

Inicio » Gastronomía » De Ezeiza a Barajas: los sabores argentinos que conquistan Madrid



UN DETECTIVE SUELTO ENTRE LAS MESAS: VUELVE "CONTRA LOS GOURMETS"



HAY: EL NUEVO FINE DINING DE VILLA CRESPO QUE DESAFÍA

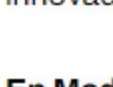
## DE EZEIZA A BARAJAS: LOS SABORES ARGENTINOS QUE CONQUISTAN MADRID

5 lugares encienden esa ciudad española con estancias y reversiones de los más amados platos nacionales. Así, una recordada 2025 para arrancar sonrisas gracianesas a viajeros y expatriados.

Alan Levy

12/02/2025

GASTRONOMÍA, RESTAURANTES



La cocina criolla ha conquistado un lugar especial en el corazón (y el estómago) de los madrileños. El fenómeno arranca con el boom de las empanadas pero va mucho más allá porque se amplia con parrillas que mezclan lo tradicional con apuestas innovadoras, sin olvidar la icónica pizza porteña. Una oferta contundente cruza el Atlántico para dejar huella.

**En Madrid viven unos 61.000 argentinos, que prácticamente duplican los de hace una década.** Hace un tiempo, te habíamos contado algunas de las **opciones argentinas** para deleitarse en la capital española. La tarea de hoy es actualizar el panorama.

En ese sentido, la noticia más reciente es la imminente inauguración del restaurante de impronta argentina que funcionará en el megacomplejo de **comercios de lujo** que el **jagador de la Selección Nacional de fútbol Ezequiel Garay** abrió en **Arroyomolinos, en las afueras de Madrid.**

### Empanadas con toques gourmet y opciones gluten-free

Desde el barrio trendy de Malasaña asoma **Graciana**, un emprendimiento de Micaela y Agustina Geminiani, junto a Juliana Patallagoty. Si bien la propuesta comenzó hace una década en el espacio Madrid East del Mercado Municipal de Vallehermoso, en este tiempo **creció a la par de la cantidad de argentinos en la ciudad.**



Micaela y Agustina Geminiani, junto a Juliana Patallagoty.

Para responder a la demanda masiva de un cliente, decidieron extender su negocio sin franquiciador: hacen empanadas para otros locales. Para eso cuentan con **dos fábricas** en la sierra de Guadarrama (una para productos sin TACC y otra, tradicional) que utilizan materia prima de gran calidad: cerdo de Ávila, cordero de Segovia, verduras de Aranzuegui y cebollas de Valencia, por citar ejemplos.

**Además de vender en la tienda, producen 120.000 empanadas mensuales que envían a otras ciudades de España y también a Holanda, Bélgica, Francia y Suiza.** ¿Algunas curiosidades? Las tapas se elaboran en Argentina. Las versiones sin gluten, por su parte, son a base de harinas de arroz y garbanzo, entre otras.

Micaela señala que el auge de la empanada argentina se hizo evidente desde la pandemia, ya que es un producto ideal para consumir al paso, cómodo para disfrutar al aire libre, accesible y capaz de brindar saciedad.

Además, capacitan a sus clientes en la tienda y les explican el ABC acerca de cómo recibir, conservar y hornear las empanadas para garantizar la mejor experiencia.

Los gustos **combinan clásicos y originales:** ternera cortada a cuchillo; matambre a la pizza; cebolla y queso; jamón y queso; osobuco a la naranja que picante; empanada de rabo de toro al Malbec; chorizo criollo con provolone picante y tomates secos, y una con carne de cerdo, piña y cilantro bautizada "chanchito azteca".

También producen chimichurri casero que venden por litro, y una salsa picante compuesta de ocho chiles. ¿Cómo se baja todo esto? Con Trumpeter Malbec y opciones de bodega Bianchi.



Los gustos combinan clásicos y originales.

Entre las opciones dulces se destacan el brownie con dulce de leche y merengue, los alfajores de maicena o almendra, y las empanadas dulces, como las de crema pastelera y manzana o las de Nutella. También ofrecen postres sin TACC.

Una joya del norte argentino completa la propuesta: nueces con dulce de leche, glosadas al mejor estilo catamarqueño, y también bañadas en chocolate, un manjar casi imposible de conseguir en Madrid fuera de Graciana.

### El choripán como estandarte

No se frustra con «champián», es tinto su compañero. Yo ya me enfila primero, pa clavarme un choripán canta el vecino de Villa Urquiza Gustavo Briaga en "Choripán". Y quién lo instaló definitivamente en Madrid fue **La Choripaneria**.

