vinetur

El cocido madrileño celebra su día internacional con menús especiales en Madrid

Restaurantes emblemáticos y contemporáneos reinterpretan el cocido el próximo 27 de febrero

lunes 16 de febrero de 2026

El próximo 27 de febrero se celebra el Día Internacional del Cocido Madrileño, una fecha dedicada a uno de los platos más representativos de la gastronomía de Madrid. El cocido madrileño, declarado Bien de Interés Cultural del Patrimonio Inmaterial de la Comunidad de Madrid, es mucho más que un guiso. Es una receta que ha pasado de generación en generación y que forma parte de la identidad culinaria de la ciudad. Su preparación y consumo en tres vuelcos, alrededor de una mesa compartida, simboliza tradición, memoria y cultura popular.

El cocido madrileño se basa en el respeto al producto y al tiempo de cocción. El servicio comienza con un caldo reconfortante, seguido de garbanzos y verduras, y finaliza con una selección de carnes. Cada ingrediente tiene un papel fundamental en la receta, que se mantiene fiel a sus orígenes pero que también evoluciona en las cocinas de la capital.

En la actualidad, el cocido madrileño se puede disfrutar en diferentes versiones y ambientes. Casas centenarias, tabernas tradicionales y restaurantes contemporáneos ofrecen su propia interpretación, siempre respetando la esencia del plato. Entre las propuestas más destacadas para celebrar el Día Internacional del Cocido Madrileño se encuentra la del Mandarin Oriental Ritz, Madrid. En el restaurante Palm Court, bajo la cúpula de cristal del hotel, se sirve el cocido todos los martes y jueves durante la

temporada de otoño e invierno. El chef Sergio de la Plata elabora el cocido siguiendo la receta histórica de la casa, presentado en tres vuelcos: sopa de fideo fino con caldo de carnes, garbanzos pedrosillanos con verduras de temporada y una selección de carnes que incluye morcillo de ternera de Ávila, gallina, chorizo, morcilla, tocino y las clásicas pelotas. El precio es de 55€.

Otra opción es La Biblioteca de Santo Mauro, en el hotel Santo Mauro, a Luxury Collection Hotel, Madrid. Aquí, el cocido se incorpora a la carta de invierno como una propuesta cerrada que se sirve los martes y miércoles, previa reserva y para un mínimo de dos personas. El menú comienza con un aperitivo de bienvenida, seguido de una sopa de cocido de caldo concentrado, garbanzos pedrosillanos con verdura, repollo y pelota casera. El pase final incluye morcillo, panceta ibérica curada, codillo de jamón, chorizo, morcilla, tuétano y pollito coquelet. El menú se completa con flan de orujo, nata de lavanda, petit fours, pan y café, por 80€ por persona, bebidas aparte.

Para quienes buscan una experiencia fuera del centro de Madrid, La Parrilla de Arganda, situada a 20 minutos de la capital, ofrece un cocido tradicional elaborado sin atajos y con producto de calidad. Se sirve en los vuelcos clásicos, con un caldo con cuerpo, garbanzos y una selección de carnes siguiendo la fórmula más castiza. El precio medio es de 30€ con maridaje.

El Día Internacional del Cocido Madrileño es una oportunidad para redescubrir este plato en diferentes versiones y entornos, poniendo en valor el cuidado del producto, la fidelidad a la receta y el placer de reunirse en torno a uno de los grandes símbolos gastronómicos de Madrid.