vinetur

La Barra de Ultramarines abre en la Plaza del Carmen y recupera el bar tradicional en Madrid

El Grupo Lamucca apuesta por la esencia del tapeo y el producto en su nuevo local junto a la Gran Vía

miércoles 8 de abril de 2026



El Grupo Lamucca ha inaugurado La Barra de Ultramarines en la Plaza del Carmen, en pleno centro de Madrid. Este nuevo espacio representa una evolución del concepto Ultramarines del Coso, ya presente en Trafalgar y San Joaquín, y llega con la intención

de reivindicar el bar de siempre en una de las zonas más transitadas de la ciudad. La ubicación, junto a la Gran Vía, convierte el local en un punto de encuentro tanto para residentes como para visitantes que buscan una experiencia gastronómica sencilla y honesta.

El elemento central del local es una gran barra que organiza el espacio y se convierte en el eje de la actividad. La cocina abierta se integra en la barra, permitiendo que los clientes vean y compartan el proceso de elaboración de los platos. Esta disposición recupera la esencia del bar tradicional, donde la cercanía y la interacción forman parte de la experiencia.

La propuesta gastronómica de La Barra de Ultramarines se basa en el recetario clásico del tapeo español. La carta incluye platos como gildas, croquetas de jamón, ensaladilla rusa y boquerones en vinagre, junto a otros como torreznos, oreja brava y calamares a la andaluza. Todos los platos están pensados para compartir y acompañar con una copa de vino o un vermut. Además, la barra ofrece una selección de chacinas, jamón puro de bellota, cecina madurada y queso manchego. Entre los platos de cocina destacan los callos a la madrileña, albóndigas al jerez, rabo de vaca vieja y garbanzos guisados con gambas. El pepito de ternera es uno de los clásicos de la casa.

El marisco también tiene presencia en la carta, con ostras, berberechos, gamba roja y cigalas, servidos sin añadidos para resaltar la calidad del producto. La oferta busca conectar con la memoria gastronómica y el sabor tradicional, sin recurrir a elaboraciones complejas.

En cuanto al diseño, La Barra de Ultramarines se presenta como una reinterpretación contemporánea del bar madrileño. El proyecto ha mantenido la estructura original del espacio, con hormigón visto y materiales nobles como granito, latón y madera. La barra central conecta el interior con el exterior y extiende la actividad hacia la plaza, reforzando el carácter de lugar de encuentro. El mobiliario y la iluminación se inspiran en el diseño europeo de mediados del siglo XX, y una intervención gráfica de gran escala aporta identidad al local.

La bodega acompaña la propuesta gastronómica con una selección de vinos que recorre diferentes regiones de España. La carta incluye albariños como Leirana y O Equilibrio, godellos como Neno y Lapola, garnachas de Aragón y Navarra, mencías de la Ribeira Sacra, así como clásicos de Rioja y Ribera del Duero. El objetivo es ofrecer una variedad que permita disfrutar del vino a pie de barra, en sintonía con la tradición del bar español.

Con esta apertura, el Grupo Lamucca refuerza su apuesta por una gastronomía cercana y basada en el producto. La Barra de Ultramarines no pretende reinventar el concepto de bar, sino devolverle su protagonismo como espacio de encuentro y disfrute en el centro de Madrid.