vinetur

El plan gastronómico de invierno que no te puedes perder si estás por la zona de Ópera

El Café de la Ópera os invita a vivir una experiencia sensorial con el mejor cocido madrileño de la ciudad, y una paella que enamora desde la primera cucharada.

martes 9 de diciembre de 2025

ESCRITO POR RITA





Cuando el frío se instala en la capital, los planes que conquistan los sentidos se disfrutan alrededor de la mesa. El Hotel Ópera de Madrid da la bienvenida a la temporada con dos propuestas que rinden homenaje a la cocina más auténtica: su reconocido cocido madrileño y una paella que resume la esencia del Mediterráneo. Dos razones de peso para hacer una parada técnica en pleno centro y saborear el invierno como se merece.

Madrid huele a tradición, a brasero y a cuchara. Y con ese espíritu, el Hotel Ópera presenta dos irresistibles experiencias culinarias en El Café de la Ópera, un espacio donde la gastronomía se convierte en arte.

La primera, un cocido madrileño que presume de ser uno de los mejores de la ciudad. Servido en tres vuelcos, con ingredientes de primera calidad y el sabor de siempre, cada plato se prepara con mimo, recuperando la esencia de los guisos de antaño. El ritual comienza con un aperitivo que invita a descubrir lo que está por venir: una croqueta de cocido que cruje delicadamente en cada bocado, revelando su centro cremoso y lleno de sabor. Acompañada de guindillas y cebolletas frescas, este preludio despierta el paladar de una forma deliciosa y vibrante.

El primer vuelco es una sopa de cocido con fideos. Con cada sorbo se reconfortará el alma y poco a poco quitará esa sensación de frio propia de la época.

A continuación, el segundo vuelco rinde tributo a los ingredientes de la tierra con un plato de garbanzos castellanos y verduras. Los garbanzos, cocidos a fuego lento, se deshacen en la boca, combinando suavemente con las verduras que aportan frescura y equilibrio, y una salsa de tomate con cominos que ayudan a la digestión.

Por último, llega el apoteósico tercer vuelco, donde se despliega el festín de carnes: morcillo, tocino, panceta, costillas, chorizo asturiano, morcilla, y gallina. Un manjar para todos los paladares. Para terminar este banquete, El Café de la Ópera ofrece un postre que sella la experiencia con dulzura: leche frita, suave, cremosa y con esa fina capa crujiente que invita a cerrar los ojos y disfrutar del momento. Un final delicado para una comida inolvidable.

Este manjar estará disponible viernes, sábados y domingo de 13:00 a 16:00, y siempre que se desee con una antelación de 48 horas.

La segunda propuesta lleva el paladar directamente al Levante: una paella exquisita, elaborada con productos frescos y el arroz en su punto justo, que combina la tradición valenciana con el toque elegante y contemporáneo del Café de la Ópera. Este menú está compuesto por una ensalada verde del chef, una paella de marisco o carne, y un delicioso tiramisú.

Ambas opciones se sirven en un entorno único, con vistas privilegiadas al Teatro Real y a pocos pasos de la Plaza de Oriente, lo que convierte la experiencia en un plan perfecto para viajeros, amantes de la buena mesa o quienes simplemente buscan celebrar el invierno con un toque de sabor.

Más información y reservas: https://www.hotelopera.com/