

ALC

CULTURA GASTRONÓMICA



INNOVACIÓN Y TRADICIÓN



Alcorcón, referente gastronómico



Candelaria Testa, alcaldesa de Alcorcón

La cultura gastronómica de nuestra ciudad es un referente en la Comunidad de Madrid. Nuestros establecimientos de hostelería, bares y restaurantes ofrecen una tan inabarcable, extraordinaria y variada oferta que Alcorcón se sitúa como un destino inigualable para los y las amantes de la calidad culinaria.

Y es que en nuestros bares, restaurantes y espacios gastronómicos se unen tradición y vanguardia, pero también diversidad y calidad, valores que sin duda sitúan a nuestro sector hostelero como referentes en el panorama regional. Desde el Ayuntamiento de Alcorcón hemos realizado un gran esfuerzo por apoyar al tejido hostelero y de restauración de nuestra ciudad, porque son los que consolidan la identidad gastronómica de nuestra ciudad y convierten a Alcorcón en el mejor destino para disfrutar de una experiencia culinaria. Porque nuestros establecimientos locales no son tan solo lugares para disfrutar de las elaboraciones, de nuestra riqueza gastronómica, sino espacios para el encuentro y para compartir momentos, siempre desde unas insuperables oferta y calidad de productos.

Os invitamos a seguir disfrutando de nuestra identidad y cultura gastronómica y a descubrir por qué nuestra hostelería es referente en la región y demuestra año tras año su protagonismo culinario con voz propia.

La riqueza de Alcorcón

En Alcorcón tenemos claro nuestros objetivos: hay que apoyar el comercio local y los establecimientos de la ciudad, impulsar la creación de trabajos de calidad, atraer nuevas inversiones. En resumen: que la riqueza que se genera en Alcorcón, se quede en Alcorcón. Apostando por lo nuestro estamos trabajando por un futuro mejor para nuestro municipio, un Alcorcón para vivir.

Alcorcón Cultura Gastronómica es una gran iniciativa para avanzar en esta idea de ciudad. Gracias a este Certamen, que anualmente reúne a lo mejor de la gastronomía alcorconera, no solo hacemos marca de ciudad; también animamos a que nuestros vecinos y vecinas participen y consuman en los restaurantes, bares y cafeterías de Alcorcón. Algo que se traduce en negocios que crecen, en nuevas ofertas de trabajo, en dar más vida a nuestros barrios y calles.

Quiero agradecer y reconocer el enorme trabajo de Carlos Carretero y a todo el equipo del Imepe por llevar este certamen a este nivel. Habéis hecho de nuestra variedad cultural una referencia regional e incluso nacional.



David López, Segundo teniente de Alcaldesa. Responsable del área de Desarrollo Económico de Alcorcón.

Verano



Nº8 VERANO 2025

Edita:
Imepe Alcorcón. Calle Industrias, 73. 28923 Alcorcón, Madrid.

Edición: Rafael de Rojas

Diseño: m&m estudio

Impresión: Ingenio Media S.L.

Depósito Legal: M-35734-2021

Descargue la revista en:



Reservados todos los derechos. Ni la totalidad, ni parte de esta publicación, pueden reproducirse o transmitirse por ningún tipo de procedimiento electrónico y mecánico, incluidos los de fotocopia, grabación magnética o cualquier almacenamiento de información y sistema de recuperación, sin permiso escrito del autor.

- P.04** Noticias. Premios para Alcorcón, aperturas y mucho más.
- P.06** Miguel Ángel Vigara, propietario de La Mezquita (Alcorcón).
- P.07** Platos paralelos. Ponemos frente a frente las fabadas legendarias de Casa Gerardo (Prendes) e Ingazu (Alcorcón).
- P.08** Fernando Moreno, cocinero de Haranita (Madrid).
- P.09** I+T son nuestras siglas para abarcar la oferta de Alcorcón. Innovación + Tradición, mezcladas, en paralelo, auténticas.
- P.18** Un mundo entero de platos para elegir cerca de ti. Fight!
- P.20** Cervecerías de la ciudad campeona en tiraje de cerveza.
- P.22** Miguel Ángel Velarde escribe sobre lugares y memoria.
- P.24** Crónicas del V Certamen y el Salón Gourmets 2025.
- P.30** Un recuerdo a Jesús Santos y un recorrido por su legado.
- P.32** Reseñas de restaurantes de Alcorcón.

NOTICIAS

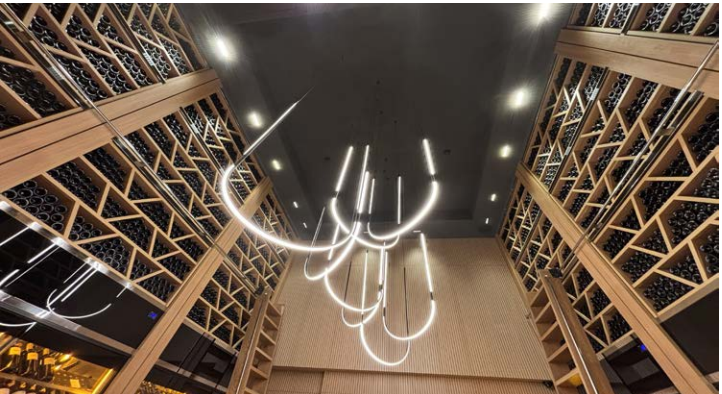
Nuevas tentaciones gastronómicas

Alcorcón se consolida como epicentro gastronómico con la apertura de locales como Wild Dogs (Porto Cristo,11), una cervecería bien surtida que sirve perritos con ambientación del salvaje oeste; Dos Tierras Madrid (Río Duero, 4), que fusiona las cocinas española y hondureña; y Bread & Co (Jabonería, 7, en la imagen), que además de vender pan y bollería, está especializada en desayunos y *brunch*. Por su parte, el clásico recuperado La Perdiz cambia de dirección y ahora ofrece sus platos caseros y su ya célebre cocido en Cisneros, 4, mientras que Tapeo Bros pasa a llamarse De Barrio (Plaza Sierra de Gredos, 3) y añade a su fórmula de bebida + tapa una nueva carta de raciones más atenta a los platos y recetas de toda la vida.



Bálamo Gran Reserva, un nuevo espacio que se asoma al mundo del vino desde dentro de la bodega

El restaurante Bálamo (Cooperación, 11), uno de los más grandes de Madrid (4.200 metros), inaugura un ambicioso espacio enológico: Bálamo Gran Reserva. Sus 1.000 metros están dedicados íntegramente al vino e incluyen 19 reservados personalizados, cada uno patrocinado por una bodega de prestigio, insonorizados y equipados con pantallas para facilitar las reuniones de trabajo o familiares. La carta ofrece 237 referencias que van de opciones asequibles (a partir de 17 euros) a joyas exclusivas de hasta 6.000 euros, como Petrus, Pingus o Vega Sicilia Único. El diseño de los interiores, firmado por el arquitecto portugués Rui Costa, mezcla elementos teatrales y de bodega, con una espectacular escalera de acero que imita a una cuba metálica con pantallas como paredes que completan el efecto simulando una cascada de vino.



La torrija más innovadora de España se hace en Nude Cake

La pastelería Nude Cake (Plaza Príncipes de España, 1) se alzó con el premio a la Mejor Torrija Innovadora 2025 en el V Concurso de la Mejor Torrija de Restauración de Madrid organizado por Acyre. Paula Beer, repostera de Nude Cake, conquistó al jurado con su Bomba de torrija con caramelo de violeta, una pasta choux rellena de torrija al horno con pistacho y, coronada con el citado caramelo de violeta. “Es muy castiza y mantiene el sabor tradicional”, destacó Paula, que abre nueva sede en el Mercado de Vallecas: La raspa golosa. Este reconocimiento se suma a otros como el segundo puesto de 2024 con su Torriburguer, un trampantojo que conectaba con su apuesta por la pastelería artesanal creativa y sin aditivos.



Alcorcón es la mejor en tiraje de cerveza, según Estrella Galicia

La Taberna Catering (Plaza de Lugo) se alzó con el premio Mejor Tirador de Cerveza de Madrid 2025 en el 11º Campeonato de Tiraje de Cerveza Estrella Galicia, celebrado en Ifema, durante el Salón Gourmets de Madrid. La camarera Lorena Medina Dum destacó por su técnica impecable, logrando la espuma perfecta y un servicio excepcional por lo que recibió el premio dotado de 500 euros. El jurado alabó su destreza y conocimientos. Este galardón consolida a Alcorcón como referente cervecero: el año anterior, Carlos Gutiérrez, de Sueños y Tapas (Mingo Fraile, 14), ganó los títulos de Mejor Tirador de Cerveza de Madrid y de España.

