vinetur

“El asado para los argentinos es un ritual, va más allá de comer solo la carne”

José Luis Ansoleaga, el empresario chileno que hace tres años llevó el ritual del asado argentino a Madrid de la mano de La Cabrera

viernes 13 de febrero de 2026

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Empanadas, carnes, vinos argentinos y, sobre todo, la excelencia del ritual del asado argentino se puede disfrutar desde hace tres años en la capital española gracias al desembarco de La Cabrera.

Si bien la formación de José Luis Ansoleaga fue muy técnica -ingeniero agrónomo especializado en enología- siempre tuvo la llama de la vocación comercial súper presente. Así que tras ser parte de la industria de fertilizantes minerales fue socio fundador y CEO de la principal empresa chilena de bioestimulantes en base a proteína de salmón hidrolizado. Hoy en día, fusiona su pasión comercial con la gastronomía en el Grupo Los Lirios, que tiene 10 restaurantes en Chile y España.

¿Cómo llegó la carne argentina a su vida? Cuenta la historia que en un viaje por Buenos Aires quedó totalmente impresionado no sólo por el formato sino por la magia que se vive en La Cabreta de Palermo. Magia que hoy se puede disfrutar en nueve países y en más de 25 sucursales en tres continentes.

¿Cómo surgió la idea de llevar La Cabrera a Madrid?

Surge por la intención de expandir el negocio más allá de las fronteras de Chile por la situación socio política que vivió Chile luego del mal llamado "estallido social" del 2019. La elección fue España por la ascendencia que tengo de mis antepasados. Madrid, es una ciudad que me cautivaba por lo cosmopolita, ordenada y emergente dentro de Europa. No había duda.

¿Cómo trabajan la gestión de los productos de la carta?

La Cabrera Madrid obedece a un modelo global de la marca de origen argentino. Existe un lineamiento a seguir que es "tropicalizado" o adaptado a la cultura del país donde aterriza. De esta forma obtenemos las materias primas de acuerdo a los parámetros establecidos para la marca, pero tomando en cuenta el lugar donde estamos. En Madrid trabajamos con la mejor carne argentina disponible, que por cierto es de calidad superior a lo que puedes encontrar incluso dentro de Argentina.

¿Cómo se adapta el asado argentino al paladar español?

El asado argentino no es nuevo en España, ya hace más de 25-30 años que aparecieron los primeros exponentes en Madrid. Pero en los últimos 6 años ha habido un boom de apertura de asadores argentinos, lo que demuestra cómo el consumidor español ha ido aceptándolo. Ya que la carne argentina es reconocida como una de las mejores del

mundo, tanto por su genética como por las condiciones de crianza del ganado. La adaptación más importante ha sido el punto de cocción, dado que aquí se come poco o muy poco hecha.



¿Qué orígenes y maduraciones forman parte de la carta?

El asador argentino es muy distinto al español. La carne que se utiliza es de novillos que se sacrifican entre 20 a 24 meses o 36 meses máximo, con un peso promedio de 500 kgs. Esto garantiza una carne más tierna, sabrosa y con un nivel de infiltración de grasa (marmoleo) equilibrado. Esta carne solo se madura en húmedo 30-40 días. Las razas utilizadas para este fin son Aberdeen Angus y Hereford, y la alimentación principal es con praderas naturales de la pampa. Esto sin duda es muy distinto al ganado utilizado en España que preferentemente es ganado adulto que por su condición debe ser si o si madurado en seco (Dry Aged) para ablandar tejidos y concentrar sabores. Dentro de nuestra propuesta, también existe este tipo de carne de razas Simental o Rubia Gallega que las maduramos en seco entre 60 a 120 días y las servimos en formato chuleta.

¿Qué público visita La Cabrera en Madrid? ¿Más extranjeros en busca de sabores argentinos o más argentinos nostálgicos por los sabores de casa?

Nuestro público es equilibrado: 1/3 españoles o locales; 1/3 extranjeros americanos, europeos y sudamericanos y 1/3 argentinos residentes nostálgicos. El asado para los argentinos es un ritual, va más allá de comer solo la carne. Disfrutan la previa con una "picadita" de chorizo criollo, provoleta, empanadas de carne cortada a cuchillo, obviamente todo en compañía de chimichurri y un Fernet. Al público en general le gusta mucho La Cabrera, no solo por su carne, si no por todos los pasos que se viven en la mesa. La recepción con la panera y un aperitivo, y todos los complementos que llegan posteriormente a la mesa. En este caso me refiero a los "calentitos" que son unas cazuelitas de distintas técnicas calientes de cocina que se sirven junto con los entrantes, así como la "Lupita" que son técnicas frías de cocina que se sirven junto con la carne. Todo esto hace que en todo momento se esté viviendo algo especial en la mesa.

¿Cuál es el top 5 de platos más pedidos?

En los entrantes son las empanadas de carne cortada a cuchillo y el chorizo criollo de rueda. En el caso de los cortes de carne el ojo de bife (lomo alto), la entraña argentina y el bife de chorizo (lomo bajo). Las guarniciones infalibles son las patatas fritas a la provenzal, la ensalada de rúcula queso parmesano y la parrilla de verduras grilladas.

¿Cómo trabajaron la selección de vinos?

La carta de vinos inicialmente la trabajamos con la sumiller Metodiyka Krumova, quien principalmente nos orientó en las referencias españolas y europeas que no podían faltar en la carta. Por mi parte, por ser enólogo de profesión, pude aportar las referencias argentinas. La idea era tener exponentes de los distintos valles vitivinícolas de Argentina y unas pocas de Chile. Nuestra carta cuenta con más de 50 referencias argentinas dentro de un total de 90 referencias.

¿Cuáles son las perlitas de la carta de vinos? ¿Y de bebidas?

Personalmente me gusta mucho lo que en Argentina se ha logrado con la variedad Malbec o Cot en Francia. También están trabajando muy bien el Cabernet Franc. El Gran Enemigo Gualtallary es algo extraordinario, es un Cabernet Franc (85%) que te dejará sin palabras. El trabajo de Alejandro Vigil ha sido notable. La coctelería en La Cabrera no pasa desapercibida. Tenemos 10 cócteles de autor, creatividad a cargo del mexicano Cristian Conde inspirada en sabores e ingredientes latinos. Es así como nace el Tereré Tonic, una reversión del mate argentino.

¿Cómo surgió la idea de Tereétonic?

Al ser La Cabrera un restaurante argentino, quisimos usar un ingrediente que consume prácticamente el 100% de la población argentina, la yerba mate. Se infusiona ginebra cítrica con yerba mate, agregamos oleo sacharum para endulzar, agua tónica yuzu para refrescar, y finalmente se sirve en un matero que se le agrega hielo pilé en la superficie y sobre él yerba mate cruda. Como es un coctel frío lo llamamos tereré que es como se denomina al mate helado en otros países.

¿Cuáles son los maridajes infalibles de La Cabrera Madrid?

Para una carne más infiltrada como un ojo de bife, asado de tira o entraña buscaremos un vino con mayor volumen o cuerpo de la variedad Cabernet Franc argentino o Cabernet Sauvignon chileno. Si nuestra elección es una carne algo más magra como el bife de chorizo nos inclinamos por un Malbec del Valle de Uco.

La Cabrera Madrid

- Dirección: C/ Velázquez, 61
- Teléfono: 671 28 08 78
- Horario: De lunes a sábados de 12:00 a 23:30 y domingos de 12:00 a 17:00