vinetur

Mafrens, brunch en La Latina: hacer bien lo que muchos repiten

Regularidad, producto y ejecución cuidada. Una propuesta sólida a pocos pasos del Rastro.

jueves 23 de abril de 2026

ESCRITO POR ALBERTO SANZ BLANCO



El brunch en Madrid acumula locales y pierde criterio. Las cartas repiten esquemas, los platos se duplican y la experiencia gravita hacia la estética más que hacia la cocina. En ese contexto, diferenciarse exige algo más que una buena idea: requiere coherencia en producto, técnica y ejecución. **Mafrens** lo entiende y lo aplica con acierto.

A pocos pasos del Rastro, el local aprovecha la ubicación y la traduce en un espacio alineado con su propuesta. El interior combina **ladrillo visto y vigas de madera sobre una base industrial**, matizada por guiños boho. La luz natural entra con amplitud por los ventanales y refuerza la sensación de apertura. Mesas de distintos tamaños permiten adaptarse con naturalidad a diferentes perfiles. La cocina, integrada en sala, aporta transparencia y ordena la lectura del proyecto.

El brunch ha dejado de ser un ritual de fin de semana para convertirse en una pausa necesaria en mitad de la semana. Madrid lo ha asumido así: una ciudad rápida, a ratos caótica, en búsqueda de espacios donde el tiempo discurra a otro ritmo. Mafrens responde a esa necesidad con naturalidad. Las mesas están llenas, pero el ambiente mantiene el pulso; la calma se sostiene gracias a un **servicio atento y resolutivo**. En sala, nombres como Fran marcan el tono: cercanía medida, eficacia constante y un trato que acompaña sin invadir. La afluencia durante el fin de semana, según indican, es muy alta. El horario vespertino introduce una lectura poco habitual, más cercana a los ritmos reales del público que a la extensión clásica del brunch. Con ese pulso en sala, lo puramente gastronómico entra en escena.

La propuesta permite aproximarse desde distintos enfoques. No impone un recorrido cerrado, pero sí ofrece una fórmula pensada para quien prefiere simplificar la elección: por un suplemento, cualquier plato puede completarse con café o infusión, zumo y una opción dulce. Frente a eso, la carta da margen para explorarla con mayor libertad, ajustándolo al apetito o al momento. La selección no es extensa, pero resulta suficiente. Reúne opciones dulces y saladas junto a una oferta líquida coherente. A ello se suma la posibilidad de configurar platos a partir de ingredientes, la sección "**Mafrens Kitchen**", que introduce personalización sin complicar la experiencia.



Los **huevos benedict** son una de las pruebas de fuego de cualquier brunch y aquí superan el examen con nota. El huevo poché llega en su punto: la yema se rompe nada más cortar y ofrece la textura cremosa que el plato exige. El salmón es generoso y tiene presencia real. La holandesa introduce un punto de acidez y aporta carácter envolvente sin hacerse pesada. La base, firme y esponjosa, sostiene todo lo anterior sin ceder. Un plato que responde con precisión y marca el nivel de la casa. Sobresaliente.



Las **tostas** ocupan un lugar relevante y funcionan como alternativa más ligera. La variedad de combinaciones permite ajustar la elección con facilidad. Probamos la de **tomate y queso azul**: el tomate confitado gana intensidad y jugosidad; el queso aporta carácter con una potencia medida, sin dominar. El pan, de centeno, da estructura y un punto rústico que encaja con los sabores. Una opción directa y bien resuelta.



El Mafrens Chicken Club está en el extremo opuesto: más contundente y de los platos que justifican la visita por sí solos. El pollo llega jugoso, el bacon introduce el contraste crujiente y la salsa de mayonesa ahumada —con un leve toque picante— articula el conjunto. Viene acompañada de patatas baby y una base de rúcula con tomate, rematada con escamas de sal. Un plato saciante, vistoso y bien ejecutado de los que cuesta dejar a medias.

En la parte dulce, los **pancakes** son uno de los grandes protagonistas y otro de los termómetros del brunch. El plato entra por los ojos: presentación cuidada y llena de detalles. La masa resulta esponjosa, con una consistencia que mantiene estructura y

ligereza. La **fruta fresca**, fresa, plátano, no solo aparece en la superficie, también está integrada entre los niveles, un detalle poco habitual. El chocolate es el mejor acompañamiento posible y termina de redondear este clásico de la repostería.



Cuando la idea pasa por alargar la experiencia hacia un formato más cercano al almuerzo, aparecen opciones para compartir. **Guacamole**, **quesadilla** o **hummus** permiten construir una mesa más informal y variada, mientras que los bowls —como el de açaí— introducen opciones con mayor diversidad de ingredientes y un perfil más fresco. El cierre llega en clave dulce, con los postres, donde la **tarta de queso** se posiciona como uno de los referentes de la casa.

La parte líquida, otra de las bases del brunch y a menudo la más descuidada, cuenta con peso propio. La propuesta no es extensa, pero responde a lo más demandado. El **café de especialidad** funciona con solvencia, con opciones tanto en caliente —espresso, flat white, cappuccino— como en frío, donde el iced latte o el cold brew encajan especialmente bien en un formato distendido. A eso se suman desde bebidas más elaboradas como el matcha o el chai, hasta opciones más ligeras y actuales como

la **kombucha** o los **smoothies**. La **mimosa**, por su parte, aporta ese punto refrescante y desenfadado que conecta directamente con la experiencia.

En una de las camisetas del equipo aparece una frase ,"In Madrid we don't say friends, we say Mafrens" (en Madrid no decimos friends, decimos Mafrens), que, más allá del guiño, resume bien lo que se vive en el local: cercanía, criterio y una propuesta pensada para repetir. Con esos mimbres, **Mafrens** logra lo más difícil: invitar a volver.