Madrid Domination Fest III: el festival que une rock y gastronomía

El 25 de octubre, la Sala Vizzio (Industrias, 32) será el escenario de la tercera edición del Madrid Domination Fest, uno de los encuentros más destacados del metal estatal. El cartel está compuesto por Leyenda, banda referente del metal melódico nacional, acompañada por Koven y la banda Hora Límite, representante de Alcorcón junto con Leyenda. El evento, con un acento tan metalero como alcorconero, está organizado por J. Tejada (Kami-kaze Sonoro), Nuria Minayo “La Cocinera Rockera” y Miguel Ángel “SuperSopa” (de La Boca Agua by cocinero rockero, Polvoranca, 66), todos ellos con fuerte vinculación a la escena musical y gastronómica de la ciudad de la que son vecinos. El evento apuesta por bandas nacionales y locales, con una gran presencia femenina, ya que dos de las tres bandas cuentan con mujeres al frente, consolidando a Alcorcón como referencia. Las entradas mantienen unos precios populares que facilitan la asistencia de público de toda la región. Más info en su Instagram @domination_fest y en el Facebook “Madrid Dominations Fest”.



Estreno nacional del espectáculo de danza Edén de la compañía residente caraBdanza

Alcorcón se convierte en referencia nacional de la danza contemporánea con el estreno de Edén, la nueva producción de la compañía residente caraBdanza. El esperado estreno, primicia para toda España, tendrá lugar el 29 de noviembre en el Teatro Buero Vallejo, uno de los principales espacios culturales de la ciudad. Dirigida por el prestigioso coreógrafo Gonzalo Díaz, Edén propone un viaje escénico inspirado en la obra de Dante, llevando al público desde el infierno hasta el paraíso a través de la danza y la poesía visual. La compañía caraBdanza es también una escuela enfocada a la formación profesional de bailarines que desde este año tiene su sede en Alcorcón y refuerza así el papel de la localidad como referente cultural en la Comunidad de Madrid. El estreno responde al compromiso de acercar la danza a los vecinos y ofrecer espectáculos de primer nivel. Edén invita a reflexionar sobre la belleza del mundo y el legado que dejamos.

Carnivorox, el vicio de la carne

Desde su apertura en 2024, Carnivorox (Alfredo Nobel, 16) se ha consolidado como referente para los amantes de la carne en Alcorcón. En tan poco tiempo, han conseguido una comunidad fiel de casi 30.000 seguidores en Instagram (@carnivorox) gracias a su estilo desenfadado y a su adictiva selección de cortes premium y hamburguesas gourmet. Lo más llamativo, sin embargo, es su innovador servicio de “cajas misterio”, envíos que contienen una selección sorpresa de productos pensada para quienes buscan descubrir nuevos sabores y probar distintos cortes y elaboraciones. Carnivorox ofrece pedidos online, con clientes por toda la Comunidad de Madrid.



‘Talleres de cocina buroniana’ para llevarse a casa consejos prácticos e inspiraciones

El Centro Cívico Cooperante Margarita Burón (Copenhague, 57) realiza durante todo el año lo que llaman “talleres de cocina buroniana”. Se trata de actividades dirigidas a distintas personas de distintas edades y centradas en aspectos prácticos o curiosos de la cocina que los asistentes pueden aplicar a su alimentación cotidiana. En los últimos meses, se han impartido talleres como el de *Batch cooking*, de ocho semanas, que ha formado a los asistentes en la práctica de preparar en un solo día grandes cantidades de comida en platos que se congelan para tenerlos listos durante toda la semana; además de talleres de un día con temas como la cocina infantil, cocina del mundo y cocina mediterránea. La información sobre próximos talleres y actividades se halla en las distintas redes del centro, como el instagram @cccmargaritaburon.



Miguel Ángel Vigara

PROPIETARIO DE LA MEZQUITA

“La Mezquita ha cumplido ya 54 años en Alcorcón”

texto **Lola Dávila** Propietario del restaurante La Mezquita de Alcorcón, lleva más de 30 años inmerso en la hostelería, continuando el legado familiar iniciado por sus padres en 1971. Apasionado de los vinos andaluces y la gastronomía tabernera, ha conseguido mantener el restaurante paterno como un referente de ambiente familiar y tapas andaluzas, con una bodega cuidadosamente seleccionada.



¿Cómo llegó a dedicarse a la hostelería?

El tema es familiar; nuestros padres abren una taberna aquí en la calle Urano en el año 1971. Un 9 de mayo, así que hemos cumplido 54 años. Desde siempre hemos hecho vida familiar de taberna, incluso comíamos aquí para comer con nuestros padres.

¿Cuándo sintió la vocación?

Lo que me apasionó desde muy joven fue el tema del vino. Mi padre siempre trabajaba los generosos, los finos de Montilla-Moriles. Tenía el artilugio que se utiliza en las bodegas para sacar las muestras de las barricas o de las botas, la venencia. Yo empecé a utilizarla y a jugar con ella con agua, porque era muy joven, tenía solamente 15 años, y ahí fue cuando me enganché.

¿Qué enseñanzas le dejaron sus padres?

Esfuerzo, lucha, dedicación y echarle horas. Y, sobre todo, ponerle mucha pasión, que te guste, que lo ames, porque si no, no aguantas este gremio.

¿Qué conserva la actual Mezquita de aquella taberna original paterna?

Todo. La forma de entender la hostelería. Sigue teniendo toda la esencia de la cultura tabernera de mi padre.

¿Cómo la describiría a un cliente primerizo que nunca la haya visitado?

Un sitio para estar entre amigos, en familia y como en casa. Se va a encontrar con un ambiente muy familiar; donde se intenta agradar a todo el mundo con unas buenas elecciones de vinos y de tapas gastronómicas tradicionales, sobre todo, andaluzas.

¿Qué recomienda para una primera vez?

Mi padre fue charcutero, así que los embutidos ibéricos son nuestra especialidad. Y los guisos de carrillera ibérica, el rabo de toro, el pescadito frito... Pero para una primera vez, los pinchos Mezquita, que es con lo que empezó mi padre. Son dos rebanadas de pan de barra delgaditas con jamón y pimiento verde frito. O el pincho de roquefort con sobrasada o el de papada con pimiento, del que siempre digo que es adictivo.

¿Qué recuerdos tiene del tapeo y la hostelería en el Alcorcón de su infancia?

Antes todo era un poco más... como que valía un poquito más todo, éramos todos más permisivos, tanto el servicio como el cliente. Los miércoles era el día que librábamos y era nuestro domingo. Sí que recuerdo tapear por algún bar de aquí, pero más ir al parque de atracciones o a la piscina con mis padres.

¿Cómo viviste el premio del IV Certamen?

Es satisfactorio que te reconozcan una labor. Yo lo viví como un premio también a la trayectoria, porque creo que somos la familia, ahora mismo, que más años lleva con el mismo apellido en un mismo local en Alcorcón.

PLATOS PARALELOS

Fabada de Prendes

CASA GERARDO

AS-19, KM. 9, PRENDES (ASTURIAS)

A la fabada de Casa Gerardo, en Prendes (Asturias) muchos la consideran la mejor de España. El restaurante, fundado en 1882 y gestionado por cinco generaciones de la familia Morán, cuenta con una estrella Michelin y es conocido por los jugueteos de la vanguardia con la tradición asturiana. La receta de la fabada se mantiene fiel a la base clásica, utilizando fabes de la tierra y compango local, y se sirve tanto en el restaurante como en conserva gourmet. El chef Marcos Morán, actual responsable junto a su padre Pedro, destaca que “la fabada es el plato que mejor representa nuestra casa y nuestra tierra. Es tradición, pero también evolución”. Casa Gerardo, como otros estrellas Michelin, ofrece menús degustación, sólo que aquí es la fabada la que ocupa el lugar central por sus ingredientes y su elaboración cuidadosa.



Fabada asturiana

INGAZU

PASEO CASTILLA, 7. ALCORCÓN.

El plato con el que Ingazu ganó el segundo puesto a Mejor fabada de Madrid en 2018 y 2019 destaca por su fidelidad a la tradición asturiana. Carmen Fernández, jefa de cocina, subraya que “lo que hace especial nuestra fabada es principalmente la calidad de los ingredientes. Siempre selecciono la mejor materia prima, con productos con Indicación Geográfica Protegida”. Utilizan 500 gramos de fabes I.G.P., remojadas entre 8 y 12 horas, y un compango compuesto por dos chorizos, una morcilla, lacón y panceta, todos asturianos y con el sello Alimentos del Paraíso. La cocción, a fuego lento, dura entre 2 y 4 horas, ajustándose según la textura de las fabes, que deben aplastarse fácilmente al paladar. El truco de Carmen es “asustar” las fabes tres veces con agua fría durante la cocción, garantizando una textura cremosa.

Fernando Moreno

CHEF DE HARANITA (MADRID)

“De Alcorcón recuerdo las orejas de El Fermín y los kebabs de Saroglu”



texto Rafael de Rojas

Fernando Moreno, chef y copropietario del restaurante Haranita en Madrid, es un alcorconero que encontró su camino en la cocina por curiosidad y necesidad, no por vocación inicial. Con una trayectoria que abarca desde Kabuki hasta Sacha y Nakeima, Moreno combina en Haranita una filosofía de cocina asiática de estilo libre, accesible y con un toque de *fast food* refinado. Con platos asiáticos accesibles y que resultan a la vez sorprendentes y familiares al paladar ha conquistado a la exigente clientela cosmopolita que sacia el hambre entre Chueca y la Gran Vía.

¿Cuándo decidió dedicarse a la cocina?

