

**Alberto Sanz Blanco**

Periodista, analista y crítico gastronómico



Egun-On: una historia de cocina, memoria y oficio

En el corazón del barrio madrileño de Barajas, **a escasos minutos de IFEMA, se erige Egun-On**, un restaurante que encarna la fusión entre tradición y vanguardia culinaria. Bajo la dirección de Edu Collado, este establecimiento ha evolucionado desde sus raíces familiares hacia una propuesta gastronómica que rinde homenaje a las cocinas vasca y gallega, incorporando innovaciones que deleitan a los paladares más exigentes.

El sabor de una vida: raíces, memoria y oficio

Antes de valorar platos, técnicas o ingredientes, hay que detenerse en la historia, porque Egun-On no se entiende solo desde la cocina, sino desde el recorrido humano que lo ha moldeado. Lo que hoy es un restaurante de referencia en Barajas, con una propuesta que equilibra tradición y vanguardia, nace de un legado familiar y de un momento decisivo que cambió el rumbo de una vida.

Hijo de Blas Collado y Susi Linares, madre gallega y padre cocinero de alma vasca, creció entre fogones, aromas de guisos y conversaciones cruzadas ent ...

[SUSCRÍBETE >](#)

para una conversión completa a PDF |