vinetur

La Fortu: la taberna que Tetuán necesitaba

Cocina madrileña con criterio, trato cercano y una carta pensada para volver. Una taberna honesta que sabe exactamente lo que quiere ser.

martes 21 de abril de 2026

ESCRITO POR ALBERTO SANZ BLANCO



Tetuán está lleno de bares y restaurantes. La oferta no falta; lo que escasea es el criterio. En ese contexto, diferenciarse no pasa por romper con lo conocido, sino por trabajarlo mejor: estudio detrás de cada plato, exigencia en la ejecución y control del punto en cocina. Ahí se sitúa **La Fortu**. Mantiene el formato de taberna, la cocina de base tradicional y el pulso de barrio, pero introduce un cuidado poco frecuente en este tipo de propuesta. Un paso más donde otros se conforman.

El espacio responde a la estructura clásica de taberna: barra a la entrada y un salón al fondo donde el ritmo baja. Paredes blancas, zócalo de azulejo, ladrillo visto, mesas de madera con manteles de cuadros. Entre una mesa y otra aparecen claveles, alguna parpusa y mantillas, sin que nada resulte cargado. La cartelería acompaña y refuerza ese aire madrileño que lo impregna todo. A la izquierda, el espacio se abre y da paso a una zona más amplia, ideal para celebraciones y grupos numerosos. En una de las paredes, la silueta de Madrid aparece casi al final y marca la transición: el recorrido visual da paso al gastronómico.

Detrás están **Maricarmen** y **Alfonso**, impulsores de un proyecto que abre en octubre de 2024. Ella, gallega con raíces familiares en Sudamérica; él, catalán de familia manchega. Dos perfiles que llegan a **Berruguete** con una intención clara: "**queríamos abrir un sitio honesto, de barrio, donde se comiera bien y al que se pudiera volver muchas veces sin que supusiera un lujo**", explican. El cliente habitual es el vecino de **Tetuán**, y se nota: les saludan por su nombre. Elías, al frente, y Alejandro en sala sostienen el servicio con naturalidad y cercanía. El trato importa aquí tanto como la cocina.





El nombre lo dice todo. **La Fortu** remite a Fortunata y Jacinta, de Galdós, pero desde un registro más popular, más directo. "No venimos de una saga hostelera, hay mucho de apuesta personal", reconocen. Aunque cueste creerlo al ver el nivel de la cocina y el funcionamiento de la sala. También tienen clara su posición dentro del modelo de taberna actual: "**una taberna moderna no es una que reniega de lo castizo, sino una renovación generacional del modelo**", explican. Una idea que la visita termina de confirmar.

En cocina, **Maricarmen** da forma a esa idea. "Nuestra carta dialoga con el recetario madrileño desde el respeto. Nos gusta que estén presentes los clásicos reconocibles, pero dándoles un toque propio que nos distinga", explica. **"No buscamos romper con la tradición, sino hacerla evolucionar"**, añade. La carta está pensada para compartir, y esa evolución se lee en platos como los torreznos trabajados a baja temperatura, la oreja a la plancha con parmentier trufada, los soldaditos de Pavía de

bacalao en tempura con mermelada de tomate.



Entre el ruido de las conversaciones y el ritmo constante de la sala, empiezan a llegar los platos. **Los torreznos** definen la casa. Llegan bien dorados, con una corteza que cruje de verdad y un interior jugoso, donde la grasa está en su punto y la carne mantiene sabor y firmeza. El corte facilita el bocado y la sal está bien medida. En boca tienen ese punto profundo, casi adictivo, donde se mezclan el crujiente y la parte más melosa sin cansar. **La cama de patatas** recoge los jugos y lo hace más fácil de comer. Un plato directo, muy bien resuelto, que explica por sí solo el éxito del sitio.



Las patatas bravas abañueladas enseñan el lado más ingenioso de la casa. La masa de patata, trabajada a mano para formar cada pieza, queda envuelta en un rebozado finísimo que aporta ligereza. En boca resultan melosas, se deshacen con facilidad y no cansan. La salsa brava, con un picante claro, aporta el contrapunto y mantiene el bocado vivo. Un plato con peso, pero sorprendentemente ágil, que cambia la forma de entender unas bravas.



La oreja crocante sorprende ya desde la presentación, poco habitual en este tipo de plato: llega entera, elevada sobre el plato y terminada de cortar en mesa, reforzando ese punto de producto protagonista. En boca, el exterior marca un crujiente limpio, mientras el interior evita el exceso gelatinoso y la hace más accesible, incluso para quien no suele acercarse a la casquería. **La parmentier de patata trufada** juega en otra liga: cremosa, intensa, de las que piden pan. Una forma distinta de acercarse a este clásico. Totalmente recomendable. La ración más clásica, por su parte, se sirve a la plancha con salsa brava.



El cierre pide dulce y la carta deja opciones interesantes como la torrija o el coulant de chocolate, pero nos decantamos por la **tarta de queso templada**, con ese toque de crema de galleta. Llega cremosa, con buen sabor lácteo, aunque se agradecería un punto más líquida en el interior. La base, más fría y crujiente, marca el contraste. Viene acompañada de nata y cubierta con sirope de caramelo. Un final goloso, el mejor posible.

"Una taberna madrileña honesta, hecha para volver", resumen sus fundadores. Comer bien, pagar un precio justo y salir con ganas de regresar. En un entorno saturado, encontrar un sitio así tiene valor. De las que echan raíces en el barrio y terminan por formar parte de su patrimonio inmaterial.