vinetur

La cocina de cuchara vuelve a los restaurantes con propuestas que apuestan por la tradición y el producto local

Guisos y sopas recuperan protagonismo en Madrid y La Rioja con recetas clásicas y versiones actuales

jueves 22 de enero de 2026



Con la llegada del invierno y el descenso de las temperaturas, los platos de cuchara recuperan su espacio en la oferta gastronómica de numerosos restaurantes. Estas recetas, ligadas a la calma y a la tradición, se presentan como una invitación a sentarse a la mesa y disfrutar de sabores que conectan con lo esencial de la cocina española y de otras culturas.

En Madrid, el restaurante Palm Court del Mandarin Oriental Ritz ha diseñado una propuesta invernal que recorre algunos de los grandes platos de cuchara de la gastronomía nacional. De lunes a sábado, los comensales pueden encontrar lentejas con carabinero, cocido madrileño, callos, fabes con almejas y gazpacho manchego. Todos ellos se elaboran con productos de máxima calidad y cocciones lentas, en un entorno elegante que busca reinterpretar la herencia clásica del hotel.

La Biblioteca de Santo Mauro, en el hotel de lujo del mismo nombre, incorpora a su carta un cocido madrileño en tres vuelcos, disponible los martes y miércoles previa reserva. Esta versión del cocido se presenta como una experiencia pausada, elaborada con producto de alta calidad y un respeto absoluto por la cocina de temporada. El restaurante refuerza así su identidad como uno de los espacios más exclusivos de la capital.

La cocina internacional también tiene su espacio en la oferta de platos de cuchara. Onoé, en el barrio de Salamanca, propone una sopa de lentejas vegana inspirada en la tradición libanesa. Esta receta, especiada con comino y acompañada de pan frito libanés y un toque de limón, refleja la calidez y hospitalidad propias de la cocina de Oriente Medio. La carta de Onoé está pensada para compartir y disfrutar sin prisas, siguiendo el espíritu del mezze y la sobremesa libanesa.

En La Rioja, el restaurante Gran Reserva, ubicado en el Palacio Tondón de Briñas, apuesta por una cocina que rinde homenaje a la tradición local. Su propuesta invernal incluye una crema de champiñón que pone en valor la despensa de proximidad y la sencillez de los productos de la región. El restaurante combina territorio, cocina y entorno para ofrecer una experiencia alineada con la identidad riojana.

La tendencia hacia una alimentación saludable también se refleja en la oferta de platos de cuchara. Superchulo, con locales en la Gran Vía y en la calle Virgen de los Peligros de Madrid, refuerza su carta vegetal con recetas como las lentejas caseras de verduras, la crema de calabaza y jengibre y el fresh curry de coco y manzana, acompañado de arroz negro, verduras asadas y setas. Estas elaboraciones buscan combinar bienestar y disfrute, consolidando a Superchulo como un referente de cocina saludable en la ciudad.

Por último, La Parrilla de Arganda, en Arganda del Rey, centra su propuesta invernal en los guisos tradicionales y los platos de cuchara. Entre sus especialidades se encuentran los callos, las judías de Barco de Ávila, el cocido y los arroces melosos hechos en cazuela. Todas estas recetas se elaboran con paciencia y respeto por la tradición, consolidando al restaurante como un referente de la cocina clásica en la Comunidad de Madrid.

La temporada invernal confirma así el regreso de los platos de cuchara a la primera línea de la gastronomía, con propuestas que van desde la reinterpretación de clásicos hasta opciones internacionales y saludables, siempre con el producto local y la tradición como base.