vinetur

El Albino: tapeo de parrilla en Barajas

Fuego, producto y barra como punto de encuentro en una propuesta que apuesta por la intensidad y el compartir

lunes 13 de abril de 2026

ESCRITO POR ALBERTO SANZ BLANCO



En **Barajas**, Avenida de Logroño 138, Barajas, acaba de abrir un sitio que juega a algo muy reconocible en Madrid, pero lo hace desde el fuego. Se llama **El Albino,** antiguo El Bastardo, y su propuesta gira alrededor de una idea sencilla: tapas, parrilla de carbón y ese punto informal que invita a alargar la sobremesa más de lo previsto.

La propuesta parte de una lectura reconocible del ADN local, con producto pensado para compartir, cañas bien tiradas y una cocina que busca intensidad a través de la brasa. El carbón deja de ser un recurso estético y pasa a convertirse en el eje real de la carta.



La oferta se mueve en ese terreno híbrido entre comida completa y picoteo continuo. Uno puede sentarse a comer o dejarse llevar por una sucesión de platos al centro de la mesa. **Carnes con protagonismo**, sabores marcados, ejecución orientada a reforzar ese carácter directo y casi inmediato que define el tapeo de barrio cuando funciona bien.

El espacio acompaña el discurso. Estética urbana, materiales en bruto, madera y metal, iluminación cálida. No hay exceso de artificio, todo está pensado para generar ambiente, para que el ruido de sala, las conversaciones y el ritmo de servicio construyan la experiencia tanto como la cocina.

Más que redefinir el tapeo, **El Albino** lo sitúa en un terreno concreto: la parrilla como hilo conductor y el encuentro como objetivo. Ese tipo de lugar al que uno entra sin demasiadas expectativas y acaba quedándose más tiempo del previsto. En un contexto con exceso de oferta, lo relevante no pasa por inventar nada nuevo, pasa por tener claro qué se quiere hacer y sostenerlo en el plato.