vinetur

La Gloria abre en Carabanchel y apuesta por la hostelería de barrio

Sol Pérez-Fragero traslada su proyecto a Carabanchel con una carta andaluza y un homenaje personal

jueves 5 de marzo de 2026





El centro de Madrid está experimentando una transformación rápida que afecta especialmente a los pequeños negocios de barrio. Estos establecimientos, que han construido su identidad a partir de la cercanía, el producto local y la clientela habitual, ven cómo su modelo se ve amenazado por la llegada de cadenas y grandes empresas. En este contexto, La Gloria, el proyecto de la cordobesa Sol Pérez-Fragero, inicia una nueva etapa en el barrio de Carabanchel, manteniendo su apuesta por una hostelería cercana y personal.

Sol Pérez-Fragero, conocida por su trabajo en La Gloria (Noviciado) y Josefita (Malasaña), ha decidido trasladar su concepto a Carabanchel. Según explica, este barrio, aunque próximo al centro, conserva el tejido vecinal y el comercio local, permitiendo una forma de hacer hostelería más humana. "Muchos de nuestros clientes se han mudado aquí a lo largo de los años", señala Sol. Tras conocer el barrio de primera mano, vio la oportunidad de recuperar el espíritu de bar de barrio, con comercios pequeños y cercanos, y defendiendo el mismo ticket honesto de siempre.

Sol reconoce que en los últimos años el centro de Madrid ha perdido vecinos y clientes habituales. Los pequeños empresarios y comercios tradicionales encuentran cada vez más dificultades para convivir con modelos empresariales que no comparten su filosofía. "Los barrios de Madrid, tal y como los conocíamos, están cambiando", afirma.

La carta de La Gloria en Carabanchel se centra en la identidad andaluza, con el jefe de cocina Álvaro de Lucas, que forma parte del equipo desde 2015. Sol destaca que la carta mantiene platos que son el corazón del proyecto, como la mazamorra cordobesa, una receta andalusí anterior a la llegada del tomate a la península, elaborada con almendras. Las berenjenas con miel, vinculadas a Córdoba, y los flamenquines, que llegan cada mes desde Almodóvar del Río, también forman parte de la oferta.

Entre las propuestas se encuentran las albóndigas de choco y gamba arrocera con manzanilla de Sanlúcar, habas verdes fritas con jamón y huevo, y el mollete de lomo en manteca de La Barca de Vejer, preparado y enviado directamente por el carnicero de Vejer. El paté de perdiz de La Carolina, un pueblo de Jaén, es otro de los platos que Sol asocia a sus recuerdos de infancia y a su abuela, Gloria. Ahora preparan su propia versión de este plato, que para Sol tiene un valor especial.

Los domingos, La Gloria ofrece arroz de perol, una receta cordobesa que se elabora con los ingredientes que quedan tras el fin de semana. En invierno, la olla cortijera, un cocido cordobés con verduras y carne, y en primavera, patatas con choco. Para acompañar, la carta de vinos incluye referencias de pequeños viticultores recomendados por Jimmy Bubbles de Cuvée 3000.

La Gloria nació como un homenaje a la abuela de Sol, Gloria. En el local de Noviciado, este homenaje era explícito, pero en Carabanchel se presenta de forma más íntima. No hay fotos ni relatos en las paredes, solo un plato de la Expo 92 que recuerda el primer viaje en AVE de Sol con su abuela. Sol insiste en que sus negocios son fruto de su memoria, su infancia y sus raíces, y que el interiorismo, a cargo de Fernando Sánchez Herrero, acompaña este relato personal.

La apertura de La Gloria en Carabanchel no responde a una expansión empresarial, sino a la decisión de volver al barrio para seguir siendo un bar de barrio. El local está situado en la calle General Martín Cerezo, 3, y abre miércoles y jueves de 18:30 a 00:00, viernes y sábado de 13:00 a 17:00 y de 20:30 a 00:30, y domingos de 13:00 a 17:30. El precio medio por persona oscila entre 20€ y 30€.