vinetur

La Musa Malasaña: ritmo de barrio y cocina con pulso

Un espacio donde el plato sostiene la conversación, el servicio acompaña con criterio y la experiencia mantiene un equilibrio natural entre energía, personalidad e ideas claras.

viernes 27 de febrero de 2026

ESCRITO POR ALBERTO SANZ BLANCO



Malasaña cambia de piel a lo largo del día. Amanece con cadencia tranquila —café y paseo corto—; al caer la tarde sube el volumen y, ya de noche, el bullicio adquiere ese punto eléctrico que define al barrio. En ese vaivén encuentra su lugar **La Musa**

Malasaña, instalada en uno de los tramos con más tránsito de la calle que le da su nombre. No es un establecimiento más: forma parte del circuito habitual y acompasa la energía. La cuestión es sencilla: comprobar si ese ritmo también se sostiene en la cocina.

Desde 1996, **Grupo La Musa** ha consolidado una presencia reconocible en la escena madrileña. El proyecto nació en Malasaña y, con el tiempo, amplió su radio con conceptos propios en el centro de la ciudad. Hoy suma locales como Ojalá Pool Bar, Cafetería HD, Limbo Tribunal, Sound Baths o Run Run Run. Propuestas distintas, misma lógica: barrios con identidad, ubicaciones visibles y espacios concebidos como punto de encuentro.

En Malasaña esa estrategia cobra forma con claridad. La entrada gira en torno a una barra activa y mesas próximas, preparadas para sostener un servicio ágil. Al fondo, un salón más amplio aporta comodidad y organiza la experiencia alrededor de una cocina vista, que introduce dinamismo y permite seguir el pase. Las botellas de vino, alineadas y visibles, refuerzan la idea de consumo cotidiano. Sin grandes gestos escenográficos, el diseño responde a una lógica funcional y moderna.

La propuesta combina referencias castizas con guiños internacionales en un formato pensado para compartir. Hay bocados inmediatos y otros con mayor desarrollo, pero el planteamiento es claro: sabor reconocible, técnica correcta y platos bien construidos. El **menú degustación** merece atención especial: reúne algunos de los platos más representativos y permite recorrer la identidad culinaria del local; la opción de **maridaje**, disponible como complemento, resulta igualmente recomendable para acompañar el itinerario. En sala, Rafael, Arturo y Joaquín explican cada plato con cercanía y claridad, un detalle que suma y es de agradecer.



Arrancamos con las **Gyozas de pollo crujientes con salsa ponzu**. Masa bien dorada, base firme y relleno jugoso, con aliño medido. La ponzu introduce acidez y frescor y aligera el bocado. Un inicio eficaz, donde el punto de fritura resulta determinante. **Las Berenjenas japonesas a la brasa** presentan carne tierna y piel apenas marcada por el fuego. A partir de ahí, el protagonismo lo asume la salsa de tamarindo. El alioli ahumado da estructura y el contraste dulce —dátiles e higos— es compensado con en el pistacho y la rúcula. El **Vermut de naranja** acompaña con lógica. Amargor cítrico que limpia tras la fritura y encaja con las notas ácidas y ahumadas.



Clásico del sur de Estados Unidos, los **Tomates verdes fritos** llegan con rebozado firme y crujiente, de mayor presencia, sin exceso graso. En el interior, el tomate mantiene sabor claro y acidez marcada. El queso de cabra suma cremosidad, la confitura de higos introduce dulzor y la rúcula deja un leve amargor final. Guiño evidente a *Fried Green Tomatoes*, reinterpretado con acento propio.



Uno de los platos más sólidos del recorrido es el **Rock and Roll de carabinero**. Montaje complejo y visualmente potente. Brioche de mantequilla suave y ligeramente tostado que sostiene un carabinero de gran calidad, protagonista por intensidad y textura. La salsa cremosa añade untuosidad y la habanera introduce un picante progresivo, quizá algo elevado para algunos paladares. El bisqué, servido aparte, concentra profundidad y refuerza el carácter marino. Pase ambicioso y bien ejecutado. Para acompañarlo, el **Viña Bosquera blanco**, ecológico de Madrid, aporta acidez marcada y perfil fresco. Corta la grasa del brioche, sostiene el picante y mantiene la boca despierta.



Tras una breve espera, llega la **Bomba de patata rellena de carne**. Destaca la textura esponjosa de la patata, ligera en el interior y protegida por un exterior crujiente. En la parte superior, una espuma de crema de espinacas, alioli y salsa brava suma cremosidad y matiz. La carne, bien especiada, ofrece sabor definido y carácter en cada bocado. El último de los pases de esta sección es otro acierto absoluto. Las **Carrilleras con setas y espuma de alioli gratinado** sorprenden por su melosidad y textura prácticamente deshilachada al corte. Las setas refuerzan el perfil terroso y la espuma gratinada añade cremosidad con un ligero matiz tostado. Es un plato de los que invitan inevitablemente a mojar pan y a que la salsa no se termine. Para este tramo del recorrido, el **Canucas Tempranillo 2021**, de Esteban Celemín marida con naturalidad, pese a no ser contundente. Fruta roja nítida, acidez viva y tanino moderado frente a la carne especiada y la melosidad de la salsa.





Ningún recorrido está completo sin su final dulce. La **Torrija de brioche de coco**, de exterior bien caramelizado y tono ámbar intenso, mantiene un interior jugoso y bien empapado. Las especias construyen un perfil aromático preciso y bien integrado. La crema montada de coco, aireada y con volumen, aligera el dulzor y aporta contraste en textura. Cerramos con la **Mini cheesecake con mermelada de higos**, un postre que hoy casi genera recelo: la tarta de queso se ha convertido en religión y también ha sufrido desgaste por exceso de versiones. Aquí aparece correcta, con sabor lácteo claro y base proporcionada. Podría ganar un punto más de cremosidad para resultar más memorable, pero cumple. Y qué mejor forma de terminar que con una copa de **Arrels Montau de Sadurní Brut Nature Reserva**, cuya burbuja fina y carácter seco equilibran el dulzor final y dejan el paladar preparado para la última conversación.

En **La Musa Malasaña**, su lema cobra sentido, "que la inspiración nos pille comiendo". Gastronomía y barrio avanzan en la misma dirección: cocina cuidada, barra viva y el pulso inconfundible de Malasaña como telón de fondo. Cuando el plato entiende el entorno y el entorno respalda al plato, el resultado tiene coherencia. Y eso, aquí, lo es todo.