vinetur

Lavagú gana el campeonato madrileño de tapas con ‘Rock & callos’

La tapa representará a Madrid en el certamen nacional de Madrid Fusión 2027

jueves 16 de abril de 2026



El jurado de la V edición del Campeonato de Tapas y Pinchos de la Comunidad de Madrid ha elegido la tapa ‘Rock & callos’, del restaurante Lavagú, como la mejor de Madrid en 2026. El certamen se ha celebrado este jueves, 16 de abril, en el 39º Salón Gourmets, en el stand de la Comunidad de Madrid, y ha reunido a siete finalistas en una cita organizada por Hostelería Madrid.

Lavagú, situado en la avenida de Monforte de Lemos, 42, en el distrito de Fuencarral-El Pardo, representará a la Comunidad de Madrid en el Campeonato Nacional de Tapas y Pinchos, que se celebrará en la próxima edición de Madrid Fusión 2027. El restaurante ganador recibirá además un cheque de 1.000 euros, entregado por Docamar, vencedor de la pasada edición con su tapa ‘El Domingo’.

Carlos Domínguez Berbel, de Lavagú, explicó que la propuesta parte de uno de los guisos más emblemáticos de la región. Según señaló, con ‘Rock and callos’ han querido reinventar ese clásico en forma de berlina salada, con una idea que une tradición y una presentación distinta. El cocinero resumió la tapa como “Madrid en cada bocado: tradición, sabor y actitud”.

La elaboración arranca con un sofrito de cebolla, zanahoria, ajo y tomate. A esa base se añaden garbanzos y callos a la madrileña cocidos con chorizo y morcilla, que forman el relleno principal. Para dar forma al bocado se utiliza una masa tipo buñuelo hecha con harina, miel y huevo, que envuelve el guiso antes de freírlo.

El acabado se completa con una salsa elaborada con el jugo del propio guiso, a la que se incorpora mantequilla y cacao. La tapa se remata con ralladura de lima y almendras. El resultado es un donut salado frito que reinterpreta los callos a la madrileña con matices dulces, cítricos y tostados.

El campeonato ha exigido que todas las tapas se elaboraran con al menos un 50% de ingredientes procedentes de la región de Madrid, con el objetivo de impulsar la cocina de mercado. En esta edición han competido siete finalistas, entre ellos Restaurante Brach Madrid, con ‘El Piropo’; Medems Catering, con ‘Tomatitos agridulces, pastrami de presa ibérica, galleta de tomate’; Zalamero Taberna, con ‘La Sin Hueso!!’; El Quinto Sabor, con ‘La joyita Madrileña’; Baelo Restaurante, con ‘Madrid en un Garbanzo’; y Nunuka Bistró, con ‘Khinkali’.

José Antonio Aparicio, presidente de Hostelería Madrid, subrayó el nivel de los finalistas y señaló que son bares y restaurantes que también representan a otros municipios de la comunidad. Añadió que las tapas presentadas están muy evolucionadas, bien presentadas y elaboradas en buena medida con producto de proximidad, y que reflejan el buen momento de la gastronomía madrileña como referencia también internacional.

El jurado de esta edición ha estado formado por Rufo Segovia, @detapasconrufo y Gorka Elorrieta, editor de Comer y Beber en Time Out Madrid, que repiten como miembros del jurado; Miguel Grande, vicepresidente primero de Hostelería Madrid y del restaurante Los Galayos; Eduardo Casquero, presidente de ACYRE y chef; y Fernando del Cerro, embajador de M Producto Certificado y responsable de Casa José.

Cada finalista ha recibido un trofeo y un diploma acreditativo por participar en uno de los certámenes más seguidos del 39º Salón Gourmets, un escaparate de productos delicatessen, innovación y tendencias gastronómicas en el que conviven expositores, degustaciones, catas, showcookings, concursos y presentaciones profesionales.