vinetur

Siete restaurantes en Madrid donde celebrar el Día del Padre alrededor de la mesa

Una pequeña ruta gastronómica por la ciudad para quienes prefieren brindar en familia el próximo 19 de marzo.

lunes 16 de marzo de 2026

ESCRITO POR ALBERTO SANZ BLANCO



El **Día del Padre** suele venir acompañado de regalos previsibles. Cada vez más familias optan por cambiar ese gesto por una comida compartida. En Madrid no faltan direcciones donde hacerlo: restaurantes centrados en el producto, cocinas con

personalidad o espacios pensados para alargar la sobremesa. Esta selección recoge algunos lugares de la capital perfectos para celebrar la fecha.

Materia Prima: el producto como punto de partida

En Materia Prima (Doctor Fleming, 7) la experiencia comienza antes de sentarse. Las vitrinas del local exhiben pescados y mariscos recién llegados de las lonjas nacionales y el cliente elige la pieza que después cocina el equipo según la preparación deseada. La fórmula resulta sencilla y efectiva: producto muy fresco y elaboraciones directas que respetan el sabor del mar.

El Espigón: espíritu andaluz en el norte de Madrid

Quienes prefieren una comida para compartir encuentran en **El Espigón** (Poeta Joan Maragall, 58) un clásico fiable. Frituras, arroces y raciones generosas construyen una carta muy reconocible que recrea el ambiente de las casas de comida del sur. Un lugar pensado para llenar la mesa de platos y dejar que la conversación marque el ritmo de la comida.

Santoku: Japón en formato degustación

Santoku (Lope de Rueda, 6 y 16) se ha consolidado como una de las direcciones japonesas más comentadas de la capital. Su menú degustación de seis pases propone un recorrido breve pero muy equilibrado por diferentes elaboraciones de la casa. La demanda suele ser alta, especialmente en su pequeña barra para once comensales, por lo que conviene reservar con antelación.



Bichopalo: creatividad sin complejos

En **Bichopalo** (Cristóbal Bordiú, 39), el chef Daniel Pozuelo desarrolla una cocina muy personal donde la técnica convive con una marcada voluntad lúdica. Los menús degustación exploran combinaciones poco habituales y juegan con texturas y contrastes que mantienen al comensal atento durante todo el recorrido.

Barbudo: cocina y coctelería en el barrio de Salamanca

Barbudo (Príncipe de Vergara, 57) combina gastronomía y barra de cócteles en un espacio pensado para diferentes momentos del día. El chef José Carlos Fuentes firma una carta contemporánea que convive con la propuesta líquida diseñada por el bartender Juan Lizárraga. Un formato versátil que funciona tanto para una comida relajada como para prolongar la sobremesa con una copa.



Gianna Ristorante: tradición italiana con mirada actual

Gianna Ristorante (Eguilaz, 7) explora el recetario napolitano desde una perspectiva contemporánea. Su chef, Ignazio Esposito —tras su paso por el equipo de Dabiz Muñoz— desarrolla aquí un proyecto propio donde conviven platos clásicos italianos con algunos guiños locales. La croqueta de carbonara se ha convertido en una de las elaboraciones más comentadas de la carta.

La Terrace de La Vega: brasas y tranquilidad a las afueras

Quienes prefieran alejarse del ritmo del centro pueden acercarse hasta Alcobendas. En **La Terrace de La Vega** (Avenida Olímpica 22, Alcobendas) la cocina gira alrededor de un horno de carbón que marca el carácter de la carta mediterránea. La terraza y el entorno natural aportan un ambiente relajado que invita a tomarse la celebración con calma.

Al final, el **Día del Padre** no necesita grandes ceremonias. A menudo basta con una mesa compartida, una comida bien resuelta y tiempo para disfrutar de la conversación. En una ciudad como Madrid, encontrar el lugar adecuado para hacerlo resulta, por suerte, bastante sencillo.