

## **La Gaditana apuesta por la comida tradicional con ápicos de innovación**

**La Gaditana no solo son sus platos tradicionales, sino que además sus cocineros emplean técnicas propias de la cocina vanguardista. El Tomatito estrella con esferificación de queso payoyo fue tapa ganadora en los premios ‘Devora Tapas’ en 2014. El arroz que se emplea en La Gaditana es traído directamente de una parcela reservada en el municipio valenciano de la Albufera**

Taberna La Gaditana, un mítico restaurante de cocina andaluza ubicado desde hace años en el Barrio de Salamanca de Madrid, apuesta por el valor de la comida tradicional andaluza integrando en su cocinado y emplatado un toque de innovación con la cocina más vanguardista. El arroz, el marisco y la fritura típica andaluza son algunos de sus platos estrella.

Un rincón de Cádiz en Madrid

Lo que hace diferente a la cocina de La Gaditana no solo son sus platos tradicionales, sino que además, sus cocineros emplean técnicas propias de la cocina vanguardista. Entre sus especialidades se pueden encontrar las Ortiguillas, las ostras fritas, su variedad en marisco o las típicas Tortillitas de Camarones. Además, los mejores pescados como el cazón o el atún rojo de Almadraba, uno de los platos estrellas de este restaurante madrileño que se sirve y termina en mesa con la ayuda de un soplete, aportándole una cocción única con matices ahumados.

Innovación y sabor tradicional

El Carpaccio de pulpo a la trufa es uno de sus platos más solicitados. El comensal puede disfrutar de la mezcla de sabores que un ingrediente tan exquisito como la trufa aporta a este plato. Una especialidad de la casa es el pulpo a la gaditana, que una vez cocido se pasa por la brasa para dejarle una textura tierna por dentro y crujiente por fuera. Se sirve sobre puré de patata espolvoreado con pimentón.

La presentación visual no lo es todo en La Gaditana, pues los sabores y la textura hacen el resto para que el comensal sienta el placer de la cocina tradicional. El atún se presenta pasado a la plancha ligeramente o en su versión de Tartar de atún de Almadraba con caviar de lumpo. Por otro lado, el Tartar de salmón con mango, aguacate y caviar es otro de sus platos estrellas, una fusión perfecta de las recetas tradicionales de Cádiz, con productos de primera y con el toque de la cocina vanguardista.

Finalmente, en octubre de 2014 se consiguió con la tapa de Tomatito estrella con esferificación de queso payoyo, una fusión entre Murcia y Cádiz, ser tapa ganadora en los premios ‘Devora Tapas’. Este queso payoyo además de ser 100% gaditano, es considerado uno de los mejores quesos del mundo y premiado en 2017 por el ‘World Cheese Awards’.

Un arroz especialmente seleccionado

La paella es uno de los platos más solicitados por los comensales de La Geditana. El arroz es traído directamente de una parcela reservada en el municipio valenciano de la Albufera, por lo que los arroces son seleccionados especialmente para este restaurante madrileño. Sabores en el arroz muy potentes y el grano entero. Se podrán disfrutar con langosta, bogavante, buey de mar o incluso con conejo.

**Datos de contacto:**

Rocío Guitián

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional Gastronomía Madrid Restauración Premios](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>