vinetur

Taste Me: una propuesta que funciona en Chamberí

Un planteamiento versátil, con la parrilla y el cachopo como ejes de la carta, que encuentra su fuerza en la regularidad.

lunes 20 de abril de 2026

ESCRITO POR ALBERTO SANZ BLANCO



Chamberí acumula restaurantes como otros barrios farmacias. Abrir uno más exige, al menos, una razón. En ese contexto, **Taste Me** juega otra partida: casi quince años que desplazan el foco hacia la permanencia. La cuestión ya no pasa por llamar la atención, sino por entender qué sostiene esa continuidad y cómo se traduce en el plato.

Ubicado en plena calle Santa Engracia, el espacio juega bien su posición dentro del barrio. Se articula en dos alturas con funciones diferenciadas: en la planta baja, una zona de barra con mesas altas que concentra el pulso más dinámico y favorece un

consumo ágil; arriba, salones amplios orientados a una experiencia reposada, con mayor distancia entre mesas y un ritmo distinto. **La distribución permite adaptarse con facilidad a distintos momentos** —desde encuentros informales hasta comidas más largas— y encaja también en el formato de eventos o reuniones.

Durante la visita surge además la conversación con **Carlos**, encargado del local, cuya trayectoria resume bien el momento actual de la hostelería. Habla desde la experiencia de toda una vida dedicada al oficio y pone el foco en una de las principales dificultades: encontrar personal implicado, capaz de entender el proyecto y sostenerlo en el día a día. Su discurso no suena a queja; funciona como una defensa del oficio, basada en la constancia y el compromiso. En paralelo, perfila el tipo de cliente: **público de barrio con recurrencia** y una **base joven** marcada por la cercanía de universidades y viviendas en alquiler. Ese equilibrio mantiene un ritmo constante, especialmente los fines de semana, cuando resulta complicado encontrar mesa.

La oferta busca dar respuesta a distintos momentos y perfiles de cliente. La carta combina referencias reconocibles —recetario clásico, parrilla, formatos informales— con incorporaciones actuales que introducen variedad sin complicar la lectura. Fórmula cómoda, de fácil acceso, donde la clave no pasa por la especialización, sino por la capacidad de abarcar y mantener un nivel homogéneo en un recorrido amplio.



La carta arranca con un bloque ágil, donde **tostas**, **ensaladas** y algunos **entrantes** funcionan como puerta de entrada. En las opciones para compartir, optamos por las **Bravas TM**, una versión que se aleja del esquema más clásico. La patata aparece en dados grandes, bien frita, con una capa exterior firme y un interior que mantiene la textura. Sobre esa base, tres elementos marcan el plato: la salsa brava, una mayonesa de miel y mostaza y la cebolla crujiente. El conjunto busca contraste —picante, dulzor y grasa— y construye un bocado directo.



El brioche de pulled beef apuesta por un bocado contundente. El pan, esponjoso, aporta un punto dulce que acompaña bien a la carne, deshilachada y con mucho sabor, manteniendo buena jugosidad. El parmesano y la rúcula introducen contraste y aligeran el conjunto. La salsa spicy suma cremosidad, aunque una mayor presencia ayudaría a integrar mejor todos los elementos. En este tramo también aparecen croquetas, tequeños, tiras de pollo en panko o hummus, pensadas nuevamente para compartir y sostener ese arranque más informal.



Como plato principal, el **cachopo casero de ternera** aparece como uno de los grandes reclamos de la casa. El tamaño, considerable, lo convierte en ideal para dos personas. La carne mantiene buen punto de ternura y el empanado resulta crujiente, sin exceso de grasa. En el interior, el queso funde con facilidad y suma una capa grasa bien integrada, mientras el jamón introduce el contraste justo de salinidad. Un plato directo, bien resuelto en lo esencial y fiel a lo que se espera de este tipo de elaboración.

Más allá del cachopo, la **parrilla** es otro de los ejes importantes. Cortes como la entraña, el entrecot o la pluma de cerdo duroc, junto a opciones como la brocheta de gran formato, refuerzan esa línea directa, centrada en producto.



Como cierre dulce, la **torrija de brioche** caramelizada presenta buen dorado exterior y una textura jugosa en el interior. En boca, funciona, aunque admitiría un punto mayor de leche o empapado para ganar profundidad y evitar que la masa tenga demasiado protagonismo. Coronada con helado de vainilla, aporta contraste de temperatura y suma cremosidad al conjunto.



El nivel sube con el **babá napolitano** con mayor complejidad. El bizcocho, bien empapado, recoge el ron y la miel con equilibrio, manteniendo jugosidad sin perder estructura. La nata acompaña y suma ligereza, equilibrando el conjunto. Un postre afinado y el punto más sólido del apartado dulce.

Taste Me no aspira a reinventarse. Aspira a sostenerse, y ahí está su valor. Quince años en Chamberí no se explican por el ruido, sino por una propuesta arraigada, un espacio versátil y una cocina que cumple. Para grupos, para el barrio, para quien busca un recetario tradicional bien ejecutado, funciona con solidez.