vinetur

Semana Santa en la mesa: tradición y nuevas propuestas en la gastronomía española

Restaurantes y bodegas reinterpretan los sabores clásicos de estas fechas con recetas y experiencias singulares

jueves 26 de marzo de 2026

La llegada de la Semana Santa supone el regreso de algunas de las recetas más tradicionales de la gastronomía española. Ingredientes como el bacalao, las legumbres y las verduras se convierten en los protagonistas de platos que forman parte del recetario más arraigado de la cultura culinaria nacional. Entre los postres, las torrijas ocupan un lugar destacado, consolidándose como uno de los dulces imprescindibles en hogares y restaurantes durante estos días.

En Madrid, varios restaurantes han preparado propuestas especiales para estas fechas. En el Mandarin Oriental Ritz, el restaurante Palm Court apuesta por las legumbres como hilo conductor de su carta. Entre sus platos, sobresalen las lentejas con carabinero, que aportan intensidad y sofisticación al guiso clásico, y las fabes con almejas, que combinan la calidad de la legumbre con los matices marinos del molusco. Estas recetas buscan recuperar los sabores más representativos de la Semana Santa, respetando la tradición y el producto.

La Biblioteca de Santo Mauro, en el hotel del mismo nombre, ofrece una visión refinada de los sabores típicos de la temporada. Los pescados son los protagonistas, con opciones como el lenguado a la brasa con bearnesa y puerro, chipirones a la parrilla con hojas de invierno y vinagreta de romescu, Rossini de rape o arroz meloso de bogavante. En el apartado dulce, la torrija tradicional con helado de leche merengada

rinde homenaje al postre más emblemático de la Semana Santa, reinterpretado con elegancia.

Li-Onna, en el barrio de Salamanca, propone una experiencia diferente al fusionar la cocina japonesa con influencias latinas. El restaurante combina gastronomía, diseño y música en un espacio que busca estimular los sentidos. Durante la Semana Santa, Li-Onna se presenta como una alternativa para quienes buscan una propuesta que va más allá de la mesa, integrando ambiente y cocina en una misma experiencia.

Superchulo, también en Madrid, apuesta por una cocina vegetal y equilibrada. Entre sus platos para esta época destacan las lentejas caseras de verduras, la crema de calabaza y jengibre y el fresh curry de coco y manzana con arroz negro, verduras asadas y setas. Estas elaboraciones demuestran que la cocina de Semana Santa puede abordarse desde una perspectiva saludable y creativa, manteniendo su esencia estacional.

El Tablao La Carmela, en pleno centro de Madrid, une arte y gastronomía en su programación especial de Semana Santa, que se desarrollará del 30 de marzo al 5 de abril. El espectáculo contará con los bailaores Juan Andrés Maya y Cynthia Cano. En la carta, la torrija de brioche con helado de nata se convierte en el broche final de una velada donde música, baile y cocina se dan la mano.

En Sevilla, La Maestría, restaurante del Hotel Querencia, conecta con la tradición local a través de platos donde el pescado es el protagonista. Destacan el taco de bacalao confitado con asadillo manchego y ajada verde y la suprema de lubina con salsa de tinta y sofrito moruno. Para el postre, la torrija de pan brioche con toffee casero y helado de caramelo salado ofrece una versión actualizada del clásico dulce de Semana Santa.

Granada también cuenta con propuestas especiales. El Claustro, en el Hotel Palacio de Santa Paula, ofrece un menú de Semana Santa desde el 23 de marzo hasta el 5 de abril. Entre los primeros platos figuran el remojón granadino, el potaje de vigilia con bacalao y espinacas y la sopa de ajo con huevo escalfado. Los segundos incluyen buñuelos de bacalao con gachas granadinas, rosada rebozada con fritá de tomate y alioli de azafrán y albóndigas de pollo al azafrán con berza al ajillo. Para terminar, la

torrija del convento con gachas anisadas, leche frita con sopa de vainilla y naranjas del valle o helado de leche rizada con pestiño y miel. El menú tiene un precio de 48 euros e incluye aperitivo y licor, con la bebida aparte.

En La Rioja, el restaurante Gran Reserva del Palacio Tondón en Briñas ofrece una propuesta que conecta el producto local con la tradición. El bacalao confitado sobre fritada riojana, la corvina a la brasa sobre crema de coliflor tostada y el taco de atún rojo a la brasa con caldo de cebolla y pétalos de chalota encurtidos son algunas de las opciones. El postre mantiene el vínculo con el territorio, como la tarta de queso de Cameros DOP.

El vino también tiene un papel relevante en estas fechas. En Navarra, Otazu propone una experiencia que fusiona vino y arte en un entorno donde el respeto por el terroir es fundamental. La visita incluye un recorrido por el Señorío de Otazu, la bodega del siglo XIX convertida en museo y centro artístico, con más de 150 obras contemporáneas, sala de barricas y botellero. La experiencia culmina con una cata y una propuesta sensorial llamada ‘El sonido del vino’. Otazu se presenta así como un espacio donde el vino se une al arte, la historia y el paisaje, y la experiencia puede adquirirse a través de su web.

La Semana Santa se convierte así en una oportunidad para redescubrir la riqueza gastronómica de distintas regiones, donde la tradición y la innovación se dan la mano en restaurantes y bodegas de referencia.