vinetur

Norah: un Mediterráneo de cuenca sostenido en el detalle

Una apertura reciente en Chamberí con pulso de sitio consolidado. Concepto, cocina y servicio avanzan en la misma dirección.

lunes 27 de abril de 2026

ESCRITO POR ALBERTO SANZ BLANCO



Norah abrió en septiembre de 2025 en la calle Monte Esquinza y ya tiene la cadencia de quien sabe que va a quedarse. La noche en que lo visité, el local respiraba esa rara naturalidad de los sitios donde el concepto y la ejecución parecen haberse puesto de acuerdo antes de abrir las puertas. No todos los restaurantes parten de la cocina. **Norah** lo hace desde el relato: una propuesta que apela a la memoria, a la sobremesa y a una idea de **Mediterráneo** que busca ir más allá del plato.

El espacio lo firma **Trueba Studio** con una premisa: que al entrar parezca que llegas a casa de alguien. El local es diáfano, basta una mirada para recorrerlo, con paredes de estuco y hormigón proyectado que introducen un registro casi industrial, equilibrado por los **azulejos venecianos**, las mesas de tableros distintos —madera, mosaico, caoba— y los apliques de cerámica moldeados a mano por el estudio **Ofenhaus**. Formas orgánicas que remiten a algas o a piedras pulidas por el mar. La tensión entre lo crudo y lo artesanal funciona; el **Mediterráneo** aparece, más como temperatura que como decorado. De noche, la luz contenida y las velas marcan el ritmo de una sobremesa que se alarga.


SALIDA

Detrás del proyecto están **Natalia Dzidziguri** y **Tea Khuade**, dos profesionales que se conocieron en Georgia y desarrollaron el concepto durante un viaje a Biarritz. La carta de bienvenida lo resume con claridad: "He construido este espacio como quien escribe un poema, dejando que cada ingrediente cuente su historia", El listón queda alto. Con **Eli Shtein** al frente de la cocina, **Norah** dibuja un Mediterráneo de cuenca, Sicilia, Grecia, Líbano, Magreb, sobre una base reconocible a la que introduce giros y técnica.

La carta cabe en un folio. Cuatro bloques con nombres en inglés, Something Quick, Cold Fresh & Raw, Hot and a Bit Bigger, Something Sweet, rompen la liturgia de entrante, principal y postre sin perder lógica. Platos para compartir, de tamaño medio. El producto marca el eje: la temporada fija el punto de partida, la brasa aparece como apoyo técnico y el conjunto rehúye el Mediterráneo de postal. Un mar común, sin fronteras. **Una carta que se lee rápido pero tarda tiempo en olvidarse**.



El recorrido arranca con la **Sardina ahumada sobre brioche**. El pescado llega limpio, el ahumado preciso acompaña sin eclipsar. Es un entrante que prolifera en las cartas actuales, a menudo resuelto con mermeladas o registros más dulces; aquí el contraste se construye desde el tomate, fresco y bien trabajado, en una lectura más alineada con ese Mediterráneo que atraviesa la propuesta. La base de brioche, esponjosa y ligeramente crujiente, aporta grasa y estructura al conjunto.



En los crudos la cocina queda más expuesta. El **Carpaccio de gamba roja** lleva el planteamiento a lo esencial: corte muy fino, contacto directo, sabor a mar limpio y expansivo. El aceite prolonga el recorrido y el aliño, basado en cítrico y chile tatemado, introduce un leve picante que tensiona el conjunto. La precisión lo es todo, y **Shtein** la mantiene. Vale la pena acompañarlo con la **Focaccia al grill**, un acierto poco habitual como soporte, por debajo de los cinco euros, que llega con un pequeño guiso de garbanzos y tomate, más sustancioso de lo que aparenta.



El **Steak tartar** introduce un registro distinto, más elaborado en su planteamiento. El corte, algo irregular, pierde finura y tiende a apelmazarse, lo que resta definición al conjunto. El aliño mantiene un perfil controlado, cítrico y de cierta intensidad, que da estructura. Las semillas de mostaza añaden contraste y los **crackers de aceite de oliva** son el acierto más claro del plato. Las ensaladas también ocupan un lugar relevante en la carta, producto fresco y una construcción que insiste en esa misma idea de ligereza y equilibrio.

Cuando la carta entra en caliente, la propuesta cambia de escala. El **Risotto de pato salvaje** marca ese punto. El arroz, meloso pero suelto, mantiene el grano entero y concentra un fondo profundo, intenso y persistente. El pato, apenas marcado, aporta jugosidad y fija el sabor en el arroz. Un plato que justifica la visita por sí solo y que se acaba antes de lo que uno querría.



Tras la intensidad de la carne, el paso al pescado abre otra lectura. La **Corvina** llega con piel dorada y crujiente, marcada por la brasa, y un interior jugoso de sabor limpio. La **bisque de gamba** es el alma del plato: el mar reducido a su expresión más densa, profunda y concentrada, con una intensidad que se alarga en boca. El broccoli, también a la brasa, funciona como acompañamiento más afinado que la patata habitual. En otra visita, queda por explorar el pulpo y la pasta fresca; los pici con pecorino y pimienta negra, elaborados a mano, apuntan a otra línea dentro de una carta con recorrido.



El tramo dulce tiene identidad propia y evita finales previsibles. Tres postres con una progresión en profundidad. La **Tarta de limón** abre desde un perfil fresco y ligero: cremosa, con una acidez limpia y bien medida, sostenida por una crème fraîche esponjosa. En el extremo opuesto, el **Bizcocho de dátiles** cierra desde un registro más profundo. La estructura recuerda a un brownie en lo visual, pero en boca resulta más ligero y húmedo. La dulzura del dátil es densa y persistente, mientras el **toffee salado** aparece desde la base y deja un final prolongado. La crema y el toque crujiente terminan de ordenar el plato desde la textura.

La oferta líquida prolonga ese mismo imaginario con una carta de cócteles construida a partir de nombres de islas, Formentera, Capri, Santorini, Mahón, un guiño coherente con el **Mediterráneo** que atraviesa la carta. Pensados también para la barra y el afterwork ya asentado en Madrid, los **cócteles** llegan al momento, con una base fresca en la que cítricos, hierbas y amargos marcan el perfil. La **bodega** encuentra su mejor lectura en el servicio por copas, con blancos de perfil tenso y acidez marcada —Albariño, Godello, Assyrtiko— y tintos con personalidad y procedencia lejos de los

circuitos habituales, como el Xinomavro griego de Mittas.



El servicio está por encima de lo esperado. Un equipo amplio, cinco personas en sala para un espacio contenido, capaz de mantener un ritmo alto con agilidad, incluso en momentos de mayor carga. La coordinación es constante y el flujo no se interrumpe. Hay cercanía, disponibilidad y una amabilidad medida. No destaco un nombre concreto porque el peso recae en el conjunto: un trabajo coral, ensamblado con precisión, presente de principio a fin.

Norah tiene lo necesario para quedarse. Una cocina de raíz mediterránea en la que **Shtein** introduce inteligencia y lectura, con capacidad para saber en qué momento empujar y en cuál retirarse. La coherencia entre concepto, espacio, cocina y servicio es su mayor activo: poco habitual en una apertura reciente, más aún al sostenerse plato a plato. A 45 euros de media, la ecuación es honesta. **Norah está a la altura de su planteamiento.**