vinetur

Black Taurus abre sus puertas en València: la nueva parrilla mediterránea donde el fuego marca el carácter

Carnes y mariscos serán los protagonistas de esta experiencia gastronómica basada en el fuego

miércoles 17 de diciembre de 2025

ESCRITO POR IRIS



València acoge una de las últimas aperturas del año. Se trata de **Black Taurus**, el templo del fuego que ha desplegado sus puertas esta semana en la calle Conde Altea, 30, y donde jugar con el producto es la única regla de una experiencia culinaria que se presenta como mediterránea, pero que esconde muchas más sorpresas.

"Nos gusta decir que somos elegantes y que llegamos para hacer una cocina con carácter", indica Irene Méndez, al frente de la dirección del restaurante. Han venido a jugar: con el producto, la carta, la sala y la parrilla. Dando la mano a la tradición y a la innovación por igual, para hacer de las recetas más conocidas los platos más especiales.

Con una estética elegante en tonos negros y dorados, iluminación bronce y un ambiente íntimo, Black Taurus nace como un proyecto respaldado por un grupo de socios involucrados desde hace años en el sector gastronómico, los cuales apuestan por una cocina sin complejos y divertida. Porque, aunque de entrada su ambiente parezca sofisticado, su filosofía es clara: la comida nunca debe ser aburrida.

Una carta con influencias

En Black Taurus el Mediterráneo es el inicio de todo. Sin embargo, la carta se completa con recetas que fusionan lo mejor de aquí y de allí. Huyendo así de lo clásico e incorporando mezclas y matices poco explorados.

El resultado es una carta donde la cocina de autor, el producto fresco y la calidad conviven con una técnica cuidada y un toque novedoso que distingue a cada plato, entre los que están:

Las **croquetas de cococha de bacalao al pilpil**, que anuncian que sorprenderán a los comensales por su potente sabor.

El **tartar de atún rojo** con caviar de soja, cuya elaboración es muy técnica debido a las esferificaciones que simulan el caviar.

Las **cigalas a la parrilla** con mantequilla menieur. El sabor de la parrilla no solo predomina en la carne, también en los mariscos y pescados.

El **entrecot de wagyu n° 5 japonés**. Es el de mayor calidad dentro de la escala de este tipo de carne, lo que significa que es un corte tierno y muy jugoso.

O el **t-bone de vaca madurada**, el famoso corte cuyo hueso tiene forma de T y que une dos partes: el solomillo y el entrecot de lomo.

La carne tiene un papel muy importante dentro del proyecto, ya que cuentan con cortes seleccionados, los cuales son los protagonistas de la parrilla. La oferta se amplía con un apartado dulce, dentro del cual destaca su tarta de queso con crumble de galletas y toffee salado y el flan de cremaet. "Buscamos dar una vuelta a las recetas clásicas y, en este caso, darles un toque valenciano", añade Isaías Sánchez, jefe de cocina. Y no solo eso, la propuesta recién llegada cuenta con fueras de carta constantes, los cuales tienen influencias no solo mediterráneas, también internacionales. Dependen de la temporada, como en cualquier despensa, así que ya adelantan que adaptarán los productos según las estaciones.



Elegancia y producto

En Black Taurus el negro representa la intensidad y el toro, el carácter. "Queríamos que el nombre fuera potente, que transmitiese lo que somos y lo que hemos venido a hacer", explica Irene. Por eso buscaron un término que recordase al fuego, a la potencia y al producto. Un producto que, siempre que este lo permita, pasará por la parrilla.

El espacio del que disfrutar de estos platos se divide en dos, el salón principal —con espacio para 50 personas— y la terraza, en pleno corazón de la ciudad. La parrilla no está a la vista para que el comensal disfrute tranquilamente de la experiencia sin apenas sentir el humo, pero esta sí se huele en cada plato y elaboración que sale de las cocinas. Asimismo, son los clientes los encargados de seleccionar el corte de carne que más tarde degustarán, de manera que ellos también forman parte del juego del fuego. Porque, como expresan, es esa experiencia cercana y al detalle la que marcará la diferencia.

Aquí el fuego marca el ritmo, al mismo tiempo que la imaginación genera nuevos sabores. Porque, en el fondo, el propósito de Black Taurus es claro: que la comida nunca sea monótona. "Y para eso, solo han de dejar que nos divirtamos con los ingredientes de principio a fin", concluyen.


Black
Taurus