vinetur

Deheseo: De la dehesa a la mesa sin escalas

Cuatro amigos extremeños, 4 500 hectáreas de dehesa y 1 800 cerdos ibéricos en libertad explican por qué este gastrobar de Ibiza marca la diferencia.

viernes 10 de abril de 2026

ESCRITO POR ALBERTO SANZ BLANCO



A pocos metros del Retiro, en una calle del barrio de Ibiza donde la oferta gastronómica compite a codazos, **Deheseo** traza una ruta precisa entre la dehesa extremeña y la mesa madrileña, con paradas en la tradición ibérica y una mirada contemporánea que evita el museo. El viaje a Extremadura sale más barato que el AVE, llega más lejos y, por una vez, es puntual.

La puerta de entrada es el ambiente. El espacio reparte barra, mesas altas y una zona más reposada, con una distribución que admite distintos ritmos. El diseño, firmado por Beatriz Sanz, encuentra su punto más reconocible en el gran mural central, con ecos de arte rupestre, que sitúa el relato desde el primer vistazo y anticipa, antes que la carta,

dónde estamos. A su alrededor, el arte urbano recorre el local como **homenaje visual a la dehesa**. El lenguaje, en definitiva, es **urbano y contemporáneo**, lejos de cualquier lectura rústica.

Detrás de **Deheseo** hay algo más que una buena selección: hay origen. El proyecto nace en Jerez de los Caballeros, al sur de Badajoz, de la mano de **Jorge**, **Abel**, **Paco** y **Jesús**, con **4 500 hectáreas de dehesa**, cerca de **1 800 cerdos ibéricos en libertad** y el tiempo como ingrediente. Ese sueño toma forma a comienzos de abril de 2025. La carne llega de ahí, sin intermediarios, y marca el camino de una carta centrada en trabajar el producto desde su raíz. Cuatro amigos extremeños que entendieron que la mejor forma de explicar su tierra pasa por ponerla en la mesa.

La cocina encuentra en la brasa su eje. El **Josper**, visible desde la sala, actúa como aliado natural en el tratamiento del ibérico y permite trabajar cortes y grasas con precisión, fijar el punto y potenciar el sabor sin perder jugosidad. El ritmo avanza con calma, con una cadencia consciente que permite que cada plato llegue en su punto. El formato dice gastrobar; detrás hay una ejecución cuidada, con detalles en la presentación que introducen sorpresa y afinan la experiencia. En sala aparece Luis, al frente del equipo, como un Cicerón cercano y resolutivo. Está presente, marca el ritmo del servicio y explica cada elaboración con precisión. Cuando llegan los cortes, su discurso gana peso porque hay conocimiento real detrás. Acompaña, ordena y refuerza la experiencia.

La carta es el punto donde todo se pone a prueba y confirma el **ibérico como hilo conductor**. La estructura resulta clara y ordenada, con tres bloques definidos: tablas ibéricas, entrantes y una sección centrada en el Josper donde el sabor de la dehesa gana protagonismo. Las **medias raciones** en algunos platos son todo un acierto, amplían la elección y facilitan probar más elaboraciones.



Una de las formas más claras de comprobarlo pasa por las **tablas**, y la recomendación es clara: la degustación. Permite recorrer todas las chacinas y entender el proyecto en su conjunto. **Chorizo, salchichón, morcilla, lomo y jamón** dibujan un recorrido completo, con una infiltración de grasa que aporta jugosidad. Lomo y lomito llegan macerados en pimentón de la Vera, ajo y sal, con un perfil aromático. En nuestra visita incluyeron el lomito para que pudiéramos apreciar la diferencia: más jugoso y delicado frente al lomo, más magro y firme. El **jamón**, con cuatro años de curación, presenta un corte limpio, sabor largo y buena persistencia. Una de las mejores tablas de charcutería ibérica que podemos encontrar en Madrid, con una relación calidad-precio difícil de igualar.



En los entrantes, apostamos por la **Ensaladilla casera**. Llega con pan grissini y una puesta en escena que llama la atención desde el primer momento. Al probarla aparece la sorpresa: coronada con jamón ibérico de bellota en dados, algo poco habitual, y rematada con aceite de manzanilla ecológico. La patata está bien trabajada, con cocción precisa y ligada con una mayonesa cremosa. Un clásico que llega a la mesa con criterio propio.



Otra elección segura son los **Torreznos**. De nuevo aparece la sorpresa: una palomita crujiente elaborada a partir de su propia piel corona el plato y aporta contraste frente a un interior jugoso. La mordida es limpia, sin textura chiclosa ni exceso de grasa. Llega acompañado de aguacate al Josper y pico de gallo, un contrapunto fresco e ingenioso, marca de la casa. He dejado para el final un imprescindible: las **Croquetas de jamón de bellota**. Resulta absurdo hablar de las mejores de Madrid, pero aquí el nivel es sobresaliente. La masa llega jugosa y cremosa, lejos de cualquier pastosidad, con una fritura fina y crujiente. El conjunto gana aún más con un velo de copa ibérica que redondea el bocado y refuerza el sabor en el tramo final.



Llegamos a la parada obligatoria: **el sabor de la dehesa al Josper**. La selección de cortes permite recorrer distintas partes del ibérico y entender cómo responde cada una al fuego. La **presa** mantiene equilibrio y jugosidad, la **pluma** juega con una infiltración más evidente y una textura más suave y el **secreto** aporta ese punto más graso y sabroso que lo distingue del resto. Entre todos, el **lagarto** sobresale por su jugosidad y un carácter más fuerte, además de ser un corte que no suele aparecer con frecuencia en este tipo de propuestas. El **abanico** de bellota, en cambio, ofrece un perfil más intenso, con una mordida firme y mayor recorrido en boca. Puede acompañarse de pimientos confitados, patata asada, boniato rustido o crema de patata. Sal en escamas, corte limpio y poco más. Aquí no hace falta añadir nada.



Cerramos con el postre y el ibérico no abandona la mesa. Elegimos el **Cremoso de morrito de cerdo Deheseo**, una propuesta diferente al postre clásico que mantiene el vínculo con la casa hasta el tramo final. La presentación, con forma de cerdito, introduce un punto lúdico y condiciona la forma de abordarlo. La cobertura de cereza marca el conjunto desde el inicio; conviene romperla para descubrir un interior que hace honor a su nombre, cremoso y bien resuelto.



En cuanto a la propuesta líquida, la coctelería aporta un perfil propio. **Almudena**, al frente de la barra, ha construido una carta inspirada en el equipo, con nombres como el "**Louis Collins**" que funcionan como guiño interno y refuerzan la identidad del proyecto. La bodega cuenta con el respaldo de **Custodio López Zamarra**, uno de los mejores sumilleres de nuestro país, con una selección de etiquetas que refleja el mismo criterio de origen que rige la cocina. Los amantes de la **cerveza** también encuentran su espacio: llega desde depósito, con un sistema que evita intervención y mantiene el gas tal como viene, lo que se traduce en una burbuja más fina y un paso más limpio.

Pocas propuestas en Madrid cierran el círculo como **Deheseo**: **origen propio**, **brasa con criterio** y una **sala acogedora**. Cumple lo prometido y, en una ciudad donde el reclamo a veces pesa más que la cocina, eso tiene más valor del que parece.