vinetur

Kaiserschmarrn, la receta imperial que Cabaña Marconi propone como alternativa a las torrijas

Mientras las torrijas dominan la temporada, el chef Marcos Olazabal Janson recupera en Cabaña Marconi el legendario postre de la corte austrohúngara

miércoles 18 de marzo de 2026

ESCRITO POR MASSIMILIANO



Cuando llega la temporada en la que las torrijas se convierten en protagonistas absolutas de las cartas de los restaurantes españoles, Cabaña Marconi decide mirar hacia otra tradición y ofrecer un final dulce diferente. El restaurante propone a sus comensales descubrir el Kaiserschmarrn, una histórica receta imperial reinterpretada por el chef Marcos Olazabal Janson que introduce un inesperado acento centroeuropeo en el panorama gastronómico madrileño.

Lejos de competir con uno de los postres más emblemáticos de la tradición española, Cabaña Marconi plantea una alternativa original para quienes buscan algo distinto en estas fechas. El Kaiserschmarrn aporta un contraste atractivo: un postre ligero, caramelizado y aromático que remite a los cafés vieneses y a la elegancia gastronómica del antiguo Imperio austrohúngaro.

La historia de este plato tiene algo de anécdota palaciega. El Kaiserschmarrn, cuyo nombre puede traducirse como "el revoltijo del emperador", nació en el siglo XIX en la corte del emperador Francisco José I de Austria. Según la tradición, un cocinero de palacio intentó preparar un refinado soufflé para la emperatriz Elisabeth —la legendaria Sissi—, pero el resultado no fue el esperado y la masa terminó rompiéndose en la sartén. Para salvar el plato, el cocinero decidió trocearlo, dorarlo ligeramente y espolvorearlo con azúcar glas. El emperador, intrigado por aquella creación improvisada, lo probó y quedó tan satisfecho que el postre pasó a formar parte de la tradición culinaria vienesa.



En Cabaña Marconi, Marcos Olazabal Janson recupera este clásico con un equilibrio entre fidelidad histórica y sensibilidad contemporánea. El resultado es una masa ligera y aireada que se cocina en sartén hasta dorarse y luego se desmenuza en grandes fragmentos irregulares, ligeramente caramelizados. El plato se termina con azúcar glas y se acompaña con nata y compotas o confituras que aportan frescura y contraste.

La presencia de esta receta en la carta encaja perfectamente con el espíritu del restaurante. Situado en un entorno privilegiado junto al Encinar de los Reyes, Cabaña Marconi se ha consolidado como uno de los destinos gastronómicos más singulares del entorno de Madrid: un espacio donde la cocina convive con la naturaleza y donde cada plato busca contar una historia.

Fiel a su estilo, Marcos Olazabal Janson apuesta por recetas con memoria, platos que conectan distintas tradiciones culinarias y que sorprenden al comensal sin perder elegancia ni autenticidad. En el Kaiserschmarrn de Cabaña Marconi se encuentra precisamente eso: un guiño a la Viena imperial que llega a Madrid como una alternativa inesperada en plena temporada de torrijas.

Un postre que, más que un simple final dulce, propone un pequeño viaje gastronómico: desde la mesa madrileña hasta los salones de la corte austrohúngara.

Sobre Cabaña Marconi

Ubicado en El Encinar de los Reyes, Cabaña Marconi propone una cocina internacional con especial inspiración en las recetas del norte de Europa, interpretadas por el chef Marcos Olazabal Janson. El restaurante se distingue por su singular cabaña acristalada rodeada de jardines, un espacio luminoso y acogedor que convierte cada comida en una experiencia diferente. Su propuesta gastronómica combina tradición europea, sensibilidad contemporánea y una atmósfera única en el panorama madrileño.

Camino del cura 233, El Encinar de los Reyes, Alcobendas Madrid

https://www.cabanamarconi.com/