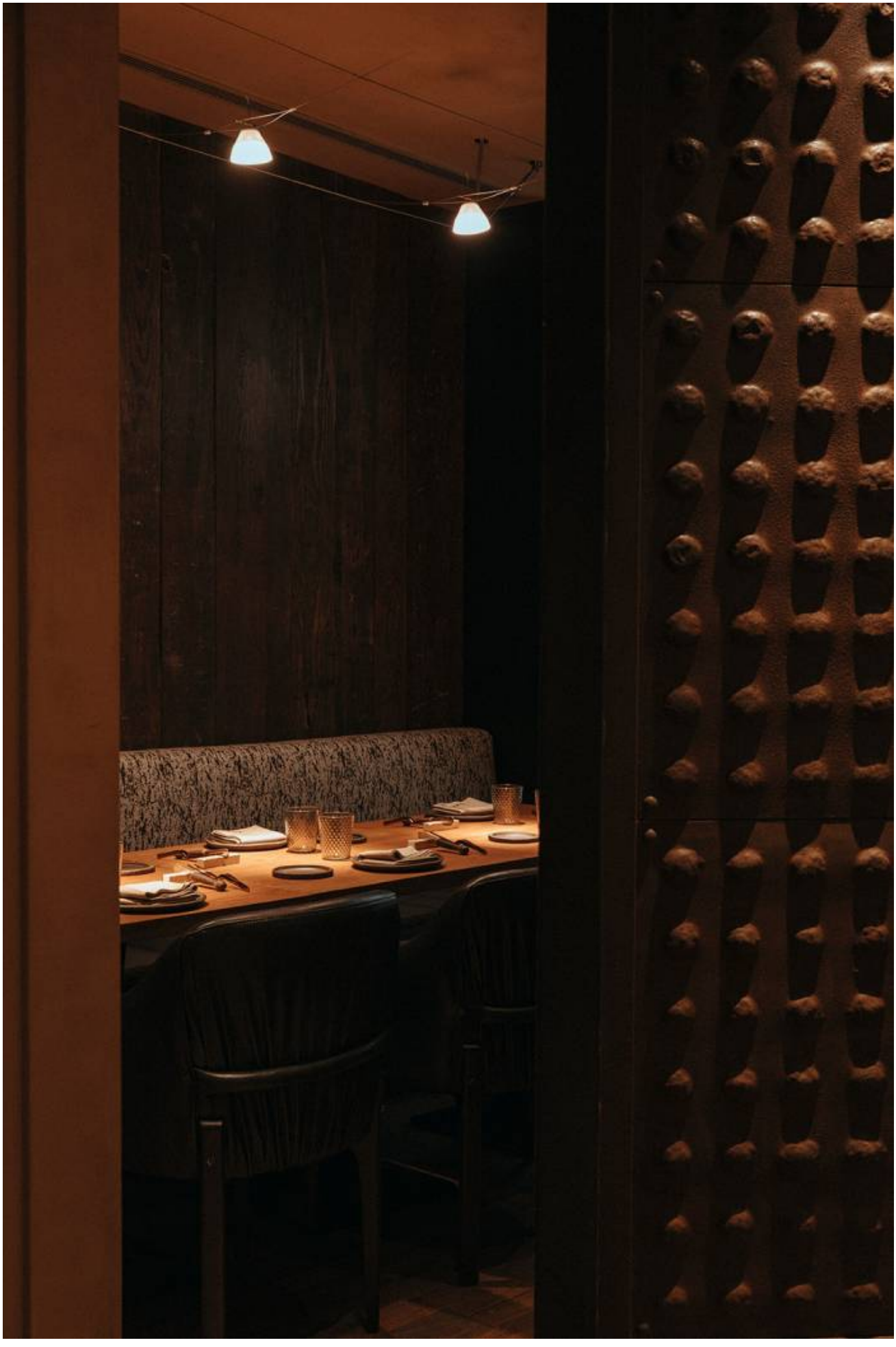
vinetur

# Rural lanza menú del día y abre un reservado privado en el centro de Madrid

El restaurante de Rafa Zafra apuesta por la alta cocina accesible y la máxima discreción en su nuevo espacio

lunes 2 de marzo de 2026



El restaurante Rural, situado en la calle Marqués de Cubas de Madrid y dirigido por el chef Rafa Zafra junto a Alberto Pacheco y Willem Bonneu, ha anunciado dos novedades que buscan ampliar su propuesta gastronómica. Por un lado, el establecimiento introduce un menú del día pensado para acercar la alta cocina a un público más amplio, manteniendo su enfoque en la calidad del producto y las técnicas tradicionales. Por otro, inaugura un reservado que pretende convertirse en uno de los espacios más privados de la capital para quienes buscan una experiencia exclusiva y discreta.

El nuevo menú del día, con un precio de 45€, está disponible durante toda la semana y ha sido diseñado para ofrecer una muestra representativa de la cocina de Rural. El menú comienza con un aperitivo de bienvenida, que incluye una tabla de embutidos y pan de masa madre a la brasa. Entre los entrantes, los comensales pueden elegir entre opciones como el steak tartar tradicional, el huevo de campo con morcilla de Burgos, la berenjena asada con crema agria de hierbas o la ensalada César con pollo frito. Los platos principales giran en torno a las brasas y el Josper, con propuestas como la entraña de angus al Josper con chimichurri y el pollo coquelet marinado al limón. También se incluyen platos de cuchara, como las lentejas beluga con foie gras a la plancha y la menestra de verduras con huevo poché. Para el postre, el menú ofrece crema catalana, carrot cake y piña natural con ralladura de lima.

Además de esta nueva fórmula, Rural ha puesto en marcha un reservado que busca ofrecer la máxima privacidad a sus clientes. Este espacio, diseñado por Cristina Carulla Studio, mantiene la estética rústica y elegante del restaurante y está ubicado cerca de la bodega, donde se guardan algunas de las añadas más valiosas del país. El reservado cuenta con entrada independiente por la calle Zorrilla, lo que permite acceder sin pasar por el salón principal. Está pensado para reuniones en las que la discreción es fundamental y se puede disfrutar tanto de la carta habitual como del nuevo menú del día.

Con estas novedades, Rural refuerza su apuesta por una cocina basada en el respeto al producto y la tradición, al tiempo que ofrece nuevas formas de disfrutar de su propuesta, ya sea en un ambiente más accesible o en la intimidad de su reservado. El restaurante continúa así su camino para consolidarse como uno de los referentes carnívoros de Madrid, combinando la democratización de la alta cocina con la

exclusividad de sus espacios.