vinetur

Corsario Madrid presenta su nueva carta con guiños castizos para Semana Santa

El restaurante apuesta por el producto local y recetas innovadoras en pleno centro de la capital

martes 24 de marzo de 2026

Corsario Madrid ha lanzado una nueva carta para quienes permanezcan en la ciudad durante la Semana Santa. El restaurante, situado en el centro de la capital, propone una oferta gastronómica que combina el producto local con una visión contemporánea y un marcado carácter castizo. La nueva propuesta incluye platos que buscan sorprender desde el primer momento, con elaboraciones que reinterpretan recetas tradicionales y emplean ingredientes de proximidad.

Entre las novedades de la carta destaca la carbonara de navajas a la brasa, elaborada con yemas de corral, guanciale, queso pecorino y albahaca. Esta versión marina de la clásica receta italiana incorpora el sabor de las navajas y el toque ahumado de la brasa, aportando una textura y aroma diferentes. Otro de los platos principales es el virrey a la brasa, acompañado de salsa de bouillabaisse y escabeches de mejillones, que fusiona técnicas de la cocina mediterránea con productos del mar.

La carta también incluye propuestas de caza, como la liebre a la Royal en pithivier, que se sirve con foie gras, setas y chocolate. Esta receta, de inspiración francesa, se presenta en formato de pastel y combina sabores intensos y contrastados. Para quienes prefieren la carne de proximidad, Corsario Madrid ofrece cordero lechal Colmenareña en su jugo con crema de coliflor. Este plato se elabora con cordero procedente de ganadería sostenible de la Comunidad de Madrid, reforzando el

compromiso del restaurante con el producto local y la sostenibilidad.

La nueva carta de Corsario Madrid está pensada para quienes buscan una experiencia gastronómica diferente durante la Semana Santa, sin salir de la ciudad. El restaurante apuesta por reinterpretar la tradición madrileña y ofrecer platos que combinan innovación y respeto por el producto. La propuesta se dirige tanto a residentes como a visitantes que deseen descubrir sabores locales con un enfoque actual.