vinetur

# Corsario Madrid renueva su carta con una apuesta por el producto local y la cocina de temporada

El restaurante presenta platos como carbonara de navajas y cordero lechal Colmenareña de ganadería sostenible

miércoles 18 de febrero de 2026

Corsario Madrid ha presentado su nueva carta de temporada, en la que refuerza su compromiso con la excelencia gastronómica y el producto local. La propuesta del restaurante se basa en una cocina que busca la coherencia, la emoción y el respeto por el tiempo, según han comunicado sus responsables.

Entre las novedades de la carta, destaca la carbonara de navajas a la brasa, elaborada con yemas de corral, guanciale, queso pecorino y albahaca. Este plato combina técnicas tradicionales italianas con ingredientes del mar, aportando un enfoque diferente a la clásica receta.

Otra de las incorporaciones es el virrey a la brasa, que se sirve acompañado de una salsa de bouillabaisse y escabeches de mejillones. La elección de este pescado y la preparación a la brasa buscan resaltar el sabor del producto, mientras que la salsa y los escabeches aportan matices marinos y profundidad al plato.

La carta también incluye la liebre a la Royal en pithivier, una preparación que integra foie gras, setas y chocolate. Esta receta, de inspiración francesa, se caracteriza por su elaboración cuidada y la combinación de sabores intensos y complejos.

El cordero lechal Colmenareña en su jugo y crema de coliflor es otro de los platos principales de la nueva temporada. La carne procede de la ganadería LechalColmenar, dedicada a la crianza sostenible de ganado autóctono en la Comunidad de Madrid. Con esta elección, Corsario Madrid refuerza su apuesta por los productos de proximidad y la sostenibilidad en la selección de sus ingredientes.

La nueva carta de Corsario Madrid refleja una filosofía culinaria centrada en el respeto al producto y al tiempo necesario para su elaboración. El restaurante busca así ofrecer una experiencia gastronómica basada en la calidad, la temporalidad y la procedencia de los alimentos, manteniendo una línea coherente con su identidad y valores.