vinetur

Mirador de Castilla: tradición bien entendida en el corazón de Tetuán

Cocina española clásica, ejecutada con oficio y respaldada por una dirección que ha sabido actualizar la forma sin tocar el fondo.

jueves 5 de marzo de 2026

ESCRITO POR ALBERTO SANZ BLANCO



Las tendencias gastronómicas evolucionan con rapidez, reformulan códigos y abren nuevos caminos creativos. Ese dinamismo resulta saludable, aunque no siempre queda claro hacia dónde se dirige ni qué lo sustenta. Frente a esa inercia cambiante, la cocina clásica permanece como referencia sólida: producto, temporalidad y seguridad como ejes. Restaurantes como el que nos ocupa reivindican precisamente ese territorio.

En plena esquina de la Calle de Castilla, el **Mirador de Castilla** exhibe una fachada blanca de aire tradicional, reforzada por vigas obscuras y las inconfundibles letras amarillas en relieve que anuncian "Restaurante Sidrería" y el nombre del local con rotundidad castiza. Bajo las ventanas enrejadas, los maceteros con flores rojas aportan un contraste cálido y rompen la sobriedad de la fachada, mientras la terraza —con mesas altas y taburetes— prolonga la vida del restaurante hacia la acera y lo integra en el pulso cotidiano de Tetuán. Al cruzar la puerta, el espacio se organiza en dos ámbitos diferenciados: una primera zona con mesas altas y bajas junto a la barra, pensada para el aperitivo o el menú diario, y, al fondo, un comedor interior más amplio, orientado a grupos y reuniones familiares, donde la disposición invita a sobremesas reposadas bajo una iluminación cálida y funcional.





El **Mirador de Castilla** abrió sus puertas en 1991, inicialmente como sidrería, en un **Tetuán** muy distinto al actual, aunque ya marcado por su carácter popular y su identidad mestiza. Desde entonces ha consolidado un modelo de casa de comidas arraigada al barrio, con un recetario de raíz castellana y asturiana que ha evolucionado sin alterar su esencia. Al frente del local desde hace un año se sitúa **Alejandro Lannelongue**, profesional con sólida trayectoria en hostelería como director de operaciones y asesor gastronómico. Asumió el proyecto ante una disyuntiva clara: mantener un concepto más próximo al bar tradicional o dar un paso decidido hacia un restaurante con mayor definición culinaria. Su apuesta ha consistido en actualizar la gestión y profesionalizar la estructura, preservando intacta la identidad de la casa y un equipo ya formado. Presente en sala, saluda personalmente a muchos de los clientes habituales que ya le conocen y comparte su visión del proyecto con una energía franca

y contagiosa.

El proyecto descansa en **cuatro pilares claros**: elaboraciones diarias, producto fresco, recetario clásico y un servicio familiar, cercano y amable. La casa prioriza, siempre que es posible, el producto nacional y trabaja con proveedores de proximidad, con especial vínculo con el Mercado de Maravillas, histórico mercado de abastos del distrito, reforzando así la conexión con el entorno y la temporalidad. Todas las elaboraciones se realizan en cocina, bajo la dirección de **Manolo**, jefe de cocina, con vocación casera y respeto por los tiempos de cada preparación. Esa combinación —materia prima bien seleccionada, técnica clásica y trato directo— articula la coherencia del proyecto y explica su arraigo en el barrio. Recomendamos reservar con antelación y, si es posible, acudir por la noche, una franja que **Alejandro** ha impulsado para disfrutar la cocina con más pausa.



El cliente puede elegir entre **tres formatos**: un menú diario, una propuesta más ambiciosa, con producto de nivel superior, y la opción de carta. Esta se presenta forrada en tela, cuidada en cada detalle, con una tipografía que evoca las antiguas

máquinas de escribir y remite a ciertos establecimientos de los años ochenta; un guiño estético coherente con el carácter del lugar. Sorprende la amplitud territorial del repertorio, con platos representativos de distintas tradiciones españolas —desde las más conocidas, como la gallega, hasta otras menos habituales en Madrid, como la murciana o la valenciana— todo ello respaldado por una relación calidad-precio especialmente competitiva.



