vinetur

Mucha espera, poco restaurante: el fallido debut de Armando en Carranza

Sin posibilidad de reservar, servicio tenso y una experiencia que eclipsa al escalope rebozado más famoso de Madrid

lunes 16 de febrero de 2026

ESCRITO POR LAIA ACEBES

Hace apenas unas semanas abría sus puertas Armando, en pleno corazón de Madrid, en la calle Carranza. El proyecto nacía con lógica empresarial: independizar el icónico escalope que durante años fue emblema dentro de La Ancha y darle entidad propia. Sala pequeña, estética sobria con aire setentero, capacidad ajustada para unas cuarenta personas y un modelo basado en la rotación y la espontaneidad. **Sobre el papel, una fórmula clara, comercial y fácilmente replicable**. **El problema es que la teoría no resiste la práctica.**

El sistema de no admitir reservas, que en otros establecimientos puede aportar dinamismo, aquí se convierte en un error de cálculo. **La calle Carranza aparece colapsada por grupos esperando, ocupando la acera y generando una tensión innecesaria tanto para clientes como para viandantes**. Se prometen de 30 a 45 minutos de espera; la realidad supera ampliamente la hora. Sin explicaciones claras. Sin gestión visible. Sin el más mínimo gesto de cortesía que amortigüe la demora. La espontaneidad que el concepto pretende transmitir se transforma en frustración colectiva. **No hay expectativa ilusionante, hay hastío. Y esa sensación se arrastra hasta la mesa**.

La desorganización no es solo logística; es actitudinal. **El personal transmite desgana. Respuestas secas, miradas largas, sensación de estar molestando**. El responsable de sala, lejos de templar el ambiente, exhibe unas formas impropias de un restaurante que aspira a consolidarse bajo el aval de un grupo reconocido.

La comida: correcta, pero eclipsada

El escalope —de hasta 40 centímetros— llega bien frito, crujiente, correctamente ejecutado. **Puede personalizarse con toppings que oscilan entre el huevo y trufa, raclette, steak tartar o macarrones con chorizo**. Es una propuesta directa, indulgente, incluso festiva. Un plan romántico, una comida con colegas o hasta una ayuda a la tremenda resaca del fin de semana. Cualquier momento es válido para elegir la versión de tu escalpe: **de pollo, cerdo, pescado o vegetal**. **Para abrir boca puedes tomarte unas croquetas de jamón, unas alitas, una ensaladilla rusa con siracaha o una tortilla velazqueña**. Eso sí. Olvidate del pan porque parece ser que eso ya no se lleva. O que como se lo ponen rebozado al escalope les sale caro tener unas cuantas barras recien horneadas para el personal que no sabe comerse un pincho de toritlla sin su buen chusco. Nada más español que acompañar la comida con pan. Pero nada más madrileño que la modernez que vemos cada día y que invita a cuestionar la pérdida de personalidad de una ciudad que, hasta no hace mucho, tenía carácter y una oferta gastómica endiviable.

Aquí, en Armando parece que el sistema es simple y eficiente en teoría. Sin embargo, **todo llega a la vez, sin ritmo ni construcción**. Se come rápido porque el modelo exige rotación rápida, no porque la experiencia invite a prolongarse. Para beber, Armando también tiene una propuesta propia: jarras de un litro de limonada de fresa, de albahaca y jengibre, tinto de verano clásico o sangría de cava con frambuesas y menta. Por cierto, amantes del vino... olvidaros de comeros vuestro filete con un vino de vuestra DO favorita, porque aquí sólo hay una opción. Un sencillo Ribera que flojea.

Cuando la vivencia previa ha sido incómoda, el crujiente importa poco.

Armando tenía todos los ingredientes para convertirse en un éxito independiente: un producto icónico, una marca reconocible y un concepto fácil de entender. Pero **un restaurante no se sostiene solo sobre una receta. Se sostiene sobre hospitalidad, gestión y respeto por el comensal.**

Lo que debería ser una experiencia sencilla y divertida —un gran filete empanado compartido entre amigos— termina convertido en un mal rato. La experiencia negativa no es retórica: se percibe en la puerta, en la sala y en el trato.

Apenas unas semanas después de su apertura, la sensación no es la de un modelo perfectamente calibrado, sino la de un proyecto que ha abierto demasiado pronto o sin el engranaje humano necesario para sostenerlo. Y en restauración, eso se nota. **Ojalá le den una vuelta, la rotacion de los primeros días mejore y reformulen un concepto que tiene todo para ser un éxito.**