vinetur

Ultramarines del Coso recupera el cocido madrileño tradicional en Chamberí

El restaurante sirve su receta clásica cada martes y jueves como homenaje a la gastronomía local

jueves 19 de febrero de 2026


ULTRAMARINES DEL COSO

El cocido madrileño es uno de los platos más representativos de la capital y forma parte de la identidad culinaria de la ciudad. En el barrio de Chamberí, el restaurante Ultramarines del Coso ha decidido rendir homenaje a esta tradición ofreciendo su versión del cocido cada martes y jueves a la hora de la comida. La propuesta busca mantener viva la costumbre y acercar a los comensales una receta que respeta los ingredientes y el modo de preparación clásicos.

Con motivo del Día Internacional del Cocido, que se celebrará el próximo 27 de febrero, Ultramarines del Coso pone en valor este plato emblemático con una elaboración que sigue la tradición madrileña. La receta parte de una cuidada selección de ingredientes: carnes procedentes de la sierra de Madrid, morcillas y chorizos asturianos, verduras frescas y garbanzos orgánicos de Castilla-La Mancha. Todo se cocina a fuego lento durante cinco horas, permitiendo que los sabores se integren y el resultado sea un cocido sabroso y equilibrado.

El servicio del cocido se realiza en dos tiempos. Primero se presenta la sopa con fideos, seguida de las carnes y verduras. El plato se sirve en una cazuela tradicional, acompañado de pan de masa madre elaborado en el propio obrador del restaurante, En Bruto, junto a mantequilla artesana ahumada hecha en la casa y una gilda. Para quienes deseen acompañar la comida con vino, el restaurante ofrece una selección de referencias de distintas provincias españolas.

Ultramarines del Coso abre sus puertas para el cocido cada martes y jueves a partir de las 13:00 horas. El local, situado en la calle de Trafalgar, 1, en pleno Chamberí, se convierte así en un punto de encuentro para quienes buscan disfrutar de la cocina madrileña más auténtica. La propuesta está pensada para quienes valoran la tradición y desean saborear Madrid a través de uno de sus platos más icónicos, en un ambiente que recuerda a las casas de antaño y con una atención especial al detalle en cada servicio.