vinetur

El Café de la Ópera: cocido en tres vuelcos y sobremesa con acento madrileño

Un cocido servido con oficio y proporción, en un espacio que convierte la tradición madrileña en experiencia completa de mesa y sobremesa.

martes 3 de marzo de 2026

ESCRITO POR ALBERTO SANZ BLANCO



El 27 de febrero, con motivo del **Día Internacional del Cocido**, **El Café de la Ópera** reivindica su versión de este icono madrileño con una declaración de intenciones clara: tres vuelcos, producto seleccionado y una cocción prolongada durante más de 48 horas. La propuesta se presenta como homenaje a la tradición, aunque el verdadero interés crítico reside en comprobar hasta qué punto técnica, materia prima y puesta en escena sostienen ese discurso.

En el corazón de Madrid, frente al majestuoso Teatro Real y a pocos pasos del Palacio Real, **El Café de la Ópera** es ya un enclave que fusiona patrimonio cultural con una experiencia gastronómica cotidiana. La planta principal ofrece un ambiente más informal: una amplia barra organiza el espacio y las mesas, situadas junto a grandes cristaleras abiertas a la calle Arrieta, integran el interior con el pulso urbano y convierten el paseo y el aperitivo en parte de la experiencia. Fue allí donde nos recibió Mario, con una atención afable que marca el tono cercano del servicio desde el primer instante. Descendiendo un nivel, el espacio cambia de registro hacia un ambiente más distinguido y elegante, con disposición de mesas pensada para cenas completas o encuentros prolongados. Esta sala inferior actúa como escenario perfecto para la gran función culinaria que propone la casa —ya se trate de su cocina tradicional, de menús especiales o de la célebre "Cena Cantada" con ópera en vivo.

En esta ocasión, situaremos el foco en el **cocido**, uno de los grandes emblemas de la cocina madrileña y plato imprescindible cuando bajan las temperaturas. Su arraigo en la ciudad explica que existan citas específicas como l**a Ruta del Cocido Madrileño**, que este año celebra su decimosexta edición del 15 de febrero al 31 de marzo y reúne a numerosos restaurantes en torno a este guiso tradicional. En un contexto así, preparar cocido en Madrid no es un gesto menor: supone dialogar con la memoria gastronómica de la ciudad y asumir la responsabilidad de estar a la altura de una receta profundamente ligada a su identidad.



Comenzamos, para abrir boca, con unas **Croquetas** de cocido servidas sobre una base de tomate. El exterior ofrece un rebozado crujiente y bien dorado; el interior, cremoso y ligado, desarrolla un sabor profundo, fiel al propio cocido. Ahora sí comienza el primero de los vuelcos, como mandan los cánones: la sopa, servida en olla para que cada comensal se sirva en la mesa. **El caldo** muestra cuerpo y profundidad, de esos que reconfortan desde la primera cucharada, con ese punto casero que recuerda a los cocidos de siempre. **Los fideos**, bien integrados, acompañan sin robar protagonismo y preparan el terreno para lo que viene después. Como detalle, también incluye guindillas —de picante notable— y cebolletas, que introducen contraste y permiten ajustar el bocado al gusto de cada comensal.



Llega el segundo vuelco, corazón del cocido. **Garbanzo** pedrosillano, pequeño y mantecoso, presentado en fuente, entero y en su punto. Lo acompañan **verduras** como zanahoria, repollo y patata en su punto de cocción junto a una ligera salsa de tomate con comino que aporta un matiz especiado discreto. Momento en el que el plato gana cuerpo y carácter.

Llega el tercer vuelco, el más contundente. En la fuente aparecen morcillo, tocino, panceta, costilla, chorizo, morcilla y gallina, dispuestos con generosidad. Selección de carnes bien cocidas y jugosas, con ese punto meloso que pide pan y pausa. La proporción resulta acertada, bien medida para dos personas, sin excesos ni carencias. Aquí el cocido alcanza su versión más rotunda y confirma su vocación de plato completo.



Como cierre, una leche frita bien ejecutada: dorada por fuera, cremosa en el centro y con el dulzor justo. Un postre sencillo y reconocible que pone punto final al cocido con coherencia. Una comida así invita a alargar la sobremesa con un buen vino tinto —cada cual según su preferencia— y dejar que la conversación fluya sin prisa. La experiencia gana enteros gracias al servicio de Roberto, al frente de sala, atento y cercano, y al trabajo coordinado de todo el equipo, que acompaña con ritmo y profesionalidad una propuesta tan ligada a la tradición madrileña.