vinetur

Corral de la Morería celebra su 70º aniversario con el menú Compás y una bodega única

El restaurante madrileño estrena temporada con una propuesta inspirada en el ritmo flamenco y maridajes exclusivos

miércoles 4 de febrero de 2026

El restaurante gastronómico Corral de la Morería, reconocido con una estrella Michelin y tres Soles Repsol, ha inaugurado su octava temporada con el lanzamiento de Compás, el nuevo menú diseñado por el chef David García. Esta propuesta, que coincide con el 70º aniversario del establecimiento, se inspira en los tiempos y ritmos de la música flamenca, un elemento central en la identidad del local. David García, al frente de la cocina desde 2016, ha creado un menú que parte de vivencias personales y momentos especiales, manteniendo la influencia del mar y los productos marinos como eje principal de su cocina.

Entre los platos que componen Compás destacan el Pintxo Crujiente de Kokotxa, que rinde homenaje a la costumbre española de compartir y socializar en bares, y la cigala a la brasa con salsa verde, reflejo de la inclinación del chef por los sabores marinos. El menú también incluye una interpretación personal de la salsa vizcaína en el plato de mejillones con encurtidos, y el Puchero Flamenco, inspirado en las noches vividas en casas de artistas en Jerez, donde el hinojo aporta un toque distintivo. En la parte de carnes, el pichón se presenta acompañado de almendra, palo cortado y cacao, aportando profundidad y matices elegantes. Para el postre, el Tocino de cielo con vinagres viejos de Jerez homenajea la tradición repostera andaluza y el aprovechamiento de las yemas de huevo en los conventos.

La experiencia gastronómica se complementa con la bodega de jereces dirigida por Juanma del Rey, copropietario y sumiller, que ha diseñado dos opciones de maridaje para el menú Compás. La primera opción incluye vinos blancos, espumosos, tintos y dulces de distintas procedencias, mientras que la segunda se compone exclusivamente de vinos generosos andaluces, principalmente de Jerez y Montilla, con referencias centenarias difíciles de encontrar en otros lugares. La bodega de Corral de la Morería cuenta con más de 1.300 referencias de vinos generosos andaluces y más de 1.000 referencias de otras regiones, lo que la convierte en la carta de vinos generosos más importante del mundo.

El menú Compás tiene un precio de 105 euros, mientras que los maridajes Premium y Súper Premium, ambos con nueve vinos, se ofrecen por 155 y 255 euros respectivamente, con IVA incluido. El restaurante mantiene su formato exclusivo, con solo cuatro mesas en el espacio gastronómico, y basa su propuesta en la alta cocina de raíces vascas, la bodega especializada en jereces y el tablao flamenco, considerado uno de los más relevantes a nivel internacional.

David García, nacido en Bilbao, inició su carrera en el restaurante familiar y se formó en la Escuela de Hostelería Eide de Santurce. Tras trabajar junto a Martín Berasategui y en restaurantes como El Bulli y Nerúa, asumió la jefatura de cocina en Álbora, donde obtuvo una estrella Michelin. Desde su llegada a Corral de la Morería, el restaurante ha consolidado su prestigio, sumando reconocimientos como el tercer Sol Repsol en 2023.

Corral de la Morería fue fundado el 20 de mayo de 1956 por Manuel del Rey, con la intención de presentar el flamenco como un arte mayor. A lo largo de siete décadas, el local ha acogido a figuras emblemáticas del flamenco y ha sido escenario de momentos históricos, como la presentación de ‘Entre dos Aguas’ de Paco de Lucía y el debut de Isabel Pantoja. Blanca del Rey, actual propietaria y directora artística, es una de las bailaoras y coreógrafas más reconocidas, con premios como la Medalla de Oro al Mérito en las Bellas Artes y la Medalla de Madrid.

El restaurante ha recibido numerosos galardones, entre ellos el Premio al Mejor Restaurante del Año en Madrid, el Premio al Mejor Tablao Flamenco del Mundo y el Premio Nacional de Gastronomía a la Mejor Dirección de Sala. El New York Times lo ha

situado en el primer lugar de su lista de recomendaciones culturales y gastronómicas de Madrid, junto a instituciones como el Museo del Prado y el Palacio Real. Con más de 5 millones de espectadores en siete décadas, Corral de la Morería se mantiene como un referente mundial en la unión de arte y gastronomía.

El restaurante está ubicado en la calle Morería, 17, en Madrid, y ofrece su experiencia gastronómica los jueves, viernes y sábados en horario de 20:00 a 00:00. El tablao y restaurante tablao funcionan de domingo a jueves con dos turnos de cena y espectáculo, y los viernes y sábados con horarios ampliados.