vinetur

El Rincón del Venezolano: una década de sabores venezolanos en el corazón de Tetuán

Un restaurante familiar que recorre algunos de los platos más representativos de la gastronomía venezolana con raciones generosas y elaboraciones hechas al momento.

lunes 9 de marzo de 2026

ESCRITO POR ALBERTO SANZ BLANCO



En la avenida del Doctor Federico Rubio, lejos de los focos gastronómicos más transitados de Madrid, **El Rincón del Venezolano** lleva una década reivindicando una cocina profundamente ligada a la memoria. Este negocio ha convertido su local en un punto de encuentro donde arepas, cachapas y patacones evocan sabores muy arraigados en la tradición doméstica. La propuesta no persigue sofisticación: apuesta por reproducir con fidelidad la cocina popular venezolana, con platos contundentes elaborados al momento y pensados para compartir.

Detrás del restaurante hay además una historia familiar. El local, que en el mes de marzo celebra su décimo aniversario en Madrid, está sostenido por un equipo íntegramente venezolano. Aunque la carta recorre distintas preparaciones de la gastronomía del país, buena parte de los sabores remiten a la tradición culinaria de **Maracaibo**, capital del Estado Zulia, muy presente todos los platos. Todo se elabora al momento —incluidas las arepas—, una decisión que puede alargar ligeramente los tiempos de espera pero que responde a una idea clara: reproducir los sabores de origen con la mayor fidelidad posible.

Ese vínculo también aparece en algunas costumbres muy concretas. Los domingos, muchos clientes acuden expresamente en busca del **cruzado**, una sopa contundente que combina gallina, costilla de ternera y mondongo, muy ligada en Venezuela a las reuniones posteriores a una celebración. El público refleja bien la identidad del restaurante: vecinos del barrio conviven con numerosos venezolanos que encuentran aquí sabores reconocibles y un ambiente donde, como muchos comentan, **se sienten "como en casa"**. El espacio acompaña esa vocación de encuentro. A la entrada, una zona más informal con mesas reducidas frente a la barra; al fondo, un salón con mesas largas pensado para grupos y celebraciones.

Amplia y bien estructurada, la carta permite orientarse con facilidad entre algunos de los platos más representativos de esta gastronomía: arepas, cachapas, empanadas, patacones o parrillas. Otro rasgo distintivo aparece en el tamaño de las raciones: los platos llegan a la mesa con una generosidad poco habitual, ideales para compartir o para quienes buscan una comida contundente.



Las **Empanadas** constituyen un buen punto de partida. Preparadas con masa de maíz y fritas al momento, presentan una fritura fina, bien resuelta y sin exceso de grasa. La **Pelúa**, con carne mechada y queso amarillo rallado, ofrece un contraste eficaz entre intensidad y cremosidad. Más completa resulta la **Pabellón criollo**, que incorpora plátano dulce, frijoles negros y queso blanco rallado junto a la carne mechada, trasladando a la empanada los elementos del plato nacional venezolano.

Las **Arepas** ocupan otro de los capítulos centrales del menú y aparecen en numerosas combinaciones. Entre las más representativas figura la **Reina Pepiada**, uno de los grandes clásicos, con pollo mechado, aguacate y mayonesa. También destaca la **Catira** , que combina pollo mechado con queso amarillo rallado, y la **Dominó**, rellena de frijoles negros y queso blanco, una de las fórmulas más sencillas y tradicionales. Para quienes buscan una opción más contundente, la **Punta Grill**, con punta trasera a la parrilla y queso llanero rallado, es un acierto seguro.



Otro de los platos imprescindibles es la **Cachapa**. Esta tortilla de maíz fresco preparada a la plancha presenta una textura tierna y un dulzor natural que encuentra buen contrapunto en los rellenos salados. Probamos la **Rucio Moro**, generosa en doble queso de mano o guayanés, una versión directa que pone el foco en la cremosidad del queso y el sabor del maíz. A partir de ahí la carta despliega numerosas variantes que incorporan ingredientes como cochino frito, carne mechada, pernil o pollo, ampliando notablemente las combinaciones posibles.



El momento más contundente de la comida llega con los **Patacones**, probablemente el plato que mejor refleja la generosidad de las raciones de la casa. Elaborados a partir de plátano macho frito y aplastado, forman dos láminas crujientes que funcionan como base y cubierta del conjunto. Nos recomendaron el **Mollejúo mixto**, una preparación de tamaño considerable donde el relleno se apila en distintas capas: carne y pollo mechados, jamón cocido, queso frito y huevo cocido, acompañados de papitas ralladas, tomate y lechuga, todo ello rematado con varias salsas. El resultado aparece ante el comensal casi como un gran sándwich tropical, rotundo y visualmente exuberante, donde el contraste entre el crujiente del plátano y la jugosidad del relleno define cada bocado.



No podríamos terminar este recorrido sin detenernos en el capítulo dulce. Entre los postres aparece la **Torta tres leches**, uno de los grandes clásicos de la repostería latinoamericana. El bizcocho llega generosamente empapado en la mezcla de leches, hasta el punto de dejar un pequeño rastro en el plato, señal de su jugosidad. En la parte superior, el merengue coronado con un ligero toque de canela aporta aire y dulzor, equilibrando un conjunto que resulta cremoso, suave y muy reconfortante.



El apartado de bebidas prolonga ese recorrido por los sabores venezolanos. Junto a refrescos populares como la **Frescolita** o la malta, aparecen los llamados **jugos**, preparados a base de frutas tropicales muy presentes en el país. Entre ellos figuran opciones como **guayaba**, **parchita** —nombre con el que en Venezuela se conoce al maracuyá—, **guanábana** o **mora**, que aportan perfiles frescos y aromáticos. Resultan dulces, aunque sin exceso, y acompañan bien la intensidad de la cocina. A ello se suma el **papelón**, una bebida elaborada a partir de panela que introduce un dulzor profundo y muy característico.

En una ciudad donde la cocina venezolana ha ganado cada vez más presencia en los últimos años, **El Rincón del Venezolano** mantiene una posición reconocible tras diez años de trayectoria. Durante este tiempo, el restaurante ha consolidado una propuesta clara, basada en platos generosos, sabores bien definidos y un recetario que conecta con buena parte de la comunidad venezolana de Madrid. Hoy figura entre las direcciones más reconocibles de esta cocina en la ciudad.