No fue por vocación, la verdad. De joven no tenía claro qué hacer, pero me gustaba comer. Empecé con cursos de cocina y pastelería en el Halifax de Alcorcón, detrás de Tres Aguas. Fue más por no pasar hambre y porque los estudios no se me daban bien. Saqué la ESO por los pelos y busqué un oficio.

¿Cómo llegó a Haranita?

Tras un grado medio, hice prácticas en Kabuki, los primeros japoneses con estrella Michelin en Madrid. Estuve dos años allí, luego monté otro restaurante

con ellos. Después pasé a Sacha, de cocina clásica. Tras la pandemia, con los chicos de Nakeima, montamos Haranita.

¿Qué recuerdos culinarios tiene de Alcorcón?

Nací y crecí en Alcorcón, hice primaria e instituto allí, hasta los 20 años. Recuerdo El Fermín, con una de las mejores orejas que he comido nunca; las churrierías de la calle Mayor y el kebab Saroglu, con sus kebabs enormes que estaban muy bien.

¿Cómo define la filosofía de Haranita?

Es cocina asiática de estilo libre, como un *fast food* fino. Aquí puedes comer rápido, de puta madre y a un precio muy asequible. De Nakeima trajimos muchas cosas, como los baos, y hemos añadido otras para ser más accesibles y rápidos.

¿Cree que es posible innovar en 2025?

Es complicado. Muchas cosas que hacemos y parecen innovadoras, como la doble fermentación de los baos para que sean más esponjosos o la yema de pato sin cuajar en una receta caliente, ya las inventaron los chinos. Nosotros las adaptamos. Innovar es difícil, pero siempre se puede dar una vuelta personal, como hace Osa con los productos de caza.

¿Qué ha aprendido en Haranita?

A llevar un negocio. Y en mis propias carnes (ríe): gestionar pedidos, TPV, comandas y estar más en sala. La cocina la tengo controlada, pero ahora me fijo en otros aspectos para no aburrirme.

¿Qué recomendaría a un joven cocinero que esté pensando en abrir un restaurante?

Paciencia, constancia y disciplina. Es un oficio sacrificado, tú estás trabajando cuando otros descansan. No intentes contentar a todos, haz lo que te haga feliz y mantente seguro de ti mismo.

¿Qué valora más al visitar un restaurante?

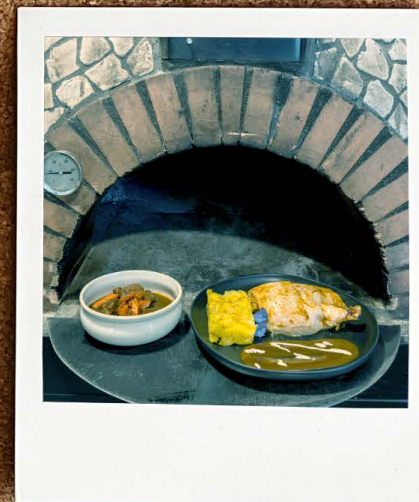
Todo: cómo te reciben, la sala, la mesa, las luces... Luego, el plato: si tiene técnica, si es tradicional o innovador... Pero lo más importante es el personal y cómo comunica lo que pasa en la cocina.



I+T INNOVACIÓN + TRADICIÓN

textos Rafael de Rojas

La versión de la I+D de la hostelería de Alcorcón se llama I+T, Innovación + Tradición. Como comensales, todos elegimos una u otra dependiendo del día. Los cocineros, también.



Crear es no copiar: *la innovación en la cocina*



las zamburiñas de Kasiba

Emoción, evolución, técnica, presentación, diferenciación y raíces. Esos son los ingredientes que proponen chefs e investigadores cuando se habla de innovación. Con ellos, la cocina de vanguardia ha transformado la gastronomía en otra cosa en las últimas décadas, con aportaciones fundamentales desde las cocinas españolas. Alcorcón se suma a esta revolución con propuestas que desafían lo convencional. Chefs locales combinan técnicas modernas con sabores tradicionales, creando experiencias únicas que atraen a comensales de toda la región.



carta de De Barrio

Prácticamente desde que la comida trascendió la mera subsistencia, o sea, desde el principio de los tiempos, la creatividad se ha aplicado una y otra vez sobre la elaboración de alimentos. ¿Vanguardia es entonces igual a técnica? John Regeffalk, jefe de innovación culinaria en el Basque Culinary Center cree que “los avances tecnológicos, desde el descubrimiento del fuego

hasta la impresión 3D de alimentos, han cambiado nuestra manera de preparar y consumir alimentos”. Cocina molecular, nitrógeno líquido, IAs cocineras... todas las técnicas en la actualidad son sólo un vehículo para despertar las emociones del comensal, el verdadero trofeo del cocinero motivado. Ferrñan Adriá quiso resumirlo al definir su cocina como “tecnocemocional”.

La evolución técnica, combinada con las constantes co-influencias culturales, el comercio global y ese *pellizco* emocional es lo que toma forma en los restaurantes de Alcorcón que apuestan por la creatividad. Si nos fijamos en el palmarés de las cinco ediciones del certamen Alcorcón Cultura Gastronómica encontramos restaurantes que han aportado su creatividad particular con raíces de tradición que parten de sus distintos orígenes, como corresponde a la variadísima configuración de los restaurantes alcorconeros. Es parte de la sostenida evolución que ha hecho que la ciudad *“con una población que supera el doble de la de Pontevedra, se está posicionando como un epicentro gastronómico en el sur de Madrid”*, como reconocía la revista Condé Nast Traveler recientemente.

Para entender por dónde van los tiros de la innovación en Alcorcón sólo hay que poner la lupa en los ganadores de la categoría de Innovación del V Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica. El primer premio se lo llevó el Ceviche de carabinero de Kauna Lounge, el restaurante del cocinero filipino Sherwin Huab. En este plato, como en la mayoría de los de su carta, mezcla sin complejos y con mucha reflexión distintas recetas asiáticas para obtener sabores nuevos. Es el caso de este ceviche, en el que la presentación es clave: el carabinero toma todo el protagonismo, mientras que el ceviche se descubre sólo al probarlo.

El segundo premio, la Ensaladilla Boketto 2.0 del restaurante Boketto se preocupa también de la parte visual y presenta un bocado que no parece una ensaladilla con un interior clásico español como buena parte de su carta. En cuanto al tercer premio, la Vieira gallega con pulpo, bolute de su agua y vinagreta de mango del restaurante O' Pulpiño, la presentación pone a la vista todos los ingredientes y es la equilibrada combinación de sabores lo que sorprende. Este cuidado por los detalles visuales y la calidad de los ingredientes refleja las tendencias de vanguardia descritas por la Barcelona Culinary Hub, que destaca *“la importancia de presentaciones que estimulen todos los sentidos”*.

La Guía Michelin ha definido la cocina de autor como *“el uso de la creatividad, técnica y personalidad para reflejar la visión única del chef, sorprendiendo al comensal con experiencias que dejan huella”*. En ese sentido, Kasiba es uno de los referentes de esta cocina en Alcorcón y ha obtenido premios en todas las ediciones del Certamen, el segundo en Postre de Innovación en la última edición con su Nihon Caramel. Desde el restaurante aseguran que buscan *“transportar al comensal a un paraíso de mestizaje gastronómico con una experiencia que combina sabores, aromas y música”*, añadiendo sentidos (oído, olfato...) a esa oferta experiencial de la que habla Michelin. Bajo la dirección culinaria del chef ejecutivo Pablo Llorente, fusionan las técnicas y sabores asiáticos

con los españoles, con creaciones como la Esfera Toroki que tras su crujiente exterior da paso a un tradicionalísimo rabo de toro.

Volvemos con Ferran Adrià, el chef que revolucionó la cocina desde El Bulli, que definió la innovación con una frase lapidaria: *“crear es no copiar”*. En esa estela se mueven algunos otros de los restaurantes de Alcorcón que apuestan por la innovación incluso en la manera de presentar su oferta. Es el caso de De Barrio, con una fórmula que renueva a diario su oferta de tapas de autor con un precio fijo o La Taberna Catering, donde se inventa una tapa fuera de carta todas las semanas. Por su parte, muchos de los obradores de Alcorcón apuestan por una renovación constante de su oferta versionando distintas recetas. En Ori-noco Cakes se añade siempre un toque diferenciador al recetario americano más clásico, mientras que Nude Cake incorpora continuas novedades en su oferta, además de ganar premios en diferentes concursos donde se valora su aportación creativa, como los que ha obtenido con sus torrijas en la categoría de Innovación.

La innovación de 2025 no es la misma que la de las décadas pasadas. Anne-Sophie Pic, chef de Maison Pic, aporta otra de los matices de la nueva cocina creativa y considera que, al prepararla, *“debemos despertar las papilas gustativas de la gente que la pruebe”*. Si hubo un tiempo en que se parodiaban las elaboraciones modernas asegurando que *“la cocina de vanguardia no tiene por qué saber bien”*, ahora el sabor y, por encima de todo, el producto y su tratamiento se sitúan por encima de los *“fuegos artificiales”* que marcaron las décadas pasadas. Lo que valía en los 2000 ya está superado ahora, como explica Andoni Luis Aduriz, chef de Mugaritz, que añade otra dimensión a tener en cuenta: *“la cocina es un lenguaje que evoluciona”*.



