vinetur

Rural celebra el Día de la Tierra con cocina de fuego

Rafa Zafra firma una propuesta centrada en el producto y la mínima intervención

miércoles 15 de abril de 2026



El restaurante Rural, en la calle Marqués de Cubas de Madrid, se suma al Día Internacional de la Madre Tierra con una propuesta que pone el origen del producto en el centro de la mesa. El proyecto, liderado por Rafa Zafra junto a Alberto Pacheco y Willem Bonneu, plantea una cocina que mira al terruño y trabaja cada ingrediente con la menor intervención posible.

La idea que sostiene la carta no responde a una moda ni a una acción puntual ligada a la fecha. Según explica la información difundida por el restaurante, la relación con la tierra forma parte de la identidad del local desde su apertura. La cocina se construye desde la procedencia de cada materia prima y desde una forma de trabajar que busca respetar su sabor y su textura.

El fuego es el eje de la propuesta. Rural utiliza brasa, Josper, robata y asador segoviano para dar forma a sus platos y reforzar una cocina de raíz. Esa elección técnica marca el ritmo del servicio y define una carta en la que conviven elaboraciones sencillas con recetas más reconocibles de la tradición castellana.

Entre los platos citados por el restaurante figuran la lechuga a la brasa, aliñada con una vinagreta ligera de Chardonnay, los tomates de temporada con cebolleta y las piparras frescas apenas pasadas por el fuego. También aparecen en la oferta el cochinillo segoviano y el lechazo vallisoletano, dos preparaciones que refuerzan el vínculo del local con una cocina directa y sin artificios.

A esa oferta se suma un nuevo menú del día con un precio de 45€, pensado para trasladar la misma filosofía al servicio cotidiano. El restaurante señala que esta fórmula mantiene el foco en el producto y en las técnicas de fuego que definen su cocina, sin apartarse de la línea que marca el resto de la carta.

Rural está en Marqués de Cubas 8, en una calle que comparte con Estimar, el proyecto de producto marino del mismo entorno gastronómico. Desde esa ubicación, el restaurante presenta su propuesta como una forma de celebrar el Día de la Tierra desde la mesa, con una cocina que pone el respeto por el producto por encima de cualquier otro gesto.