vinetur

Nolita: aire nuevo para la gastronomía de Ponzano

Talento joven, cocina con ideas y una propuesta gastronómica de bocados creativos y mirada cosmopolita.

sábado 14 de marzo de 2026

ESCRITO POR ALBERTO SANZ BLANCO



En la calle de Ponzano siempre pasa algo. A cualquier hora las terrazas se llenan, las barras trabajan sin descanso y el movimiento constante de clientes convierte esta arteria de Chamberí en uno de los puntos más animados de Madrid. Durante años el fenómeno ha estado más ligado al ambiente que a la cocina: mucho bar, afterwork y

tapeo rápido. Por eso resulta especialmente interesante la llegada de **Nolita**, al introducir, por fin, una propuesta distinta con el foco puesto en la gastronomía.

Nolita ocupa el local que durante años albergó Sala de Despiece, uno de los proyectos emblemas del barrio. La barra, ya presente en la anterior etapa del espacio, sigue siendo aquí un elemento central y también uno de los lugares desde los que se puede comer y seguir de cerca el ritmo del restaurante. Al entrar, el ambiente transmite la sensación de un lugar muy cuidado, casi selecto, aunque sin resultar distante. A su alrededor se organizan algunas mesas altas que refuerzan el carácter dinámico del restaurante, mientras la planta inferior ofrece un ambiente más recogido con un reservado pensado para grupos pequeños o encuentros más tranquilos.

De San Sebastián a Nueva York: talento joven con mirada internacional

Al frente del proyecto están **Ignacio del Barrio** (28) y **Santiago Santivañez García** (25), dos jóvenes cocineros formados en el Basque Culinary Center que decidieron emprender juntos su primer restaurante. La relación comenzó en las aulas de San Sebastián y continuó después en las cocinas de Little Spain, el espacio impulsado por José Andrés en Nueva York. Allí empezaron a perfilar una idea propia que ahora toma forma en Madrid: un restaurante de platos breves, con guiños internacionales y cierta actitud irreverente, pensado para compartir mesa y explorar combinaciones poco habituales en la escena gastronómica de la calle. Esa energía también se percibe en sala. El equipo la transmite con entusiasmo; en nuestro caso, a través de **Francisco**, cercano al explicar el proyecto y plenamente convencido de lo que hace.



Una cocina breve, directa y con guiños al mundo

Parte de esa mirada internacional aparece reflejada en el propio nombre. **Nolita** es un guiño al barrio neoyorquino del mismo nombre, uno de los enclaves más activos de la ciudad. Esa influencia aparece en la carta a través de bocados reconocibles —gildas, ostras o ensaladilla— que conviven con guiños a distintas cocinas y a lugares que han marcado la trayectoria de sus creadores.

Si analizamos la carta con algo más de detenimiento, aparece una selección breve y bastante directa: apenas una decena de platos pensados para compartir que irán cambiando con cierta frecuencia. La idea, explican desde el restaurante, es incorporar novedades cada pocos meses, de forma que quienes repiten visita encuentren siempre algo diferente. La propuesta huye de pretensiones y apuesta por sabores capaces de despertar el efecto sorpresa. En lugar de replicar la tapa castiza, **Nolita** plantea su propia interpretación. Y lo cierto es que lo consiguen.

Clásicos reinterpretados con acento propio

Uno de los ejemplos más evidentes aparece en la **Ensaladilla Unagi**. La combinación funciona muy bien: base cremosa, anguila lacada intensa y un toque crujiente que termina de redondear el conjunto. Aceituna y piparra actúan como ese anclaje que recuerda al sabor tradicional. Las láminas de nori invitan a envolver el bocado, introduciendo además un juego divertido en mesa. Así surge una reinterpretación muy acertada de la ensaladilla clásica, golosa, sorprendente y francamente adictiva. Un plato que por sí solo justifica la visita.



Si optamos por un arranque más reconocible, las **Ostras Rita** y **Spéciales Sorlut nº2** funcionan como un inicio limpio y preciso, donde el protagonismo recae simplemente en el producto. A partir de ahí aparecen guiños más elaborados, como la **Gilda** amontillada, revisión del clásico pintxo con atún rojo de almadraba y un punto de AOVE amontillado. En esa misma línea, el **Boquerón y arándano**, servido sobre brioche, plantea un contraste dulce y ácido poco habitual. El guiño recuerda a algunas combinaciones del Txepetxa donostiarra. Breve, fresco y muy expresivo.

El lado más rotundo de la carta

El **Crudo de atún rojo de almadraba** supone uno de los guiños más claros a la cocina latinoamericana. A su alrededor aparecen primero los matices cítricos y ligeramente picantes de una leche de tigre con ají amarillo, que aportan viveza al plato. Después entra en juego el mango, un contrapunto dulce y fresco que termina de equilibrarlo. La salsa, además, invita inevitablemente a mojar pan, en este caso una excelente hogaza de masa madre del obrador Brod, en Malasaña, reconocido con el título de Mejor Pan de Madrid 2025.



El recorrido continúa con los **Spicy rigatoni**. Pasta de gran formato cubierta por una salsa densa donde la carrillera madura marca profundidad y un ligero picante que levanta el conjunto. En el fondo queda un sabor largo e intenso, muy persistente. Rotundo, abiertamente goloso y, sencillamente, un escándalo.

El cierre llega con la **Nolita's Burger**, probablemente el plato más memorable de la casa. Frente al dominio actual de las smash burgers, aparece una hamburguesa de corte más clásico: carne de vaca madura, muy jugosa y llena de sabor, acompañada

por una fondue de gruyere con champagne de textura sedosa. El pan, un brioche estilo pretzel elaborado por el obrador Brod, sostiene el bocado con acierto. La carne prácticamente se deshace en la boca, con una cremosidad donde todo encaja con bastante armonía. De esas hamburguesas que terminan con una sonrisa inevitable. El **Chocolate con mezcal** sirve como cierre breve y con personalidad para la comida.



La parte líquida sigue una filosofía muy similar a la de la cocina. La carta de vinos, en manos de **Santiago Santivañez**, responsable también de la sala, apuesta por referencias de pequeñas bodegas y producciones limitadas, con una selección breve pero bien pensada que busca acompañar los platos sin complicar la elección. Entre sus recomendaciones aparecen blancos como Viña Garat 2024, fresco y muy gastronómico, o Cantayano, de Bodegas Cantalapiedra, un verdejo de corte más serio, de mayor profundidad de lo habitual. En tintos destaca Safrà, de Celler del Roure, un valenciano ligero y mediterráneo que acompaña especialmente bien la cocina de la casa. Una selección coherente con el carácter del restaurante, donde prima la personalidad de cada botella sobre la acumulación de etiquetas.



Ponzano llevaba tiempo esperando algo así: una propuesta gastronómica con identidad propia. En **Nolita** hay talento, ambición y una cocina con ideas. Motivos más que suficientes para augurarle un futuro muy interesante. Habrá que seguir de cerca sus próximas novedades.