vinetur

Mario Sandoval reinterpreta el rabo de toro en el Heritage Hotel de Madrid

El menú especial estará disponible cada miércoles en el restaurante Haroma, con producto local y recetas tradicionales

miércoles 1 de abril de 2026



El chef Mario Sandoval ha presentado una nueva propuesta gastronómica en el restaurante Haroma del Relais & Châteaux Heritage Hotel de Madrid. A partir del 1 de abril, cada miércoles al mediodía, el establecimiento ofrecerá un menú dedicado al rabo de toro, un plato emblemático de la cocina española que Sandoval reinterpreta manteniendo la esencia tradicional y aplicando técnicas de alta cocina.

El menú, disponible de 13.00 a 15.30 horas bajo reserva, está compuesto por tres platos. Comienza con un huevo poché acompañado de colmenilla guisada y duxelle de champiñones, elaborado con huevos frescos de Madrid. El plato principal es el rabo de toro estofado, servido con patatas suflé. La carne y las patatas proceden de la finca El Jaral de la Mira, en Guadarrama, propiedad del propio chef. El proceso de elaboración incluye el marcado previo de la carne y un guiso prolongado en una reducción de caldo de verduras, lo que aporta profundidad y sabor al plato. El menú se completa con una torrija flambeada al Grand Marnier y helado de galleta como postre.

La elección del rabo de toro como protagonista responde a la vinculación personal de Mario Sandoval con el mundo taurino y la tradición culinaria madrileña. El chef, Premio Nacional de Gastronomía, ha señalado que esta receta representa un homenaje a sus raíces familiares y a la historia gastronómica de la ciudad. El respeto por el producto de origen es fundamental en esta propuesta, ya que tanto la carne como las patatas provienen de su propia finca, garantizando la calidad y la proximidad del ingrediente principal.

El menú se sirve en vajilla de plata del siglo XIX, adquirida por la familia propietaria del hotel, lo que aporta un elemento de autenticidad y refuerza la atención al detalle que caracteriza al restaurante Haroma. El entorno del Heritage Hotel, un edificio histórico de principios del siglo XX restaurado con inspiración en la Belle Époque, contribuye a crear una experiencia gastronómica que combina lujo, tradición y modernidad.

El Heritage Hotel es uno de los dos únicos hoteles de Madrid que forman parte de la asociación Relais & Châteaux, reconocida internacionalmente por su excelencia en hospitalidad y gastronomía. Con esta iniciativa, el restaurante Haroma reafirma su apuesta por una cocina honesta y ligada al territorio, donde la tradición se vive desde una perspectiva contemporánea.

El precio del menú es de 50€ por comensal sin maridaje y 69€ con maridaje. Las reservas pueden realizarse tanto en el propio hotel como a través de su página web.