse sin perder su esencia, un lugar donde tradición y poder, cocina y memoria,

se entrelazan en cada plato. Y aunque no todos puedan —o quieran— permitírselo, Horcher permanece como un símbolo de que la gastronomía también puede ser historia viva.