vinetur

Seoul Grill Korean BBQ: la mejor parrilla coreana en el centro de Madrid

Un formato buffet con buena calidad y variedad, donde la parrilla en mesa permite construir la experiencia y ajustar cada plato al gusto.

viernes 20 de marzo de 2026

ESCRITO POR ALBERTO SANZ BLANCO



La cocina coreana atraviesa un momento de auge en Madrid, aunque no todo el crecimiento responde a los mismos criterios. Han proliferado fórmulas construidas desde la acumulación, con cartas extensas, producto irregular y una experiencia que termina diluyéndose. Frente a ese escenario, **Seoul Grill Korean BBQ** plantea lo contrario: una propuesta centrada, con buen producto y una ejecución que pone en valor la experiencia de la barbacoa coreana.

El local, ubicado en la calle Juan Bravo, a menos de un minuto de la estación de Núñez de Balboa, apuesta por una ambientación claramente escenográfica. Madera tallada, estructuras inspiradas en la arquitectura asiática, cartelería luminosa y neones en el techo construyen una estética que mezcla calle coreana y cierto aire de parque temático. Colores intensos, luz cálida y una carga decorativa constante generan un impacto visual inmediato. Las mesas, con parrilla integrada, se organizan en pequeños reservados que refuerzan esa idea de "calle interior". El espacio deja de ser un simple contenedor: forma parte activa de la experiencia.


欢迎光临
어서 오세요

Precios ajustados al horario: 18,80€ entre semana al mediodía, 26,80€ en noches de lunes a jueves y 28,80€ en fines de semana y festivos. Buena relación calidad-precio dentro del formato buffet y de la variedad disponible. El funcionamiento queda claro desde el inicio. El comensal selecciona carnes y acompañamientos a través de un código QR sencillo e intuitivo, y es el propio servicio quien los lleva a la mesa. La atención en sala resulta cercana y atenta, con un equipo pendiente en todo momento de orientar y aconsejar; en nuestro caso, Bo y Alexander. A partir de ahí, una parrilla integrada permite cocinar cada pieza al momento. Todo queda en manos del comensal, con **control sobre tiempos y puntos de cocción según el corte**. Dicho planteamiento introduce un componente claramente lúdico.

La **parrilla** juega además a favor del producto. El cocinado inmediato permite conservar jugosidad y matices, especialmente en las carnes marinadas, que desarrollan bien el sabor y mantienen sus propiedades organolépticas. A partir de ahí, el buffet responde mejor de lo esperado. Hay variedad, pero también coherencia. Las carnes funcionan, las marinadas están bien ajustadas y el conjunto mantiene un nivel homogéneo poco habitual en este tipo de propuestas.

Con una **oferta amplia y bien estructurada**, la parrila se organiza en distintos bloques que permiten recorrer la propuesta con claridad: carnes de ternera, cerdo y pollo; opciones del mar; platos principales; elaboraciones de estilo wok; acompañamientos vegetales y una sección de postres.



Dentro de la selección de carnes aparece el mayor interés. La **Falda de ternera** destaca por su ternura y por la variedad de opciones, con versiones con queso o con la salsa especial de la casa. El **secreto ibérico** presenta mayor jugosidad y un perfil graso bien integrado, con un sabor que gana intensidad a medida que avanza el cocinado. Las **Tiras de angus**, de corte muy fino, resultan especialmente agradecidas: pasan por la plancha en pocos segundos y permiten afinar el punto con precisión, con buena suavidad y equilibrio. A ese nivel aparecen otros cortes que amplían el recorrido. La **Panceta ibérica**, por ejemplo, introduce un perfil más goloso, con una grasa que funde bien y refuerza el sabor.

En el apartado de pescado, la **Sepia** soprende con un ligero toque picante que da viveza. Las **Zamburiñas, con tobiko y queso**, muestran un perfil más intenso y con mayor presencia en boca, con un contraste interesante entre texturas. Solo disponibles en el servicio de cena. El **Muslo de pollo en salsa** es otro los aciertos. Un corte sencillo, muy jugoso, con un marinado especialmente logrado que marca el conjunto. En mesa, la opción de acompañarlo con otras salsas permite ajustar el resultado al

gusto. En esa misma línea, el "**Auténtico pollo coreano**" presenta un rebozado fino y ligero, sin exceso de grasa. Crujiente por fuera, jugoso por dentro. Entre los principales, destaca la pasta de arroz con queso. Textura muy esponjosa, con un interior suave y bien fundido, y un retrogusto picante presente pero sin exceso.






También aparece un bloque más cercano a la cocina china, con pan chino, cerdo agridulce o ternera con bambú y setas —especialmente acertada—. En los acompañamientos, champiñones con queso, poco habituales y bien resueltos, junto a distintas propuestas vegetales que completan el conjunto. Por si no fuera suficiente, el espacio incorpora una zona de **buffet libre de postres**, con profiteroles, distintos

tipos de tartas, helados, yogures y fruta.

Seoul Grill Korean BBQ funciona. La experiencia fluye, el producto acompaña y el conjunto mantiene el equilibrio. Hay algo en el ritmo, en la dinámica de mesa y en la forma de comer que resulta familiar y cómodo. Un lugar al que apetece volver.