Postre de Kasiba

Diego Schattenhofer, chef de Taste 1973, también destaca la importancia de la sostenibilidad como parte de la innovación, una tendencia que muchos restaurantes de Alcorcón están adoptando, como se ha visto entre los que han obtenido la etiqueta Alcorcón Calidad Gastronómica al priorizar procesos limpios e ingredientes locales. Schattenhofer asegura que *“la verdadera innovación no olvida sus raíces”*, una afirmación que confirma la propuesta de Chez Michel, ganador del primer premio en Postre de Innovación con un brillante Viral Chocolate. Su propietario, Michel Bou Karroum, trata de *“llevar la cocina libanesa a un nivel más alto integrando técnicas españolas”*. El cocinero, que asegura que *“lo importante es disfrutar del proceso y hacer feliz a la gente”*, destaca lo que tiene la innovación de trabajo duro: *“es un proceso de pruebas constantes”*.



pulpo de Mucha Miga



nitrógeno!



cuchillos de Haranita

“El descubrimiento de un nuevo plato hace más por la felicidad de la humanidad que el descubrimiento de una nueva estrella. Estrellas hay ya bastantes.”

Jean Anthelme Brillat-Savarin

Sabores de siempre: *la cocina que no pasa de moda*



HORNO DE LEÑA

En el ecosistema gastronómico de Alcorcón, hablar de cocina tradicional significa recorrer el camino que va de las especialidades regionales a las recetas de siempre llegadas de países lejanos. Tras un proceso de decantación de varias generaciones, los asados castellanos, los dim sum chinos, las arepas venezolanas, la fabada asturiana o la oreja a la gallega resultan infalibles e, incluso el comensal más atrevido vuelve una y otra vez a estas recetas que recuerdan a las de la abuela. La nuestra o a la de otros.



RABO
DE TORO

texto **Javier Palencia**

La cocina tradicional española es como los anillos del tronco de un árbol anciano: cuenta una historia de siglos con capas de sabores y saberes que se van superponiendo. Platos como la paella valenciana, con su arroz bomba y su azafrán, o el cocido madrileño, ese guiso robusto de garbanzos y carnes, contienen muchas historias y una simplicidad sólo aparen-

te entre quienes los vemos como algo cotidiano. Hay que ponerse en los ojos de un extranjero para mirarlos de nuevo y la guía para extranjeros de Lingoda asegura que “se distingue por su carácter acogedor, utilizando ingredientes frescos como aceite de oliva, ajo y tomates para crear experiencias memorables. Cada región aporta su sello: el gazpacho andaluz refresca en verano, mientras que las fabes asturianas reconfortan en invierno”.



FRIXUELOS

El cocinero José Andrés, quizás porque vive fuera de España, comparte esa visión: *“la comida es el idioma universal que une a las personas, y en España, cada plato cuenta una historia de familia y tradición”*. Alcorcón está lleno de ejemplos de esa manera de encarar la cocina, empezando por La Marcela, que obtuvo el segundo premio en el V Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica con un bocadillo en forma de rosca infalible: jamón ibérico con samorejo. Su carta está llena de propuestas contrastadas como esa, como las raciones de oreja o las patatas bravas.

La ciudad está llena de propuestas de tapas españolas tradicionales como el torrezno de la cafetería Muriel, que ganó el primer premio en el Certamen, la oreja de El Fermín, el secreto ibérico con Pedro Ximénez de La Píkara, las patatas revolconas con torreznos de Ávila de la

cervecería Villanueva De Ávila, los arroces de El Rececho, el lechazo del Asador Villaranda, los huevos rotos con jamón de El Granero. En cuanto a dulces, Alcorcón siempre ha sido una potencia repostera, como demuestran las torrijas de la Taberna Ventura, primer premio en Postre Tradicional en el pasado V Certamen.

Pero para una ciudad en la que la oferta incluye recetarios de todo el mundo, la tradición también es la que viene de fuera, la que los restaurantes internacionales ofrecen. Española o internacional, la cocina es un puente entre generaciones, como explicaba James Beard: *“la comida es nuestro terreno común, una experiencia universal”*.

Tradicional es el Patacón relleno de The Green Corner, que quedó tercero en el certamen o los platos chinos auténticos que propone el restaurante Feng, sacados del recetario tradicional,

con sus técnicas milenarias, donde la frescura y el equilibrio de sabores son clave. Las empanadas venezolanas de Pa q Moncho, las baleadas hondureñas de 2 Tierras, el patacón pisao de Nurcris o los tacos al pastor de La Federala respetan la elaboración tradicional de su país de origen.

Carlo Petrini, fundador del movimiento *Slow Food*, subraya la importancia de preservar estas tradiciones: *“la historia de la comida es tan importante como una iglesia barroca. Los gobiernos deberían reconocer el patrimonio cultural y proteger los alimentos tradicionales. Un queso merece tanto cuidado como un edificio del siglo XVI”*. Cuando Petrini dice esto piensa, sobre todo, en el recetario tradicional de su país de origen, Italia, cuya cocina es celebrada en todo el mundo por su autenticidad. Nadie como los italianos para ponerla en valor. El tenor Andrea Bocelli asegura, no sin razón, que *“si hablas de comida tradicional auténtica, la cocina italiana es una de las mejores del mundo”*. En Alcorcón, un restaurante como Napoli dei Borboni parece darles la razón, con pasta y pizza napolitanas (las de masa fina), risotto y vinos de su tierra. La oferta italiana en Alcorcón es amplísima con ejemplos como Totale, donde probar algo tradicional, pero distinto de lo habitual, o Trattoria di Sandro o Ditaly, donde la comida nos resultará más familiar.

Inmune a las modas, la cocina de estos restaurantes viene de los recetarios de madres y abuelas. Ramón Padrón, propietario de Pa q Moncho confiesa que su interés por la cocina nació de

“La cocina tradicional es nuestra memoria colectiva; cada plato es un relato de nuestra historia”.

Joan Roca, de El Celler de Can Roca

“las paellas que preparaban mi padre y mi abuela, que eran canarios”. Por su parte, Vicente Niño, de The Green Corner asegura que *“no hay arepas más sabrosas que las de pollo campero marinado que preparaba mi madre para vender en el trabajo”*. El recordado chef Santi Santamaría explicaba estas nostalgias que todos sentimos así: *“la cocina tradicional es la verdad de nuestra tierra; es el sabor de la honestidad”*. Lo cierto es que nadie es consumidor de un sólo tipo de comida, innovadora o tradicional, todos probamos de todo, aunque para el día a día nos decantemos más por la segunda. Sólo hay que evitar el esnobismo, aquello que decía la escritora Padma Lakshmi de que *“la cocina occidental moderna se basa en lo que unos pocos franceses muertos opinaron que era lo correcto”*.



CEVICHE

VUELTA AL MUNDO EN ALCORCÓN



1P
RYU

2P
KEN



- 1 Rías Baixas. Escuelas, 4.
riasbaixasrestaurante.com
- 2 Napoli dei Borboni.
Calle Inspector Juan Antonio Bueno, 4.
napolideiborboni.net
- 3 Multicook Alcorcón.
Avenida de Lisboa, 4
linktr.ee/multicook.alcorcon
- 4 Fortuna.
Avenida de las Retamas, 26.
restaurantchinofortunaalcorcon.com
- 5 Kauna Lounge.
Porto Cristo, 1.
www.instagram.com/kauna_lounge
- 6 La Federala.
Calle Polvoranca, 108.
lafederala.com
- 7 Pa q Moncho.
Calle La Cañada, 6.
www.instagram.com/paquemoncho
- 8 Telerita. Madrid, 8.
gastrobarterelita.es



La espuma de los días

Alcorcón se ha ganado un lugar destacado en el mundo cervcero español. En 2024, Carlos Gutiérrez, de Sueños y Tapas, se proclamó campeón madrileño y nacional del 10º Campeonato de Tiraje de Cerveza Estrella Galicia. Este año, Lorena Medina Dum, de La Taberna Catering, repitió el éxito como campeona de Madrid, consolidando a la ciudad como el lugar donde mejor se tira la cerveza de España.

Algún motivo tiene que haber para esa coincidencia y bien podría ser la tradición cervcera de Alcorcón, que cuenta con décadas de afición y aficionados. Si preguntas a cocineros alcorconeros que se han instalado en Madrid, como Fernando Moreno, de Haranita o Jorge Muñoz, que ha conseguido una estrella Michelin con Osa, parece que lo que más echan de menos es una cervcería llena de personalidad: Dublín 98. “El Dublín fue el primer sitio que me despertó la curiosidad por romper lo establecido. Iban un poco más allá e intentaban importar cervezas diferentes”, cuenta Jorge. Dublín, es oscuro y tenebrosamente acogedor, con rincones llenos de artefactos siniestros, pero sobre todo con un criterio propio para elegir las cervezas de todo el mundo que figuran en su cambiante pizarra.

