

## Los cuatro espacios de Carlos Oyarbide

**Situado en el corazón del barrio de Salamanca, el nuevo espacio gastronómico de Carlos Oyarbide no es exactamente un restaurante, porque lo que sirven no es estrictamente comida, sino innovación, conocimiento y magia al más alto nivel en el arte de la cocina. Carlos Oyarbide es un museo culinario sin precedentes en España, que promete deleitar todos los sentidos desde su solemne emplazamiento que divide en 4 áreas, de menor a mayor gravedad, para disfrutar del talento en la cocina sin amaneramientos**

El nuevo templo de Carlos Oyarbide, que vive la cocina con entrega y sacerdocio, cuenta con obras de arte de su colección privada, mesas vestidas con ricos manteles de hilo que cubre de exquisitas vajillas y cristalerías de Baccarat.

El cocinero navarro pretende ofrecer a sus clientes -que tampoco son clientes, sino receptores de un mensaje emitido desde los fogones, la alquimia y el amor- “la más escrupulosa selección de producto, verduras de la huerta Navarra y las mejores carnes y pescados traídos de distintas regiones”. Situado en el barrio de Salamanca, Carlos Oyarbide, ofrece precisión, exquisitez y sibaritismo en un entorno íntimo, creado para el deleite.

### Elogio de la sombra

Carlos Oyarbide explora la relación entre lo tenue y el contraluz con el sentido del gusto y el del olfato, que se enaltecen en la semipenumbra. Para ello, ha dividido el lugar en cuatro áreas con pasmosa elegancia y profundidad sencilla, donde experimentar el placer de la gastronomía desde una sensibilidad y una finura que en los demás restaurantes ni nos planteamos.

El propio Carlos Oyarbide selecciona cada día la materia prima con ternura y sabiduría de artista: “La naturaleza es sabia, solamente hay que escucharla y observarla; el gran chef debe ser capaz de recibir los mensajes de la naturaleza, descifrarlos y transmitir a través de sus recetas la grandeza y el misterio que nos aporta la Naturaleza”

El Gastronómico consiste en seis mesas que forman el área más trascendente de la casa, son indispensables, para empezar: las croquetas semi fluidas de carrilleras de cordero, leche de oveja latxa, con picadillo y brotes tiernos de espinacas, o las alubias rojas de Tolosa con chorizo, morcilla y berza.

De la mar destaca la merluza de anzuelo confitada en vinagreta caliente de manzana y pimientos de cristal pilpileados, su particular versión del bacalao estilo ajoarriero o las cocochas de merluza de anzuelo al pil-pil. De la tierra no falta la vaca a la moda con niscalos “Grandame”, ni el faisán braseado con crema de castañas y cereales, la torcaz asada o el lomo de buey. Entre los dulces destaca el canutillo relleno de crema pastelera. Se ofrece un menú cerrado, por 65 euros.

La Biblioteca Culinaria es una mesa para ocho rodeada de cultura y la mejor literatura de gastronomía. Comparte carta con el Gastronómico, pero el estilo es menos compuesto. En esta parte se sirve el menú cerrado.

El Petit Bistró es una zona de informalidad formal, cuatro mesas de cuatro donde sentarse a comer por 22€ entre otras delicias: foie gras con membrillo y Pedro Ximénez; sopa de pescado; lentejas estofadas con picatostes y caza de temporada; huevos fritos con pimientos de cristal y jugo de tempranillo; bacalao pilpileado con filigrana de perejil y jugo de garbanzos; costillar de cerdo ibérico asado con patata panadera; presa asada, trigo sarraceno y jugo de legumbres...

El Bar está en la entrada, y es un pequeño canto al hedonismo desenfadado; con la misma materia prima que en el salón gastronómico (verduras de la huerta navarra, carnes y pescados de los mejores proveedores) el cocinero prepara elaboraciones más casuales y asequibles. Un lugar ideal para el afterwork y el picoteo entre amigos para poner un toque fascinante a una jornada de lujo.

La bodega cuenta con más de 550 referencias repartidas entre casi todas las denominaciones de origen españolas e internacionales.

#### Los Oyarbide

Durante años esta dinastía de chefs ha dado de comer a ilustres comensales, entre ellos a la reina de Inglaterra. El apellido Oyarbide marcó un estilo en la restauración, mucho antes del célebre restaurante madrileño Zalacaín cuando era la gran referencia de la cocina de la capital. Los Oyarbide llevan practicando con talento y disciplina el arte de la cocina desde el siglo XIX, en Alsasua, con protagonistas incuestionables en la cocina navarra como Julia Amillano Urdiain, madre de Carlos, referente en su cocina y cocinera de Casa Oyarbide. Otros referentes, compañeros y amigos son Martín Berasategui, Juan Mari Arzak e Hilario Arbelaitz, con los que comparte el verdadero amor apasionado por los fogones y el espíritu de superación.

Carlos Oyarbide es uno de los grandes exponentes y defensores de la cocina navarra a nivel nacional e internacional. Además de los restaurantes en Marbella, la Moraleja y Majadahonda ha sido y es asesor gastronómico de diversas empresas e instituciones como el Congreso de los Diputados, el Teatro Real o el Parque Warner Bros, con funciones como el diseño de menús y la formación de los equipos de cocina.

Su libro 'Carlos Oyarbide, una tradición en vanguardia' es una referencia gastronómica de la cocina española de nuestro tiempo. En él se encuentran firmas de grandes figuras de la restauración, así como de críticos gastronómicos que han valorado su trabajo a lo largo de su carrera. Se trata de un recorrido biográfico en el que Carlos habla de su vocación, de lo que aprendió de cada uno de sus maestros y de su paso por diferentes restaurantes.

El nuevo espacio gastronómico de Carlos Oyarbide situado en el corazón del barrio de Salamanca, no es exactamente un restaurante porque lo que sirven no es comida, sino innovación, conocimiento y magia al más alto nivel en el Arte de la cocina.

Sobre el espacio gastronómico de Carlos Oyarbide

Dirección: c/Villanueva 21 Madrid  
Teléfono: 915776 926

Más información en:

Facebook  
Twitter  
[www.carlosoyarbide.com](http://www.carlosoyarbide.com)

**Datos de contacto:**  
Globe Comunicación

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

Categorías: [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Artes Visuales](#) [Sociedad](#) [Entretenimiento](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>