La mejor forma de comprobar si ese discurso se sostiene es probando sus platos. Comenzamos, a modo de aperitivo, con una **Empanada de carne de cocido**. Todo es casero, incluida la masa, y se nota desde el primer bocado. El relleno concentra el sabor del guiso, con fondo y jugosidad, sin quedar apelmazado ni seco. Continuamos con las **Croquetas**, en versión de **bacalao** y de **jamón ibérico**. El rebozado resulta fino y crujiente, bien adherido, y el interior ofrece una textura jugosa y cremosa. Destacan especialmente las de jamón con pequeños trozos que aportan más intensidad y presencia en boca.





Seguimos con las **Mollejas de lechal**. Llegan doradas, con ese punto tostado por fuera y tiernas al morder. Están bien hechas, sabrosas y con una textura limpia, sin exceso de grasa. En este caso concreto, pueden convencer incluso a quienes no son

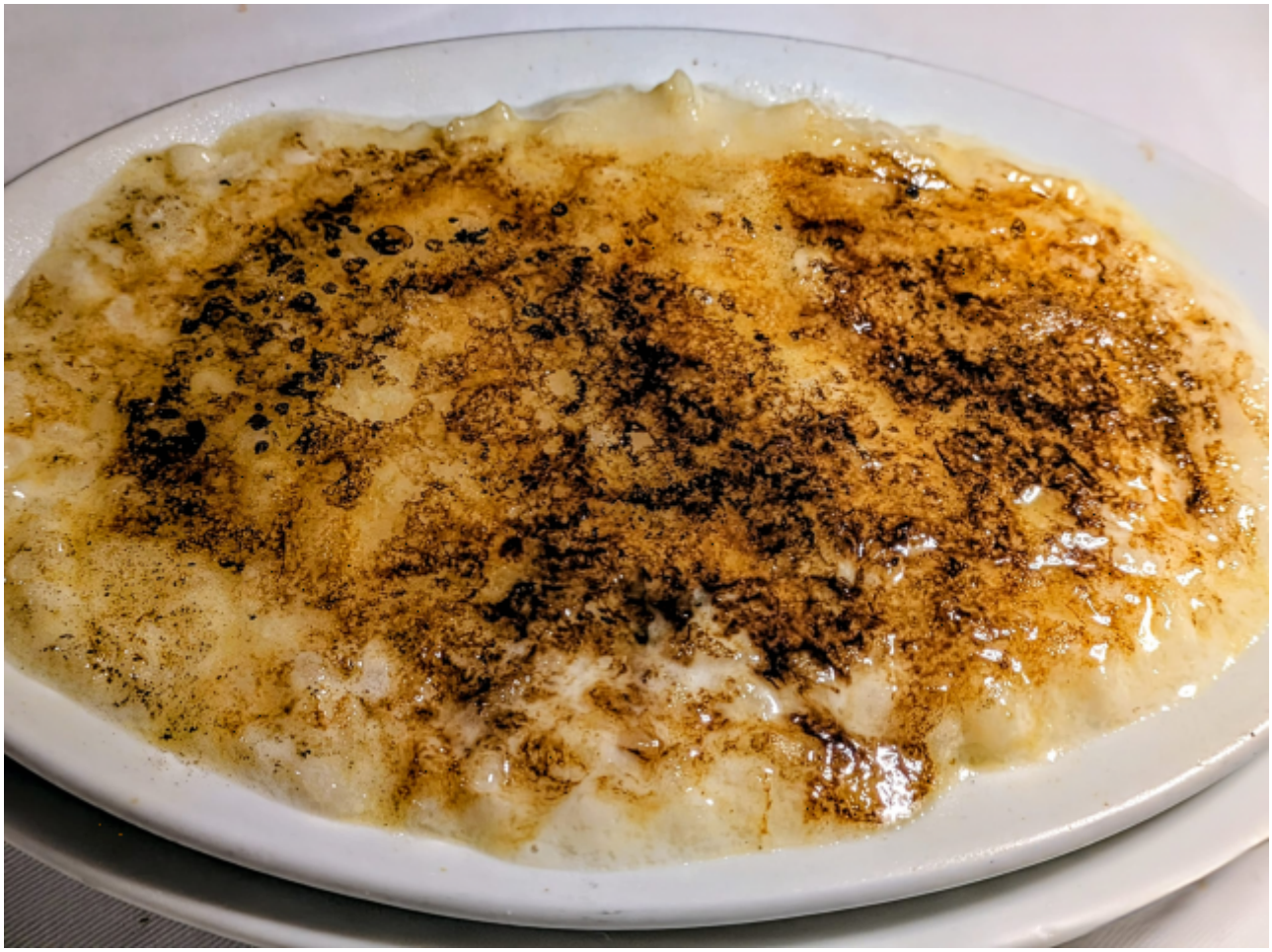
aficionados a la casquería. Las patatas, cortadas en bastón y fritas al momento, acompañan con sencillez. Si el plato anterior destacaba por su sabor, las **Gambas al ajillo** lo hacen desde el primer instante por el aroma. Llegan humeantes, en cazuela de barro, con el aceite aún burbujeando y ese perfume de ajo dorado que abre el apetito al momento. Las gambas están en su punto, firmes y jugosas. El ajo, ligeramente tostado, aporta carácter sin amargar, y el aceite, bien trabajado, invita a mojar pan. Un plato directo, clásico, de los que no necesitan más explicación.