Por su parte, Beerseker es el refugio de los amantes de la cerveza artesanal, con una amplia selección de cervezas craft, hidromiel y sidra, en un espacio acogedor animado por música rock-metal The Green Corner, con su aire de pub irlandés, ofrece más de 40 cervezas importadas y promociones como cubos de cerveza, evocando el espíritu de San Patricio en su decoración. Por su parte, La Abadía, con su estética de templo medieval, va más allá de las cervezas importadas y ofrece whiskies y cócteles con tapas, en un entorno de vidrieras y arcos góticos lleno de rincones discretos.

Wild Dogs está tematizado como en el Salvaje Oeste con perritos calientes artesanales y cervezas como Krombacher y ofertas como los Wild Cubos. En X Madrid, varios bares ofrecen cervezas en un entorno moderno, pero Xiringuito destaca no sólo por su oferta cervcera, si no también por una oferta gastronómica destacada encabezada por sus perritos gourmet. Por último, un recién llegado, Lupulópolis, es un bar pequeño y acogedor, de parroquianos e irredentos aficionados a la cerveza, donde es fácil sentirse como en casa y adquirir esa afición en la que Alcorcón destaca en toda España.



Desde abajo a la izquierda y en el sentido de las agujas del reloj: perrito del Xiringuito; campeones de tiraje de cerveza Estrella Galicia; parte de la carta cervcera de Wild Dogs; escena de Dublín 98; barra de Lupulópolis; perrito de Wild Dogs; y detalle de la decoración estilo Halloween de Dublín 98.

No se olvida lo que se ama



Miguel Ángel Velarde

es arquitecto, divulgador histórico y autor del blog *Alcorcón en la memoria*.

“Los recuerdos de los mayores son joyas que hablan de nuestra identidad”



El pasado junio se publicó la noticia sobre una pareja de ancianos de Leganés que atravesó siete kilómetros, entre tierra y maleza, para llegar a un lugar donde disfrutaban durante su adolescencia, un paraje natural junto al arroyo Butarque, que los vio disfrutar, quizás de su noviazgo, quizás con su familia. A las afueras del pueblo, disfrutando del frescor del río, entre bocadillos, risas y encuentros furtivos.

El problema es que ese lugar ya no existe. El desarrollo de ese pueblo de Leganés trajo nuevas infraestructuras; grandes arterias viarias cuyo recorrido, imparable y autista con su entorno físico, cultural y ambiental, creaba islas entre los límites de los municipios. Espacios de la nada que convirtieron esos lugares de escapada y merendolas en recuerdos. Esa pareja de ancianos de Leganés, desorientados como consecuencia de su deterioro cognitivo, se perdieron en busca de un paraje perdido. Fue su yerno quien avisó a la policía de la desaparición y, después de 6 horas de búsqueda, los encontraron cerca de la Radial 5, primero al hombre, en una zanja entre la maleza, luego la mujer, tumbada en el campo.

Es increíble cómo la memoria de los lugares permanece, cómo es posible que su inercia sea tan fuerte que los convierta en lugares reales, aún existentes, cuando apenas quedan indicios.

Alcorcón, junto con Leganés, tiene el porcentaje más alto de personas mayores de 65 años (22,43%) de la Comunidad de Madrid, según los datos publicados por el INE en 2020. Sus recuerdos son joyas que nos hablan de nuestro patrimonio y que configuran nuestra identidad. Como la antigua fuente de la Princesa, en la Finca Cisneros, donde cada 3 de mayo los jóvenes se acercaban para comer, cantar y bailar alrededor (como contaba Moreno Villalba en 1992 en el ensayo *El pueblo que más creció en la historia. Alcorcón*, de la Colección Alcorcón Gráfico). O aquella arboleda junto a lo que hoy es la calle Vizcaya, por donde corría un pequeño arroyo, donde los vecinos solían acudir a merendar y, en carnavales, celebrar el entierro de la sardina. Podemos remontarnos más atrás y, aunque parece que nadie se acuerde de ella, la Colada de Pozuelo, antiguamente llamada Cañada de Alcorcón, probablemente dio nombre a nuestra ciudad, atrayendo ganado, viajeros y comercio a un pueblo a medio camino entre las grandes rutas trashumantes que recorrían España de norte a sur. Hoy comparte su trazado con nuestra calle Mayor, pero su estado y protección a lo largo del resto del municipio, a pesar de tener consideración de vía pecuaria, es muy deficiente.

Mi profesión me hace reflexionar mucho sobre cómo integrar este patrimonio en nuevos desarrollos o rehabilitaciones de los ya existentes. Creo que es posible. Así que, aprovechando el inicio de la revisión de nuestro PGOU y la redacción de una ilusionante Agenda Urbana, donde plasmaremos el Alcorcón que queremos en el futuro, reivindico esos lugares que nuestros mayores recuerdan y que no solo fueron importantes en sus vidas, sino que configuran nuestra identidad. Defendamos ese patrimonio y démoslo a conocer. Como reza la frase atribuida (entre otros) a Leonardo Da Vinci: *“no se puede amar lo que no se conoce, ni defender lo que no se ama”*.

Actual calle Vizcaya en los años 60. Inspirada en una foto compartida en el Facebook “Orgulloso de Alcorcón”.



Probando el postre de Kasiba. De izquierda a derecha: Miriam Benítez, Concejala de Desarrollo Económico, Oportunidades de Inversión y Patrimonio; la influencer Andrea Sánchez; y Carlos Carretero, presidente de Imepe.



Carlos Carretero visitó a los concursantes. En Twister Rock & Food.



Buñuelos de gorgonzola la propuesta tradicional de De Barrio.



Milhoja crujiente de patata con pulpo a la brasa del Asador El Castillo.

Un nuevo comienzo: de la raíz a la creatividad

texto **Lola Dávila**

El V Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica llegó el pasado junio cargado de novedades que supusieron un antes y un después en el concurso. Organizado por el Instituto Municipal de Empleo y Promoción Económica (IMEPE) de Alcorcón, anunció que las categorías de anteriores ediciones desaparecerían para resumirse en Innovación, Cocina Tradicional y Postre (que contaría con premios para el Postre Tradicional y para el Postre Innovador). Además, los restaurantes y obradores iban a poder defender sus elaboraciones de cara al jurado. Con estas premisas, más de 50 restaurantes y pastelerías de Alcorcón se animaron a concursar.

Tras ofrecer los platos en los establecimientos participantes, el público decidió quiénes pasarían a la final mediante sus votos online. 30 locales, 10 por cada categoría competirían en la final que se celebró el 2 de junio en el teatro del Centro Margarita Burón.

El evento empezó con la preparación y emplatado de las propuestas en la cocina del centro. Esta vez, a los nervios habituales en todas las ediciones, se sumaban los que provocaba la presentación de los platos ante el jurado, una opción voluntaria que los 30 finalistas decidieron escoger.

El exigente jurado profesional este año estaba compuesto por el cocinero Fernando More-



Los cocineros de Napoli dei Borboni dan los últimos toques a su Scialatielli Gamberi e fuccine que presentaron a la categoría de Cocina de Innovación.



En la cocina del Centro Margarita Burón los cocineros remataron y emplataron.



Intervención de la alcaldesa de Alcorcón, Candelaria Testa, que abrió la final.

Ganadores del V Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica

CATEGORÍA:
COCINA DE INNOVACIÓN
1º premio: Ceviche de carabinero — Kauna Lounge
2º premio: Ensaladilla Boketto 2.0 — Boketto
3º premio: Vieira gallega con pulpo, bolute de su agua y vinagreta de mango — Restaurante O' Pulpiño

CATEGORÍA:
COCINA TRADICIONAL
1º premio: Torrezno Muriel — Cafetería Muriel
2º premio: Rosquita de jamón con salmorejo — La

Marcela
3º premio: Patacón relleno — The Green Corner

CATEGORÍA:
POSTRE DE INNOVACIÓN
1º premio: Viral chocolate ChezMichel — ChezMichel
2º premio: Nihon Caramel — Kasiba

CATEGORÍA:
POSTRE TRADICIONAL
1º premio: Torrija Ventura — Taberna Ventura
2º premio: Tarta de queso con fruta de la pasión — Orinoco Cakes



Los cocineros pudieron explicar brevemente al jurado los procesos, el concepto y los ingredientes presentes en el plato que estaban presentando. En la imagen, el turno del postre de Chez Michel, Kasiba y La Taberna Catering.



De izquierda a derecha, la periodista Pepa García, el chef Fernando Moreno e Isabel Aires.



