vinetur

Tilda Neotaberna Castiza: La taberna de siempre, con y sin acento

Una taberna bien leída desde lo actual, con cocina reconocible y cuidada, un espacio coherente y un espíritu madrileño que invita a quedarse.

martes 3 de febrero de 2026

ESCRITO POR ALBERTO SANZ BLANCO



Hablar de tabernas en el centro de Madrid implica remitirse a un modelo gastronómico profundamente arraigado en la vida cotidiana: locales concebidos para el encuentro, la inmediatez y una relación directa con el recetario popular. En este marco se sitúa **Tilda Neotaberna Castiza**, en pleno eje de la Gran Vía, integrada en el Hotel Akeah Gran Vía Madrid, desde donde plantea su propuesta en diálogo con esa tradición.

Antes de entrar en lo puramente gastronómico, merece la pena detenerse en el espacio. El local dispone de dos accesos —uno desde el propio hotel y otro a través de un pasadizo que conduce a la terraza— y ese primer contacto funciona como una antesala marcada por un muro luminoso modular que vertebra el conjunto. Una paleta cálida, con tonos ámbar y madera natural, envuelve el recorrido, acompañada por algunas piezas textiles a modo de cuadros. La sensación de recogimiento continúa en el interior, donde la sala, de estructura alargada, se organiza en sucesión de mesas y grandes espejos que amplían la percepción del espacio.

Resulta pertinente recordar que el edificio albergó durante años una **librería**, circunstancia que explica el protagonismo de los muros y un tratamiento casi bibliográfico del conjunto. A mano derecha aparece otro de los grandes atractivos: un **patio de enormes dimensiones**, hoy convertido en uno de los puntos más solicitados del conjunto. Amplio y bien acondicionado, funciona como lugar de encuentro y queda presidido por un mural de marcado carácter madrileño del artista colombiano Creto, cuya intervención aporta identidad visual y refuerza el diálogo entre tradición urbana y mirada contemporánea.

El concepto queda claramente definido en el propio nombre del restaurante. **Neotaberna castiza** puede parecer, en un primer golpe de vista, un oxímoron, aunque no lo es. La expresión resume la evolución de un modelo profundamente ligado a la vida madrileña, que conserva una base tradicional —producto, recetario y códigos reconocibles— y la proyecta hacia un lenguaje actual, con ejecuciones más precisas, acabados más finos y la incorporación puntual de nuevas técnicas. Al frente de la cocina, **Jorge Reyes** ha sabido leer con acierto esa unión y trasladarla a los platos. De hecho, quienes se acerquen ahora tendrán la oportunidad de probar su nueva carta, más cuidada en las elaboraciones, con sabores más definidos y una mayor profundidad. La mejor forma de comprobar si ese discurso se sostiene pasa por sentarse a la mesa.

Conviene además destacar el trato atento y profesional de **Alejandro** y **Misbely**, un acompañamiento discreto y eficaz a lo largo de la experiencia.



Comenzamos con un clásico: **Croquetas casera de jamón ibérico**. De tamaño generoso y cubierta por una lámina exterior muy fina, presenta un rebozado limpio y bien resuelto, sin exceso de grasa. En el interior, la bechamel resulta especialmente cremosa y sostenida, con un sabor nítido a jamón ibérico que domina el conjunto con claridad y persistencia. El primer toque personal llega con los **Saquitos de ropa vieja** bajo una salsa verde. La cobertura, más crujiente, aporta contraste y se agradece desde el primer bocado. En el interior, el relleno ofrece un sabor intenso y profundo,

con la potencia propia de los guisos trabajados a fuego lento durante horas.



Otro de los platos recomendables son los **Calamares**, aderezados con ajo negro y acompañados de una mayonesa cítrica. De nuevo, la fritura resulta fina y bien ejecutada, ligera en boca y sin rastro de grasa. Un plato sencillo en apariencia, pero que siempre funciona. Para cerrar este primer tramo por todo lo alto, los **Torreznos** con base de guacamole resultan imprescindibles. El corte es limpio, la corteza cruje con rotundidad y el interior mantiene un punto jugoso bien controlado. El guacamole introduce un guiño claramente mexicano, perceptible también en la estética y en algunas salsas —como el chipotle servido para acompañar con pan—, que aportan frescor, matiz ahumado y un contrapunto bien medido a un bocado intenso y reconocible.



Madrid no tiene mar, pero el pescado llega siempre fresco. Buena prueba de ello es el **Pulpo** al grill, servido en brocheta, con un guiño lúdico que remite de forma sutil a la idea de producto recién pescado. El punto de cocción resulta especialmente preciso, firme y jugoso, algo nada fácil de conseguir. El plato se completa con cebollino, una base de mojo rojo y patatas baby acompañadas de salsa de pimiento amarillo; aportan matices y acompañan al producto sin restarle protagonismo.



Los amantes de la carne y del buen producto también encuentran aquí un plato a la altura con el **Solomillo**, quizá el pase más completo y mejor definido del conjunto. La carne llega en un punto de cocción impecable, especialmente tierna y bien trabajada. La trompeta de la muerte, una seta de perfil profundo y ligeramente terroso, aporta interés y personalidad al plato, en diálogo con un acompañamiento más clásico de puré de patata y una salsa casera bien ligada, responsables de cerrar el conjunto con equilibrio y armonía.



No hay final sin postre. Quienes prefieran moverse en el terreno de lo tradicional encontrarán en la **Tarta de queso** un refugio fiable. Un postre que, pese a haberse convertido en demasiadas ocasiones en un cajón de sastre donde todo vale, aquí aparece con corrección y criterio: horneada, de interior denso y cremoso, textura homogénea y bien ligada, base de galleta proporcionada y un acompañamiento ligero de coulis de frutos rojos como punto de acidez controlada. Para quienes busquen un cierre más sofisticado, el ***Lemon pie*** ofrece una lectura clásica bien ejecutada. Base de galleta compacta y dorada, relleno cremoso y denso de tono amarillo pálido, merengue tostado en la parte superior y de nuevo un coulis rojo que introduce contraste ácido y visual. Dos finales distintos, ambos igual de buenos.



La propuesta líquida acompaña con solvencia y amplitud a la cocina. La carta de vinos recorre denominaciones clásicas —Rueda, Rías Baixas, Rioja, Ribera del Duero o Madrid— con una selección pensada tanto para el servicio por copas como por botella. A ello se suma una oferta amplia de destilados —ginebras, rones, whiskies, vodkas y tequilas— y una carta de cócteles directa y bien ejecutada, concebida para reforzar el carácter social del espacio.

El conjunto deja una sensación clara: estamos ante una taberna entendida desde parámetros actuales, con una cocina reconocible, bien ejecutada y un espacio que acompaña ese planteamiento sin forzar el discurso. No es casual que en las servilletas aparezca escrito "**Madriz, con y sin acento**" como declaración de intenciones y guiño cómplice a una forma de estar y acoger. Con la llegada del buen tiempo, la experiencia continúa en la azotea, un espacio privilegiado con vistas sobre Madrid, ideal tanto para alargar la sobremesa como para acompañar un brunch relajado o una copa al caer la tarde. Un cierre que entiende la gastronomía como parte de un modo de estar y de mirar la ciudad.