vinetur

Restaurante Calvero: cocina madrileña con reglas propias en el Casino Colón

Una cocina sincera, con el sello de Juanjo López Bedmar, apoyada en la materia prima y el oficio, donde el producto ocupa el centro del discurso.

lunes 2 de marzo de 2026

ESCRITO POR ALBERTO SANZ BLANCO



Hay secretos que no se anuncian en neón ni tintinean entre fichas. Permanecen ocultos tras una puerta discreta, camuflados entre estrategias de póker y cálculos de ruleta. En el interior del **Gran Madrid Casino Colón**, donde el azar dicta sentencias y la noche avanza al compás de las apuestas, existe un espacio que opera bajo otras reglas. Allí la fortuna pierde protagonismo y el criterio marca el paso. Entre mesas de juego, **Calvero** plantea una propuesta basada en la exactitud, donde cada elemento responde a una decisión calculada.

El acceso forma parte del ritual: registro, acreditación y la moqueta densa del casino bajo los pies mientras el sonido metálico de las fichas acompaña cada paso. En la planta baja late **Chipé Club**, club privado de estética años veinte con barra protagonista, coctelería afinada y sesiones de DJs como antesala social. Un piso más arriba la atmósfera cambia; aparece otra sala para eventos con barra propia y, tras ella, **Calvero**. La iluminación resulta cuidada, las mesas redondas —pocas y con suficiente separación— favorecen comodidad y conversación, y a la izquierda una cava vista anticipa el discurso líquido. Hacia el interior, la privacidad aumenta incluso con vistas directas al casino, donde el rumor constante de fichas y apuestas permanece como telón de fondo. El espacio culmina con una amplia terraza climatizada, válida durante todo el año y adecuada para celebraciones privadas.





Dejamos la estética a un lado para hablar de lo verdaderamente determinante: la cocina. Al frente del proyecto está **Juanjo López Bedmar**, creador de La Tasquita de Enfrente, uno de los nombres propios cuando se habla de producto en Madrid. Su papel va más allá de la firma: marca la línea de la casa y la resume en una idea que ya forma parte de su trayectoria, cocina sincera. En su caso significa respeto por la materia prima, intervención medida y técnica al servicio del sabor. La cocina abierta, visible desde el comedor, refuerza esa voluntad de transparencia y expone el trabajo diario sin artificios. Esa línea toma forma en el trabajo de **Javier Pérez-Batallón**, joven cocinero con formación sólida, encargado de la ejecución cotidiana. No es la primera vez que

ambos coinciden —ya compartieron etapa en Berria— y esa sintonía se percibe en el pase: coherencia, ritmo y una identidad clara en cada plato.

La **carta**, bien estructurada y contenida, deja ver otro de los ejes del proyecto: recetario tradicional madrileño desde el producto y un clasicismo depurado. Ahora toca comprobarlo en el plato. Antes, una mención a la sala: trato exquisito y cercano, con **José**, metre y cicerone de la velada, marcando el ritmo con naturalidad. A su lado, un equipo coordinado —con nombres como **Jerixon**— acompaña la experiencia con elegancia y atención constante.



Comenzamos con el **Caldo de cocido**. Limpio, profundo y afinado, marca desde el inicio el peso del fondo y la importancia del tiempo. Un arranque coherente con la línea de la casa. No nos alejamos del guiso porque, tras el caldo, llega la **Croqueta de ropa vieja del cocido**. Muy expresiva en el interior, cremosa y bien ligada, con un rebozado fino sin restar protagonismo al relleno. Un bocado capaz de concentrar la esencia del cocido y conectar de forma natural con los jueves dedicados a este plato en la casa, cita fija a las 14:30 h en torno a sus siete vuelcos.



Entre los imprescindibles de los entrantes fríos aparece la **Ensaladilla rusa con gamba de Huelva**. No todas las ensaladillas juegan en la misma liga: las hay densas y compactas, casi mazacote; otras excesivamente avinagradas o dominadas por una mayonesa invasiva. Aquí la interpretación apuesta por la ligereza. La textura resulta cremosa, se deshace casi al contacto y la patata llega con la cocción exacta. La proporción de mayonesa está en su justa medida, suficiente para ligar sin ocultar el conjunto. Todo encaja con naturalidad y culmina con la gamba de Huelva, para añadir dulzor y un matiz marino limpio que eleva el bocado.



Otro de los imprescindibles que justifica por sí solo la visita —y difícil de encontrar con esta finura— es la **Tortilla francesa con manitas de cerdo**. Elaborada con huevos camperos de gallinas criadas en libertad —procedentes de Cobardes y Gallinas—, llega jugosa y apenas cuajada, con interior cremoso. La manita, deshuesada y cortada en dados, suma gelatina y profundidad, mientras el jugo caliente vertido en sala napa el contenido y añade intensidad. Quien prefiera otra interpretación puede decantarse por la **Tortilla de bacalao** o la de **Néctar de pisto con buñuelo de gallina**.



El siguiente paso nos lleva al **Bacalao en tempura con salsa de pimientos del piquillo**, una elaboración donde la fritura y el control del fuego resultan determinantes. La capa exterior aparece fina, ligera y crujiente y protege un interior jugoso, abierto en lascas firmes. La salsa imprime *punch*, carácter y suma intensidad.



En el apartado de carnes no pudimos resistirnos al **Steak tartar**, ganador de la primera edición del Campeonato Nacional de Steak Tartar en Madrid Fusión. La propuesta camina a contracorriente: prescinde de aliños invasivos y de cualquier grado de picante que condicione el paladar. Parte de una carne de gran calidad, mantequilla y yema de huevo como únicos apoyos visibles, junto a un ingrediente que la casa desvela pero que prefiero no anticipar, pues forma parte del juego y de la experiencia. El resultado es un tartar limpio, de corte preciso y textura sedosa. Viene acompañado de **brioche tostado con anchoa**, un acierto por su perfil salino: limpia el paladar y prepara el siguiente bocado.





En el tramo final aparece el trabajo de **Marco Antonio Rodero**, al frente de la pastelería. Optamos por la **Tarta de chocolate con maracuyá**, un postre de capas claras y correcta ejecución. El chocolate tiene cuerpo y profundidad, sin resultar pesado, y el maracuyá introduce una acidez que despierta el conjunto. No podíamos terminar de otro modo que con el **Arroz con leche cremoso y caramelizado**. Un clásico que no admite atajos. La textura resulta sedosa, con el grano entero y tierno, integrado en una crema envolvente y equilibrada en azúcar. La superficie quemada introduce ese crujido tostado tan reconocible y marca el contraste con el interior. Llegó

algo más frío de lo deseable aunque conserva la esencia y el sabor de la receta tradicional.

La carta de vinos mantiene la misma lógica que guía la cocina: cercanía, producto y sentido de lugar. La elección por copas, con referencias como **El Hombre Bala** —Albillo fresco y expresivo— y **30.000 Maravedíes** —garnacha tinta de la Sierra de Gredos en su vertiente madrileña, con mayor estructura— refuerza ese guiño a Madrid. No es casual que, tras una propuesta que mira al recetario tradicional desde el producto, la bodega conecte con la D.O. Madrid y territorios próximos.

Restaurente Calvero hace honor a su nombre. Como ese claro que aparece en mitad del bosque y ofrece pausa y perspectiva, el restaurante propone otra forma de juego dentro del casino. Un espacio donde la atención recae en el plato y el tiempo adquiere otro ritmo. Mientras abajo manda la apuesta, aquí prevalece el producto. Dos universos bajo el mismo techo, con reglas distintas.