vinetur

Papúa Colón, el restaurante que ha creado su propia tendencia en Madrid

La propuesta de Wilmar Soto y Daniel Regajo fusiona cocina española y tropical en un entorno inspirado en la selva

viernes 23 de enero de 2026



Papúa Colón se ha consolidado como uno de los restaurantes más singulares de Madrid desde su apertura en 2020. Situado bajo la plaza de Colón, junto al Teatro Fernando Fernán Gómez, este espacio ideado por Jorge Rivero Prados y Noel Duque Martínez ha

construido una identidad propia que lo diferencia en la escena gastronómica de la capital. Su propuesta no sigue modas, sino que ha creado una experiencia que combina gastronomía, coctelería y un interiorismo muy cuidado.

El restaurante recibe a los comensales con una decoración que recrea una selva tropical elegante. La vegetación abundante, las referencias animales, las maderas y los tonos verdes y aguamarina, junto a una gran bóveda acristalada que aporta luz natural, generan un ambiente envolvente. El espacio está pensado para el disfrute relajado, con mesas amplias, sofás corridos, rincones semi-reservados y una vajilla artesanal elaborada en Extremadura.

La cocina de Papúa Colón, dirigida por el chef Wilmar Soto, fusiona la tradición mediterránea con sabores latinoamericanos y tropicales. La carta invita a compartir y descubrir platos que combinan técnica y producto. Entre los clásicos de la casa se encuentran el huevo frito con caviar sobre patata frita en salsa de carabinero, el carpaccio de picanha de vaca rubia gallega madurada 40 días con queso comté de 24 meses y las mollejas de ternera mayor con aceite de oliva virgen extra de hierbas.

Los arroces tienen un papel destacado en la oferta gastronómica. El risotto cremoso de calabaza con queso Shropshire y flor de calabacín en tempura, el arroz socarrat de gamba roja con alioli de ajo negro y salicornia, y el arroz bomba mantecado con picanha de vaca rubia gallega madurada 180 días son algunas de las propuestas que refuerzan la personalidad del restaurante.

La carta de carnes y pescados mantiene el mismo nivel de exigencia. Se pueden encontrar cortes como el tomahawk de angus, el t-bone en dos temperaturas que combina steak tartar trufado de solomillo y lomo bajo al carbón de encina, o el solomillo de vaca avileña con salsa de colmenillas. En pescados, destacan el pargo a la brasa con satay de camarones, puré de tupinambo y padchoi, y la lubina al carbón de encina con hinojo a baja temperatura, puré de apionabo y limón glaseado.

La experiencia se completa con platos como el gofre de foie con cremoso de maracuyá y Pedro Ximénez, el steak tartar “Jules Verne” y los huevos rotos de gallina ecológica con espuma de boletus, trufa y papada ibérica. Los postres mantienen el nivel, con opciones como la tarta entre algodones (red velvet con buttercream, mousse de frutos

rojos y helado de lichi), la mini-cake invertida de chocolate fondant 70% origen Papúa con helado de galleta y la torrija caramelizada de brioche con crema de almendra y helado de vainilla.

La coctelería, dirigida por Daniel Regajo, es otro de los pilares del restaurante. Con experiencia en barras internacionales como StreetXO Londres o The Gibson, Regajo ha diseñado una carta de doce cócteles inspirados en viajes por los cinco continentes. Cada cóctel tiene una historia propia, tanto en ingredientes como en presentación. Entre las creaciones más originales se encuentra el Perro Verde, que combina pisco, mezcal, manzana, jalapeño, lima y miel de agave, con una sal de especias ahumada. El Pasión Pop mezcla ron blanco, fruta de la pasión, chocolate blanco y palomitas de maíz. Para quienes prefieren sabores especiados, el Jaka une tequila, jackfruit, mole y tamarindo. El Papúa Spritz reinterpreta el clásico aperitivo con St Germain, vodka Grey Goose, hierbabuena y champagne.

Papúa Colón se ha convertido en un punto de encuentro para quienes buscan una cocina cuidada, un ambiente diferente y una experiencia que va más allá de la comida. El precio medio es de 40-45€, con un menú del día a 20,90€. El restaurante abre de lunes a miércoles de 12:00 a 1:00, jueves hasta las 2:00 y viernes y sábado hasta las 3:00. Las reservas pueden realizarse a través de su web.