

**Alberto Sanz Blanco**

Periodista, analista y crítico gastronómico



Rural: pie en tierra, fuego en mano

Hay proyectos capaces de avanzar sin estridencias pero con una convicción que termina por situarlos en el mapa gastronómico. Rural pertenece a esa estirpe. En su segundo año, ha consolidado una identidad reconocible en Marqués de Cubas 8, donde propone una lectura contemporánea del producto. Su cocina se sostiene en ideas claras, sabores que no necesitan disfraz y una intención percibida desde el primer pase: honestidad, criterio y una búsqueda constante de sentido.

La experiencia en Rural comienza con un recorrido cuidadosamente pensado, donde cada espacio anticipa lo que está por venir. La primera parada, la zona de charcutería y barra, invita a un picoteo informal y permite al visitante contemplar el producto en cámaras frigoríficas. Por su parte, un cortador en directo evidencia frescura, calidad y precisión. Un pasillo con disposición visual estudiada —la vinoteca a la derecha, la selección de embutidos a la izquierda— conduce a la piedra angular del restaurante: las cocinas comple

...

[SUSCRÍBETE >](#)

para una conversión completa a PDF |