Hablamos con Carlos María Flamini quien, junto a un socio mexicano, **se comió la escena gastro madrileña entre dos panes**, tras visitar los carritos de la costanera porteña.



La Choripaneria en Madrid.

La choripanería nació en la multiétnica y popular zona de Lavapiés en 2021 y, a fines de 2023, sumó una sucursal en el coqueto barrio de Chamberí.

Al principio hicieron foco en la barra; sin embargo, el público fue pidiendo otra cosa y ahora es un restaurante "con más servicio, mayor estructura en la carta y calidad para todo el mundo. En Madrid los restaurantes argentinos tendían a ser prohibitivos", afirma Flamini.

¿Y de qué va la propuesta? **Los chorizos son caseros** y tienen variantes con lechuga, tomate, cebolla morada y mayonesa, alioli, chimichurri casero o salsa criolla. Todos salen con papas fritas bastón.

¿Solo choripán? No, hay milanesas de carne o pollo, solitas o a la napolitana, y vienen de un **proveedor argentino**. También sirven entraña, vacío, chorizo, morcilla y secreto de cerdo, con opciones de parrillada completa.

Para acompañar, ofrecen fermento o una amplia variedad de vinos. En Chamberí hay etiquetas de Salta (como por ejemplo, Finka Las Nubes), o de Mendoza, como Trapiche, entre otros. En Lavapiés, destaca el Malbec Reserva de San Telmo y también el inoxidable Pequeña Vasija, de Bianchi.

Para endulzar el paladar, **hay panqueques y flan con dulce de leche** (enriquecido con crema para hacerlo algo más líquido) y una tarta de queso tipo cheesecake, entre otras opciones.

### Una fugazzeta que no transa y remite a la calle Corrientes

En el barrio de Delicias, la fugazzeta de **Rebo** es una de ellas. Amílcar Busso y Pablo Navarro abrieron el local hace algo más de tres años, con amplia experiencia en el sector.

**"Queríamos traer Argentina a Madrid de la manera más fiable posible, sin fusionar"**, aclaran a modo de declaración de principios. Inspirada en las fugazzetas clásicas del centro porteño, la versión de Rebo es una pizza rellena leudada durante ocho horas para obtener la esponjosidad deseada.

Es de tamaño contundente, rellena con queso, y a demanda le incorporan jamón (también se puede pedir faná). La pizza promedia los 1200 gramos, y se vende entera o **por porción, lo cual es novedoso en la ciudad.**

La propuesta se completa con varios clásicos nacionales como **sándwich de vacío, sándwiches de miga, matambre a la pizza, milanesas** (se destaca una con queso azul y pimientos) y algún plato fuera de carta, como lengüa a la vinagreta.

Las empanadas son artesanales, de 18 gustos y con tapas de masa hojaldrada, **importadas de Argentina**. Además, conservan los repulgues de siempre, y el pedido incluye una ilustración que indica el sabor según el pliegue: **te sentís en casa.**

En días patrios incorporan otros elementos típicos de la gastronomía criolla, como alfajores artesanales o figaolitas rellenas. Y si tenés alguna petición especial, lo llamás y algo se va a poder negociar. ¿O acaso los argentinos no vivimos improvisando?



La fugazzeta de Rebo.

### El bodegón dice presente

Gastón De Vita es cordobés y cuando llegó a Madrid soñó con montar un local que recupere lo mejor de la pizza porteña, buscando orientación espiritual en la muza inspiradora de Las Cuauhtetas, su favorita.

Fue perfeccionando su desarrollo con testers para familiares y amigos, aunque luego la idea mutó y se amplió hacia una carta de **bodegón moderno**, que en junio pasado dio como resultado **El Bodegón Argentino**.

Las pizzas son de mozzarella, napolitana, jamón y morrones, fugazzeta y salchicha. A eso, sumaron las milanesas gigantes (destaca una de queso de cabra y cebolla caramelizada), empanadas fritas (recomiendan las de cerdo a la cerveza negra) y pastas.

**Justamente, las pastas llaman la atención porque no son fáciles de conseguir en Madrid.** Super caseras y de porciones abundantes, ofrecen arroz de ricota y espinaca o de pollo y verdura, y sorrentinos de jamón. Que ser servidos con salsa boloñesa, mixta o pesto.

Además de Fernet y Campari, hay oferta de vinos argentinos de distintas regiones: los Malbec mendocinos Maleante y Empedrado; el Pinot Noir Reserva de Malma, patagónico, y un Torrontés de Salta, Viñas de la Flo, entre otros.

