vinetur

“Elijo vinos que emocionen entre etiquetas consagradas y lo que está por venir”

Fino Bar, la taberna moderna en Alcalá de Henares, Madrid, se convirtió en un referente gracias a su cocina de producto, con base tradicional y mirada contemporánea.

martes 30 de diciembre de 2025

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Alberto Sánchez

El alma de Fino Bar es Alberto Sánchez, socio-fundador, sommelier y director de sala, quientras su formación en la Escuela de Hostelería de Alcalá de Henares y en la Cámara de Comercio como sumiller y su paso por restaurantes con estrellas Michelin como Azurmendi y el desaparecido Santceloni, volvió a su localidad natal para poner en marcha Fino Bar, su proyecto más personal. Sánchez ya formó parte de Monio Group durante cuatro años en Casino de Alcalá, donde dirigió la sala y puso su conocimiento en la bodega. Ahora, está al frente de este restaurante donde se entrega en cuerpo y alma para ofrecer un servicio personal, acogedor y con el que el cliente se sienta como en casa.

La propuesta gastronómica fue creada por Raúl Álvarez, que ya pasó por las cocinas de Casino de Alcalá y Francesco's, y que elabora una cocina tradicional con una vuelta de hoja. En Fino Bar aporta su toque personal al recetario de siempre para diferenciarse con platos estrella como los torreznos de Alcalá, que elabora con una receta que es el secreto mejor guardado de la casa.

Para conocer el detrás de bambalinas de Fino Bar, conversamos con esta dupla que cada vez pisa más fuerte en el circuito gastronómico de Alcalá de Henares.

Después de haber trabajado en distintos restaurantes ¿Qué lo motivó a volver a su ciudad natal para abrir Fino Bar?

Alberto Sánchez: Volver a mi ciudad era casi una obligación emocional. Después de años formándome fuera, sentía que todo ese aprendizaje solo tenía sentido si lo traía de vuelta a casa. Alcalá me vio empezar y ahora quería aportar algo diferente, con nivel, pero siempre desde la cercanía y la humildad. Fino Bar nace de ese deseo: construir algo serio en mi ciudad y demostrar que aquí también se pueden hacer las cosas muy bien.

¿Cómo definiría a Fino Bar?

Alberto Sánchez: Fino Bar es una taberna moderna. Un sitio donde cuidamos mucho el producto, el servicio y cada detalle, pero sin perder la naturalidad. Queremos que la gente coma rico, beba bien y se sienta cómoda. Nada de poses; solo trabajo honesto y

una ambición clara por hacerlo cada día mejor.

¿Cuáles son los ingredientes imprescindibles para su cocina centrada en los productos?

Raúl Álvarez: Lo imprescindible es la materia prima en estado puro. Aceite bueno, verduras de temporada, carnes bien seleccionadas y el punto justo de cocción. No buscamos veinte técnicas; buscamos respeto absoluto por el producto.



Raúl Álvarez

¿Cuáles son los platos imperdibles de Fino Bar?

Alberto Sánchez: Además del torrezno, que ya es casi un símbolo de la casa y de la croqueta de cecina, hay otro imprescindible: nuestras pizzetas. Hacemos la masa nosotros mismos, la fermentamos durante 48 horas con una hidratación del 70% y todo ese trabajo se nota muchísimo en el resultado final. Son ligeras, sabrosas y a la gente le encantan.

¿Qué distingue al plato estrella: el torreznos de Alcalá?

Raúl Álvarez: Lo distingue el proceso: tiempo, temperatura y paciencia. Conseguimos una piel que suena de verdad y una carne jugosa. Es sencillo pero muy exigente, y hacerlo bien cada día es lo que marca la diferencia.

¿Cómo trabajó la selección de vinos del lugar?

Alberto Sánchez: La selección de vinos es un recopilatorio de todos los descubrimientos que he ido haciendo a lo largo de mi carrera: desde mi paso por Azurmendi y SantCeloni hasta la formación de sumiller en la Cámara de Comercio. Son vinos que me gustan, sí, pero sobre todo vinos que sé que gustan a la gente. Está pensada para el cliente, en constante rotación y siempre con cositas nuevas para descubrir.

¿Qué tiene que tener un vino para convertirse en una de las propuestas por copa de Fino Bar?

Alberto Sánchez: Tiene que emocionar. No busco grandes discursos, busco que en la primera copa te haga levantar la ceja. Vinos sinceros, limpios y con personalidad, que acompañen bien la comida y roten a menudo.

¿Cuáles son las perlitas de la carta de bebidas?

Alberto Sánchez: Tenemos un equilibrio precioso entre vinos de gran nivel y referencias de pequeños productores por descubrir. Desde un Valbuena de Vega Sicilia, un clásico absoluto de Ribera del Duero, hasta proyectos muy pequeños como Berrocualto, un vino de Zamora que hace Fran, un amigo, con una personalidad increíble. Nos gusta ofrecer esas dos caras: lo consagrado y lo que está por venir.

¿Qué maridajes sugiere descubrir al visitar el lugar?

Alberto Sánchez: Propongo maridajes que sorprenden sin complicar al cliente: la alcachofa con la manzanilla Sacristía de Sanlúcar, el torrezno con un blanco con crianza como Belondrade y Lurtón, y el pimiento de piquillo con brandada de bacalao y

carabinero con un mencía ligero del Bierzo como Pizarras de Otero. Son combinaciones que rompen tópicos y funcionan muy bien.

¿Cómo surgió la idea de elaborar su propio vermut por bodega Bocamanga? ¿Cuál es el diferencial del vermut?

Alberto Sánchez: Creemos que una barra con buen ambiente necesita una buena oferta de vermuts, por eso trabajamos ocho referencias con perfiles muy distintos. Queríamos además algo con nuestro sello, algo único. Contactamos con Bocamanga, una bodega que admiramos y juntos creamos un vermut equilibrado, aromático y con identidad propia. Representa perfectamente lo que somos.