vinetur

La Cuaresma renueva la carta de los restaurantes con recetas tradicionales y toques actuales

Bacalao, legumbres y torrijas protagonizan menús especiales en Madrid, Sevilla, Granada y La Rioja

martes 17 de febrero de 2026

Con la llegada de la Cuaresma, la gastronomía española recupera recetas que forman parte del recetario más arraigado y simbólico de la cultura culinaria. Durante este periodo, ingredientes como el bacalao, las legumbres y las verduras adquieren un papel central en las cartas de numerosos restaurantes, que reinterpretan estos platos desde distintas perspectivas, combinando respeto por la tradición y sensibilidad contemporánea.

En Madrid, el Mandarin Oriental Ritz apuesta en su restaurante Palm Court por las legumbres como protagonistas. Entre sus propuestas figuran las lentejas con carabinero, que elevan el guiso clásico con un producto de mar de gran calidad, y las fabes con almejas, que combinan la legumbre con matices marinos. El enfoque del Ritz se basa en el producto y en el respeto por las preparaciones tradicionales, adaptando la carta a la temporada.

La Biblioteca de Santo Mauro, en el hotel homónimo de Madrid, incorpora en su carta pescados como el lenguado a la brasa con bearnesa y puerro, chipirones a la parrilla con hojas de invierno y vinagreta de romescu, Rossini de rape y arroz meloso de bogavante. En el apartado dulce, la torrija tradicional con helado de leche merengada rinde homenaje al postre más emblemático de la Cuaresma, reinterpretado con el estilo propio del restaurante.

En La Rioja, el restaurante Gran Reserva del Palacio Tondón, en Briñas, presenta una propuesta que mira al producto local y al territorio. El lingote de bacalao confitado sobre fritada riojana es un guiño al pescado más representativo de la temporada. También destacan la corvina a la brasa sobre crema de coliflor tostada y fumet rojo, y el taco de atún rojo a la brasa con caldo de cebolla y pétalos de chalota encurtidos. Todos los platos reflejan la identidad de la casa y su manera de reinterpretar el recetario desde la despensa local.

En Sevilla, La Maestría, restaurante del Hotel Querencia, propone elaboraciones que conectan con la tradición de la ciudad en estas fechas. El taco de bacalao confitado con asadillo manchego y ajada verde es un claro guiño al ingrediente más representativo de la temporada. En el apartado dulce, la torrija de pan brioche con toffee casero y helado de caramelo salado ofrece una versión actual del postre clásico.

El Claustro, en el Hotel Palacio de Santa Paula de Granada, incorpora platos que encajan con la tradición andaluza de la Cuaresma. Entre sus opciones figuran el bacalao fresco confitado con meloso de gurullos al pil-pil y fritaílla de tomate, la lubina con gazpachuelo de chirlas al ajillo y las espinacas esparragadas, uno de los platos vegetales más representativos de la cocina de vigilia. Para el postre, la Torrija del Convento se sirve con gachas anisadas y helado de miel de caña.

Superchulo, en Madrid, apuesta por una cocina equilibrada y vegetal. Su carta incluye lentejas caseras de verduras, crema de calabaza y jengibre, y un curry de coco y manzana con arroz negro, verduras asadas y setas. Estas propuestas demuestran que la cocina de Cuaresma puede abordarse desde una perspectiva saludable y creativa, manteniendo su esencia estacional.

En el Tablao La Carmela, también en Madrid, la torrija de brioche con helado de nata es la protagonista del apartado dulce. Esta reinterpretación del clásico de Cuaresma y Semana Santa aporta una textura melosa y el contraste frío del helado, convirtiéndose en el broche final tras una velada de flamenco en directo.

La Parrilla de Arganda, en Arganda del Rey, ofrece una carta donde el recetario clásico cobra especial protagonismo. Entre sus platos de cuchara destacan las judías de Barco de Ávila y los arroces melosos, como el de sepia y pulpo o el de bogavante y sepia. La

selección de pescados incluye el bacalao confitado en aceite de oliva virgen extra con pisto de verduras naturales, bocaditos de bacalao Orly, merluza de pincho y rodaballo a las brasas. Para terminar, la torrija melosa de pan de leche cierra la experiencia gastronómica.

La Cuaresma se convierte así en una oportunidad para que restaurantes de diferentes ciudades españolas ofrezcan menús especiales que ponen en valor la tradición, el producto de temporada y la creatividad en la cocina. Bacalao, legumbres y torrijas siguen marcando el calendario gastronómico, adaptándose a los gustos actuales sin perder su esencia.