Los **Pimientos rellenos de bacalao** presentan buen tamaño y un rojo vivo que anticipa intensidad. Al cortarlos mantienen la forma y el relleno queda compacto, bien integrado, sin desmoronarse, nada sencillo de conseguir. La salsa, densa y ligada, concentra sabor y de nuevo pide pan. Los amantes de los platos de cuchara encontrarán opciones como el salmorejo cordobés, la sopa de cocido, la fabada asturiana o las fabes con almejas.



En un restaurante con clara reminiscencia asturiana no podía faltar el cachopo. Probamos "**El Señor Cachopo**" y el nombre responde a lo que llega a la mesa: tamaño generoso, presencia rotunda y corte en tiras amplias que dejan ver el interior. El empanado muestra un dorado uniforme y textura crujiente. En el corte aparece la carne jugosa y el relleno fundido, bien repartido, sin quedar apelmazado. Viene acompañado de patatas fritas y pimiento verde, completando un plato contundente, pensado para compartir y disfrutar sin medias tintas. En pescados aparecen opciones como el bacalao fresco al horno con panadera, las cocochas en salsa verde o la merluza en salsa suave de puerros.



Este recorrido por la gastronomía española nos lleva al postre. La oferta vuelve a ser amplia, con una decena de opciones. Nos dejamos aconsejar por **Álex**, camarero atento y resolutivo, y optamos por el **Arroz con leche caramelizado**. Llega en plato generoso, con una capa superior tostada al momento con la propia plancha, formando esa costra fina y ligeramente crujiente que contrasta con la cremosidad del arroz. La textura es melosa, el grano está bien trabajado y el conjunto mantiene ese sabor tradicional, donde la canela y el dulzor aparecen en la medida justa. La bodega mantiene un planteamiento claro y reconocible. Predominan referencias de **Rioja** y **Ribera del Duero** —Protos, Pesquera, Emilio Moro o Matarromera— junto a blancos habituales como **verdejo** o **albariño**. Una selección breve, fácil de entender y coherente con el tipo de cocina que se ofrece. No hay fallo posible.

El **Mirador de Castilla** no pretende reinventar nada, y ahí reside su acierto. Frente a la obsesión por la novedad, aquí todo parte de una idea sencilla y sólida: cocina española reconocible. En un sector sometido a modas fugaces, mantener este rumbo también es una forma de carácter.