Si te quedás manija y vas por lo dulce, hay alfajores marplatenses, además de Postre Oreó, chocotorta y cheesecake de dulce de leche ¡Cerrame la noche!



Un típico plato de El Bodegón Argentino.

### Un bistró gourmet con alma palermitana en La Latina

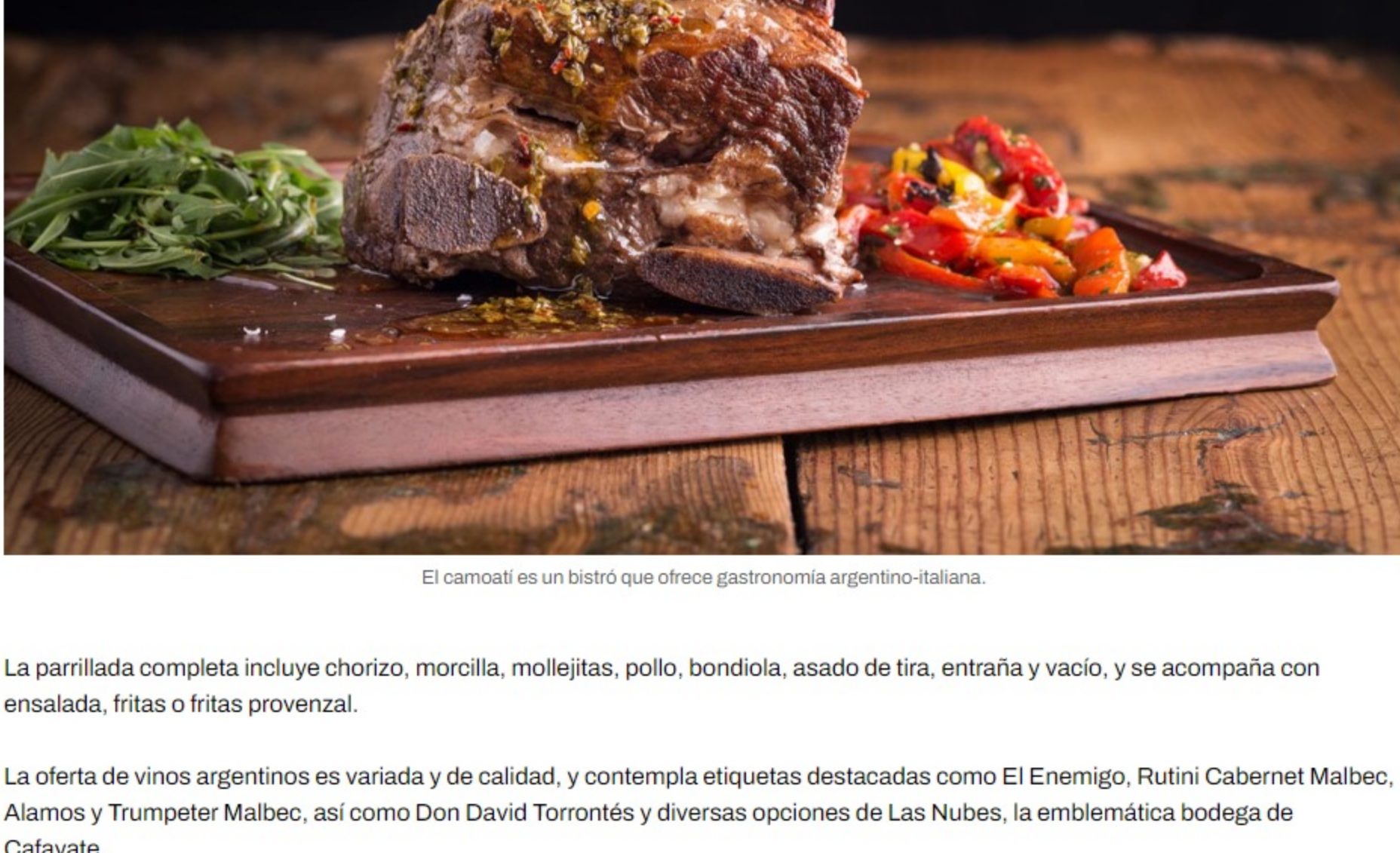
En el barrio de La Latina asoma **El Camosai**, un bistró que ofrece gastronomía argentino-italiana. Su dueño, Francisco Sorós Piccone, nos cuenta que la identidad del local, nacido en 2007, se fue configurando hasta que, ahora, **es como estar en un rincón del barrio porteno de Palermo.**

**Música jazz, luces tenues** y un ambiente acogedor atrae a artistas de las más diversas disciplinas. Le debe su nombre a una palabra en guaraní que denota "avispas reunidas amistosamente".