Vista de algunos de los postres expuestos en la sala de deliberación del jurado

Por qué concursamos

La asociación Resort Chef recomendaba a sus socios participar en concursos: "promueven la creatividad, mejoran las habilidades culinarias, generan confianza y disciplina, y ofrecen oportunidades de networking". Alcorcón Cultura Gastronómica le viene dando la razón en sus cinco ediciones. Antonio Fernández, de Ingazu, destaca su valor promocional: "Todo lo que se haga en promoción va sumando. Con el concurso se llega a gente nueva y algunos, cuando lo conocen, se quedan como clientes habituales". Paula Beer, de Nude Cake, destacó el impacto en su negocio tras ganar en la segunda edición: "Vino mucha gente a pedir la tarta de queso todos los días". Pedro

Jiménez, de Kasiba, relata que "los premios coincidieron con el fin de la pandemia y despegamos". El cocinero Sherwin Huab, de Kaona Fusión, que ganó con Kasiba la Mejor Tapa y el Mejor Plato en el I Certamen se dio a conocer al público de Alcorcón y abrió poco después su propio restaurante. Por su parte, Eladio Fernández, de O'Pulpiño, dijo que "a raíz del certamen mucha gente quería probar el plato ganador. Tuvo mucha publicidad y mucho tirón". Por último, la periodista Pepa García, jurado del V Certamen señala que "es una oportunidad para los restauradores de mostrar aquello que los hace únicos, además de una manera sencilla de ganar visibilidad y crear nuevas recetas con las que sorprender".

no, chef del restaurante de fusión asiática Hara-nita, situado en el centro de Madrid; la periodista Isabel Aires, colaboradora de Onda Cero, directora de Mujeres en Gastronomía y propietaria de la agencia de comunicación gastronómica Aires News, que cumple ahora 20 años; y la también periodista Pepa García, directora de la revista Etheria y ex directora de la revista Viajeros. Mientras el jurado iba haciendo pasar a los cocineros para evaluar sus propuestas, el acto, empezaba, conducido por la influencer gastronómica Andrea Sánchez, conocida por su cuenta

AndreaOMeVoy, con más de 160.000 seguidores. Las primeras intervenciones fueron las de Candelaria Testa, alcaldesa de Alcorcón. y Carlos Carretero, concejal de Empleo y Formación y presidente de Imepe que recalcó que "este certamen tiene un impacto muy positivo para decenas de establecimientos de Alcorcón gracias a las miles de personas que han salido estas semanas a probar los platos y postres que se han presentado. Con estas iniciativas hacemos que la riqueza que se genera en Alcorcón, se quede en Alcorcón". Mientras los jurados seguían poniéndose de acuerdo ("el nivel era muy alto", explico Isabel

Aires, portavoz del jurado) tuvo lugar una ponencia sobre cultura cervecera a cargo de Juan Antonio Vitón González de Estrella Galicia. La marca, que ha premiado a los alcorconeros Carlos Vicente de Sueños y Tapas y Lorena Medina de La Taberna Catering en sus últimos certámenes como mejores tiradores de España y Madrid ofreció una junto con una exhibición de tiraje en la que participaron ambos campeones. Tras un pequeño espacio de networking para que los hosteleros pudieran probar en persona las cervezas recién servidas, llegó el momento

de conocer los ganadores. Isabel Aires se encargó de leerlos, destacando la altura de las elaboraciones presentadas a concurso en todas las categorías. Gritos, abrazos e incluso algunas lágrimas acompañaron la lectura de los premiados, 10 en total (tres en las categorías de Innovación y Tradición y dos en cada una de las subcategorías conformadas en Postre). Los primeros premios fueron para Kauna Lounge, Cafetería Muriel, Chez Michel y Taberna Ventura. El resto de premiados y participantes recogieron también un diploma y un delantala y se hicieron una foto de familia .



Los hosteleros asistentes a la final del V Certamen con las copas preparadas para la exhibición de tiraje de cerveza de Estrella Galicia en primer plano.



Se entregaron diplomas a todos los participantes presentes en la final. En la imagen, diploma al cocinero de La Marcela.



Cerca de 100 hosteleros acudieron a participar o a presenciar la final. Muchos de ellos posaron para la ya tradicional 'foto de familia' en el escenario del teatro del Centro Margarita Burón. En ella se puede ver a los ganadores, muchos finalistas, los miembros del jurado, la presentadora y los responsables municipales.



Exhibición de tiraje de cerveza con Estrella Galicia. De izquierda a derecha: Carlos Vicente, Lorena Medina y Juan Vitón



Sergio Roldán, de la revista Infortura, prueba un taco de La Federala.



Visita de Rafa Bellido presidente de la Unión Española de Sumilleres.



Alfonso Jiménez, presidente de Cascajares, hojea la revista ALC.



Miriam Benítez y Carlos Carretero visitan a la Alcorcón Café Guilis.



Maki de Kasiba. Degustación de los ganadores del IV Certamen.

Alcorcón en Gourmets 2025

Gastronomía de Salón

texto **Rafael de Rojas**

Alcorcón Cultura Gastronómica participó el pasado abril en el Salón Gourmets por tercer año consecutivo. Fueron cuatro días de mostrar al mundo de la gastronomía la propuesta de los restaurantes y obradores alcorconeros y las diferentes caras y matices del proyecto, principalmente la marca de calidad, la revista y el certamen.

Los protagonistas del evento fueron algunos de los restaurantes ganadores del IV Certamen, que ofrecieron una degustación de sus elaboraciones al público profesional mientras completaban contactos y se promocionaban. Orinoco Cakes, Chez Michel, La Federala y Kasiba lograron colas para degustar sus productos, además de la atención de diversos medios de comunicación, desde las cámaras de TVE a cuentas de Instagram como @detapasconrufo, con 326.000 seguidores.

Mientras tanto, cocineros, personal de sala y propietarios de establecimientos de Alcorcón se iban acercando al stand para compartir buenas noticias. Fue el caso de Paula Beer, de Nude cake, que ganó el primer premio a Torrija de Innovación y de Lorena Medina, de La Taberna Catering, que trajo al stand el cheque que la proclamaba mejor tiradora de cerveza de Madrid.

Situado estratégicamente a la entrada de la zona en la que se ubicaban las propuestas de Madrid, el stand se convirtió en un punto de encuentro para muchos visitantes y recibió visitas de muchas empresas alimentarias con sede en Alcorcón, así como de destacados personajes del sector, desde el periodista Pedro Grifols a la recién proclamada Mejor Sumiller de España 2025, Marta Cortizas, de El celler de Can Roca.



La Taberna Catering, ganadores de Tiraje, lo celebraron en el stand.



Dos establecimientos de Alcorcón, Chez Michel (en la imagen) y Nude Cake, colaboraron con la ONG Gastronomía Solidaria.



TVE grabó la degustación de Chez Michel y entrevistó a su propietario.

Expectación ante las especialidades asiáticas que ofreció Kasiba.



La propietaria de La Federala, entrevistada por un canal gastronómico.

Muestra de los productos de Orinoco Cakes antes de la degustación.



El público abarrotó cada una de las degustaciones que se ofrecieron.



El legado de Jesús Santos

La cercanía como el ingrediente principal para un Alcorcón con futuro

“Alcorcón es una ciudad que cuenta con muchísimo talento, también en el sector gastronómico”. Esa era la visión que tenía el que fuera teniente de alcalde de Alcorcón, presidente de la empresa pública ESMASA y concejal de Servicios a la Ciudad, Desarrollo Económico e Inversiones, Jesús Santos, sobre el sector gastronómico y hostelero de su ciudad.



texto ALC Desde que se inició el proyecto Alcorcón Cultura Gastronómica, Jesús Santos siempre lo apoyó, y de él llegó a decir: *“este certamen, en sus diferentes ediciones ha servido para reconocer a los y las excelentes profesionales con los que contamos, pero también para exportar la marca Alcorcón fuera de nuestra ciudad. El trabajo junto a todos ellos hará que nuestro municipio sea una referencia que impulse nuevas oportunidades económicas, atraiga nuevas inversiones y genere empleos de calidad”*.

Para Jesús Santos, la política, como la buena cocina, requería de paciencia, tiempo y buena materia prima. Y tenía claro que Alcorcón es esa ciudad del sur de Madrid donde los bares son una segunda casa y los restaurantes custodian las recetas que huelen a infancia y a la vida de barrio. Porque la gastronomía es mucho más que una excusa para comer: es una forma de pertenecer.

Para este alcorconero de corazón (*“Alcorcón me corre por las venas”*, solía decir) recorrer las calles y los barrios a pie era una rutina diaria, una forma de estar cerca de la gente, de entender sus problemas y necesidades desde la propia calle, no desde un despacho. Su seña de identidad fue siempre la misma: el compromiso con sus vecinos y vecinas, las ganas de mejorar su calidad de vida y de construir, entre todos, ese Alcorcón del futuro que soñaba.

Jesús vio el potencial de ese Alcorcón diverso, cuya gastronomía ha ido creciendo y enriqueciéndose gracias a todas las culturas que conviven en la ciudad. Una característica que cada año se ve reflejada en Alcorcón Cultura Gastronómica. Por ello, Jesús se acercaba a cada barrio a degustar las exquisiteces culinarias de la ciudad, desde San José de Valderas al Ensanche Sur, de la calle Mayor a Ondarreta; de comida fusión a unos riquísimos caracoles; de la de origen asiático a la de cualquier país caribeño.

Y si hubo algo que destacar de Jesús Santos y su gestión desde ESMASA, fue su compromiso con la sostenibilidad del municipio y de hacer de Alcorcón la Capital del Reciclaje. Esa estrategia de ciudad también la llevó a los establecimientos de toda la ciudad. Siempre se preocupó por una gestión de residuos eficiente, apostando por *“residuo cero”*, el compostaje y las plantas de reciclado. Un aspecto que reforzó con los restaurantes y bares de Alcorcón dotándolos de infraestructuras más sostenibles e impulsando el contenedor orgánico. Todo ello con el objetivo de alinear la hostelería con los criterios de sostenibilidad y la apuesta por el producto de cercanía.

