vinetur

Madrid celebra el Día de la Croqueta con propuestas de autor y tradición

Papagena, Lamucca, Ultramarines, Zuma y Hard Rock Hotel Madrid ofrecen versiones únicas este 16 de enero

lunes 12 de enero de 2026



El próximo 16 de enero, Madrid se convierte en escenario de una ruta gastronómica dedicada a la croqueta, con motivo del Día Internacional de la Croqueta. Varios restaurantes de la ciudad presentan versiones que van desde la tradición hasta la reinterpretación más contemporánea.

En Papagena, el restaurante situado en la sexta planta del Teatro Real, el chef Ramón Freixa, reconocido con estrella Michelin, ofrece croquetas de jamón con vistas al Palacio Real. Esta propuesta une técnica y tradición en un entorno cultural emblemático.

Lamucca, habitual en la vida diaria madrileña, apuesta por las croquetas caseras de jamón conocidas como ?las de mamá?. Estas croquetas, crujientes por fuera y cremosas por dentro, evocan recetas familiares y el ambiente de la cocina tradicional.

Ultramarines del Coso, con sedes en San Joaquín y Trafalgar, presenta dos versiones. En San Joaquín, el chef Andy Boman reinterpreta clásicos como la croqueta de jamón de bellota y la de cecina de buey, manteniendo el espíritu de la taberna madrileña. En Trafalgar, el chef Dani firma una croqueta de cecina que combina producto, memoria y creatividad.

Zuma, en el Paseo de la Castellana, introduce una visión internacional con sus croquetas de bacalao negro y mayonesa de yuzu. Esta versión sofisticada parte de la receta tradicional de bacalao y la adapta con ingredientes y técnicas de inspiración oriental.

En Hard Rock Hotel Madrid, la croqueta se convierte en un espacio para la creatividad. El menú incluye croquetas de mac&cheese, pulled pork con chimichurri, cangrejo y una versión de rabo de toro con mayonesa de mostaza. Estas propuestas reflejan el carácter internacional y musical del establecimiento, mezclando sabores clásicos y nuevos giros.

La celebración del Día de la Croqueta en Madrid reúne a algunos de los restaurantes más representativos de la ciudad, donde cada croqueta refleja una parte de la identidad madrileña y su evolución gastronómica.