Repasando la carta, la entrada estrella es el **Jueguito**. Se trata de una provoletta con chile jalapeño, con suero de queso y lechuga flameado en la mesa. También hay chipirones patagónicos, servidos con chips de batatas, hongos shiitake y tomates cherry.

México calabeza a decir presente con los ravioles de chile chipotle y muzza, con pesto de aguacate y rúcula fresca. Los sorrentinos son de calabaza y ricota con mantequilla de salvia, aunque otra buena opción es el pesto rojo vegano con piñones y tomates.

Entre las carnes más destacadas se encuentran las molejas, acompañadas de humita y boniato, la milanesa de entraña y el asado de tira Mochele, cocinado a baja temperatura en corder a 66 grados, logrando una textura óptima que sale limpio como un cuchillo.



El camosai es un bistró que ofrece gastronomía argentino-italiana.

La parrillada completa incluye chorizo, morcilla, molejitas, pollo, bondiola, asado de tira, entraña y vacío, y se acompaña con ensalada, fritas o fritas provenzales.

La oferta de vinos argentinos es variada y de calidad, y contempla etiquetas destacadas como El Enemigo, Rutini Cabernet Malbec, Alamos y Trumpeter Malbec, así como Don David Torrontés y diversas opciones de Las Nubes, la emblemática bodega de Catayate.

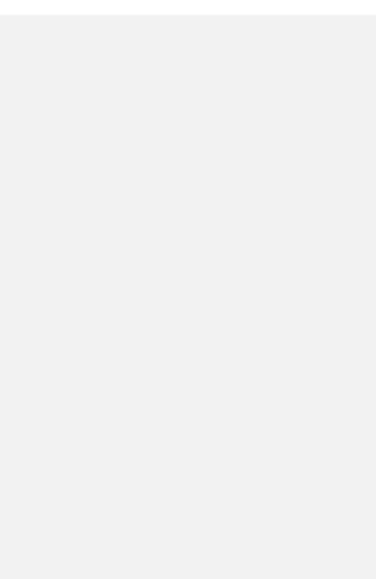
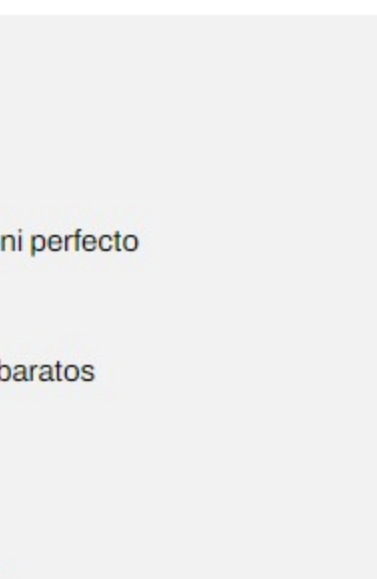
El dulce de leche tiene un protagonismo casi exclusivo en el cierre de la velada: acompaña los panqueques, que también se sirven con helado y bananas, y es el ingrediente principal tanto del volcán de chocolate como del cheesecake. Para quienes buscan algo diferente, se ofrece un brownie vegano. *Elio se ofrece carnes/ no sé si es Baïres o Madrid canta Filo Pérez.* No importa si estás allá: ya tenés opciones para dejarte llevar por los sabores a puro fermento argentino.

### Autor

**Alan Levy**

Es Licenciado en Comunicación, periodista y docente. Melómano, cinefilo y afín a las artes escénicas. Guirrista amateur y foodie.

Ver todas las entradas



#### NOTAS MÁS LEIDAS

- Came Argentina
- Cómo preparar el Negroni perfecto
- Costa 7070
- Vinos Malbec buenos y baratos
- Fico restaurante
- Vinos sin sulfitos
- Trapiche Tesoro Malbec
- Stella Artois Blanche
- Mejores Cabernet Franc de Argentina

#### RECETAS MÁS LEIDAS

- Receta de bizcochuelo
- Torta de ricota
- Cheesecake sin horno
- Receta de garrapiñados
- Receta de pastel de papa
- Receta de masas secas
- Receta de flan casero argentino

#### GUIÁS

- Guía de bodegas
- Guía de restaurantes en Buenos Aires
- Guía Michelin
- Guía de quesos
- Guía de restos de Mendoza
- Guía vinos espumosos
- Guía mejores Pinot Noir