En definitiva, Jesús Santos disfrutó de cada barrio de Alcorcón. Con su familia, con sus amigos y junto a cada vecino y vecina que le paraba por la calle, a quienes siempre atendía con una sonrisa. Hoy Alcorcón es una ciudad mejor gracias a él.

Una huella profunda

Tras el fallecimiento de Jesús Santos, la ciudad de Alcorcón le ha nombrado concejal honorario a título póstumo, en reconocimiento a su destacada labor por el municipio. Santos, referente de la política local y expresidente de ESMASA, dejó una profunda huella en la gestión pública y destacó su trabajo por hacer un Alcorcón para vivir. Como homenaje permanente, la nave central de ESMASA llevará su nombre. Su legado seguirá presente en el día a día de Alcorcón.



RESEÑAS

GANADORES INNOVACIÓN

Kauna Lounge Sushi Bar

Liderado por el chef filipino Sherwin Huab, Kauna (**Porto Cristo, 1**) destaca por su innovadora fusión de cocinas filipina, japonesa y española. Platos como los rollitos de rabo de toro y gyozas de butifarra se han convertido en clásicos en su restaurante. Con una trayectoria de éxitos, Huab, ex Kasiba (con el que ganó dos primeros premios en el I Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica), ha seguido con sus éxitos en el concurso y, tras obtener un tercer premio en el III Certamen con su Tartar de gambón, logró en el V Certamen el primer premio en Cocina Innovadora con su Ceviche de carabinero (en la imagen).



Boketto

Boketto (**Plaza de la Constitución 1**) abrió a finales de 2024 y ya se ha consolidado como una cita obligada en Alcorcón. Especializado en cocina española moderna, ofrece tapas tradicionales y carnes a la parrilla, con un menú diario disponible de lunes a viernes, el restaurante utiliza ingredientes frescos y se enfoca en la innovación dentro de la tradición culinaria. En ese sentido, en el V Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica Boketto obtuvo el segundo premio en Innovación con su "Ensaladilla Boketto 2.0" (en la imagen), una versión creativa de la ensaladilla rusa, valorada por sus elementos disruptivos por el jurado. Su diseño moderno de dos plantas lo hace adecuado para comidas familiares, casuales o eventos.



O'Pulpiño

O'Pulpiño (**Carballino, 29 y Martin Luther King, 9**) ofrece cocina gallega desde 2018. Su pulpo a feira, con pulpo de Ons (en la imagen), cachelos y pimentón de la Vera, es su plato estrella, junto a carnes como la chuleta de vaca rubia y postres como la tarta de queso. La fiabilidad y excelencia de su propuesta se demuestra con su presencia en el palmarés de las cinco ediciones del Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica con propuestas como el Pulpo a feira, Pincho moruno gallego, Tortilla de Betanzos con pulpo, Panipuri de parmentier de cachelos y Vieira gallega con pulpo, bolute de su agua y vinagreta de mango. Con este último obtuvo el tercer premio en Innovación.



GANADORES COCINA TRADICIONAL

Muriel

El restaurante Muriel (**Carballino, 29**) ofrece cocina tradicional con raíces bolivianas y toques españoles con presentaciones cuidadas. Especializado en comida casera clásica, ha destacado desde su apertura por platos como las costillas a la barbacoa, la ensaladilla o el codillo asado. En el V Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica de 2025, Muriel ganó el primer premio en Cocina Tradicional con este "Torrezno Muriel", que ofrecía un gusto muy diferente al acostumbrado gracias al aliño de la receta original boliviana. Su ambiente acogedor y céntrico lo ha convertido en un punto de referencia para los alcorconeros



La Marcela

La Marcela (**Oslo, 31**) es uno de los referentes del terraceo y la gastronomía local. Su carta, con platos de tapeo clásico, como callos, rabo de toro, croquetas de jamón y tortilla de patata esta presidida por sus famosísimas rosas, especialmente la de jamón con salmorejo (en la imagen), que quedó segunda en la categoría Cocina tradicional del V Certamen. Familias, grupos de amigos y parejas lo eligen como su lugar de encuentro informal con buen ambiente y trato amable. La Con más de mil rosas vendidas al mes La Marcela se ha convertido en un clásico no sólo de Alcorcón, si no del sur de Madrid.



The Green Corner

The Green Corner (**Retamas, 10**) apuesta por un ambiente de pub irlandés, aunque los propietarios proceden de Venezuela y los platos de su país de origen están presentes en una carta en la que mandan las típicas tapas cerveceras. Las alitas, por ejemplo, que aquí se sirven bañadas en especias, más sabrosas que las habituales. Las cervezas aquí son de importación, con más de 40 referencias y se sirven cócteles y cafés especiales. Su Patacón relleno ganó el tercer premio en Cocina Tradicional en el V Certamen. La cervecería ya había ganado un tercer premio con sus arepas (en la imagen), una de las estrellas de la carta.



GANADORES POSTRES DE INNOVACIÓN

Chez Michel

Chez Michel (**Lisboa, 24**) sorprendió con su Viral chocolate, ganador del primer premio al Postre de Innovación en el V Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica. El local, moderno y luminoso, apuesta por la fusión de la tradición libanesa con propuestas creativas del chef Michel. La carta incluye especialidades como hummus, baba ghanoush y lubina asada, y postres que combinan sabores del Líbano con técnicas contemporáneas. Con un segundo restaurante en Madrid, en la calle Infanta Mercedes 103, Chez Michel se ha consolidado como el referente creativo de la cocina libanesa en la Comunidad de Madrid.



Kasiba

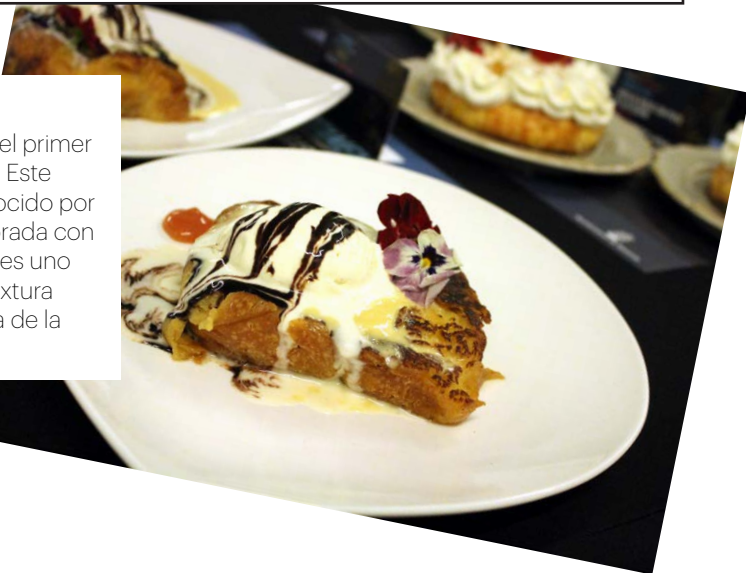
Kasiba (**Islas Cíes, 7**), con el Nihon Caramel, obtuvo el segundo premio en Postre de Innovación en el V Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica. Este restaurante de fusión, con ambiente exótico y cuidado, y cocina a la vista, apuesta por una carta asiática creativa con elementos propios y españoles. Bajo la dirección del chef Pablo Llorente han conseguido primeros premios en todas las ediciones anteriores del Certamen, consolidándose como una visita recurrente para los alcorconeros y para los clientes del sur de Madrid o de paso.



GANADORES POSTRES TRADICIONALES

Taberna Ventura

Taberna Ventura (**Martin Luther King, 54**) se alzó con el primer premio al Postre Tradicional gracias a su Torrija Ventura. Este local de ambiente familiar y decoración clásica, es conocido por su cocina de mercado y platos caseros. La torrija, elaborada con pan artesano, leche infundada y un toque de cítricos, es uno de los imprescindibles de la carta, reconocida por su textura jugosa y sabor equilibrado. Ventura mantiene la esencia de la taberna castiza con una oferta cuidada y trato cercano.



Orinoco Cakes

Orinoco Cakes (**Mayor, 40**) logró el segundo premio en Postre Tradicional con su Tarta de queso con fruta de la pasión. Un establecimiento de repostería creativa con raíces caribeñas particularmente especializado en celebraciones especiales y fiestas infantiles. No sólo aporta las tartas y otros dulces si no que se encarga de ambientar los eventos. En su local, céntrico y luminoso reciben encargos y exponen y venden parte de su oferta, decoraciones y algunas de sus creaciones.



RESEÑAS

FINALISTAS DEL V CERTAMEN

Cervecería Villanueva de Avila

En el V Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica, la cervecería Villanueva de Ávila (**Retamas, 15**) presentó una propuesta que llegó a la final en la categoría de Tradición. La carta del restaurante incluye platos como gazpacho, raciones generosas como sepia a la plancha y un menú del día a un precio asequible, que incluye dos platos y postre casero. Una de sus estrellas es el cachopo (en la imagen). Cuenta con una terraza y un ambiente distendido, ideal para familias y grupos de amigos. Su decoración sencilla y el trato amable del personal refuerzan su posición como un lugar de referencia para comidas caseras en Alcorcón.



