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

jueves 26 de febrero de 2026

Corsario Madrid ha presentado su nueva carta de temporada, reafirmando su apuesta por 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. La nueva selección de platos incorpora ingredientes de proximidad y técnicas que ponen en valor tanto la tradición como la innovación culinaria.

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 el sabor del mar con la intensidad de los productos de la tierra, ofreciendo una versión diferente de la clásica receta italiana. Otra de las incorporaciones es el virrey a la brasa, acompañado de una salsa de bouillabaisse y escabeches de mejillones, que aporta matices marinos y una textura cuidada.

La carta también incluye la liebre a la Royal en pithivier, una preparación que integra foie gras, setas y chocolate, mostrando una combinación de sabores intensos y técnicas de cocina francesa. Además, el cordero lechal Colmenareña en su jugo y crema de coliflor se presenta como una de las apuestas más representativas del compromiso de Corsario Madrid con el producto local. Este cordero procede de la ganadería LechalColmenar, dedicada a la crianza sostenible de ganado autóctono en la

Comunidad de Madrid.

La nueva propuesta de Corsario Madrid busca ofrecer una experiencia gastronómica que invite a los comensales a volver, poniendo el foco en la calidad de los ingredientes y en una cocina que respeta los tiempos de elaboración. El restaurante continúa así su línea de trabajo, centrada en el producto y en una visión de la gastronomía que combina tradición y creatividad.