2 Tierras

En su página oficial, restaurante2tierras.com, cuenta que el establecimiento está dirigido por una familia apasionada por la gastronomía, con el objetivo de ofrecer platos tradicionales hondureños como baleadas y pupusas, junto con opciones españolas. La propuesta culinaria de 2 Tierras (**Río Duero, 4**) destaca por su diversidad y autenticidad. La carta incluye una sección de "Para Compartir" con siete productos y cuenta con una terraza muy disfrutable. Con un servicio cálido y precios accesibles, 2 Tierras se presenta como una opción ideal para quienes buscan explorar sabores internacionales en un entorno familiar. Su ubicación céntrica y su enfoque en la calidad de los ingredientes lo convierten en un referente para la gastronomía diversa en Alcorcón.



Nurcris

Nurcris (**Avenida de Leganés, 3**) se ha consolidado como un punto de referencia para los amantes de la cocina española tradicional. El local ofrece cocina casera, raciones y menús diarios económicos, con platos como patatas bravas, huevos con jamón ibérico y hamburguesas. En el V Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica presentó su Patacón pisao crujiente, acompañado de guacamole casero, pico de gallo fresco y torreznos. Esta propuesta fusiona sabores latinos con la tradición española, destacando por su creatividad. El restaurante, con un ambiente familiar y un servicio atento, cuenta con una terraza y un salón privado en el sótano, ideal para grupos. Nurcris es reconocido por su calidad, cantidad en las raciones y precios competitivos.



La Pikara

La Pikara cuenta con dos establecimientos en Alcorcón: **Los Pinos, 32, y Martín Luther King esquina Mayarí**. Uno de los platos más populares de su local de Retamas es el Secreto con salsa Pedro Ximénez, que combina el jugoso secreto ibérico con una suave salsa de Pedro Ximénez. Por su parte, el establecimiento de Luther King se presenta como un bar de tapas y restaurante con terraza de verano e invierno. La Pikara ha consolidado su posición como un lugar donde disfrutar de la cocina tradicional con un toque innovador. Sus terrazas, tanto interior con mantas y calefactores como exterior con vistas al parque, convierten cada visita en una experiencia agradable para familias y grupos de amigos. El local cuenta con un ambiente distendido y un servicio atento.



Mucha Miga

Mucha Miga (**Retamas, 61**), el negocio de Rover Torres Llanos, propietario del local que lleva justo a su madre y esposa es una gastro-bakery que ofrece una amplia variedad de opciones, desde pastelería y repostería hasta platos elaborados como poke, hamburguesas, albóndigas, flor de alcachofa, gyozas o la clásica ensaladilla rusa. Con un menú diario disponible de lunes a viernes Mucha Miga se ha convertido en un punto de encuentro que ofrece una experiencia donde la tradición se fusiona con la innovación. Su propuesta culinaria y su compromiso con la calidad lo posicionan como un establecimiento destacado en la escena gastronómica local, destacando su servicio.



La Despechá

Desde **Avenida del Pinar, 3** este gastrobar tiene en su carta platos como lomo de lubina, cachopo, zamburiñas, chuletón de vaca madurada, flor de alcachofa (una versión en la imagen), provolone, tequeños y asadillo de pimientos, con opciones sin gluten para todos los gustos. A los certámenes ha llevado platos como Salmorejo de remolacha con crujiente de anchoa y huevo duro y Crujiente de rabo de toro con reducción de uvas pasas. La Despechá es reconocido por su calidad, variedad y ambiente distendido. El local cuenta con una terraza y un servicio atento, lo que lo convierte en un destino ideal para disfrutar de una comida memorable en Alcorcón.



Pastelería Los Ángeles

En el IV Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica, celebrado en 2024, esta pastelería obtuvo el primer premio en la categoría de postres con su Tarta de queso con mojito. La tarta premiada destacaba por una combinación de cremosidad y frescura y reflejaba la habilidad de Pastelería Los Ángeles (**Fuenlabrada, 11**) para fusionar sabores tradicionales con toques modernos. Este establecimiento es conocido por su amplia variedad de pasteles y dulces, elaborados con ingredientes de alta calidad y presentados con una estética impecable. Ofrecen pan recién hecho diariamente en sus hornos, además de una selección de repostería.



El Fermín

Desde su sede en la calle **Sierra de la Estrella, 8**, en el barrio de Torres Bellas, es uno de los restaurantes más emblemáticos de Alcorcón y ha obtenido reconocimientos en el Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica, con su Coulant de rabo de toro, además del premio al mejor plato a domicilio por su Paella de marisquito. Este restaurante, regentado por los hermanos Emilio y Rubén Perera (en cocina y en sala respectivamente), se especializa en carnes y tapas españolas, ofreciendo una experiencia gastronómica que combina la tradición con la calidad. El Fermín suele ser muy activo en adaptar su oferta y, así, fue el primer establecimiento en Alcorcón en ofrecer menús diarios a domicilio. Cuenta con raciones variadas, pescados, mariscos y un menú diario con una terraza apetecible y un amplio salón donde se realizan eventos.

Exento

Exento (**Oslo, 14**) es un gastrobar que se ha posicionado como un punto de referencia en Alcorcón por su ambiente moderno y su oferta gastronómica diversa con platos como el Bao de pollo al curry y champiñones. Otros platos destacados son los nachos, huevos rotos y galleta al horno, que han recibido elogios por su calidad y presentación. Exento ofrece una carta que combina cocina tradicional con toques modernos, incluyendo entrantes como ensaladas y croquetas, y platos principales como carnes, pescados y opciones vegetarianas. El local cuenta con una decoración acogedora y un servicio atento, con un horario de apertura que incluye desayunos, comidas y cenas, con una buena carta de vinos y ambiente familiar.



Napoli Dei Borboni

Napoli Dei Borboni (**Inspector Juan Antonio Bueno, 4**) es un restaurante italiano que se especializa en la cocina napolitana, que incluye una amplia variedad de platos como pizzas, pastas y risottos, destacando opciones como la pizza Margherita, el risotto de setas y la pasta con pesto. Los comensales destacan la calidad de la comida y el ambiente acogedor, ideal para familias y grupos. El restaurante opera de martes a domingo en horarios de comida y cena, pero también ofrece servicio de entrega a domicilio a través de diversas plataformas.



La Federala

Convertido ya en una referencia de la comida mexicana en Alcorcón, La Federala (**Polvoranca, 108**) ha sido premiada en diferentes ediciones del Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica gracias a un concepto en el que trata de ofrecer una experiencia mexicana auténtica, con recetas regionales difíciles de encontrar en otros mexicanos de España. Su carta incluye casi un centenar de posibilidades desde los nachos a diversas botanas y estrellas como la cochinita pibil o los tacos al pastor. Su buffet libre mexicano servido en mesa es también otra de las bazas de este local auténtico decorado festivamente y lleno de sorpresas como la actuación de mariachis o rincones dedicados a la cultura mexicana.



Pa q Moncho

En el IV Certamen Alcorcón Cultura Gastronómica obtuvo el tercer puesto en la categoría de postres con su Tarta de queso con fruta de la pasión. Este postre, que combina la cremosidad del queso con el toque ácido de la fruta de la pasión, refleja la creatividad y la calidad de la repostería ofrecida por este local. Su oferta culinaria está inspirada en la gastronomía venezolana y latinoamericana. En Pa q Moncho (**Cañada, 6**) destacan por la originalidad de sus propuestas dulces, consolidándose como un referente en la escena de la comida rápida hispanoamericana y creativa en Alcorcón. Su reconocimiento en el certamen refuerza su posición como un establecimiento que combina las tradiciones españolas y venezolanas.



ALCORCÓN APRENDE



IMEPE
ALCORCÓN

Más de **400** cursos online gratuitos
en 12 distintas áreas

INSTITUTO MUNICIPAL DE EMPLEO Y PROMOCIÓN ECONÓMICA DE ALCORCÓN



QUÉ OFRECEMOS

FORMACIÓN Y EMPLEO

- Orientación laboral en tu proceso de búsqueda de empleo.
- Agencia de colocación para acceso a ofertas de empleo.
- Más de 400 cursos gratuitos online en 12 áreas formativas. Tú eliges cuando empiezas.
- Programa ERASMUS+ para la realización de prácticas no laborales en países de la Unión Europea.

EMPRENDIMIENTO, EMPRESAS Y COMERCIO

- Información sobre distintos trámites para la puesta en marcha de tu negocio.
- Coworking gratuito dirigido a emprendedores.
- Locales en nuestro Centro de Empresas en donde tu empresa pueda desarrollar su actividad.
- Alquiler de espacios para presentaciones, cursos o eventos que pueda desarrollar su entidad o empresa.
- Agencia de colocación para selección de candidatos/as de tus necesidades de personal.
- Realización de iniciativas dirigidas a la promoción del comercio y hostelería local.

IMEPE ALCORCÓN

 C/ Industrias 73 - 28923 Alcorcón
 Teléfono: 91.664.84.15
 www.imepe-alcorcon.com
 imepe@ayto-alcorcon.es

imepe
ALCORCÓN
INSTITUTO MUNICIPAL DE EMPLEO
Y PROMOCIÓN ECONÓMICA


Ayuntamiento de Alcorcón