

Madrigal Per Sé...Bistró

La propuesta más Madrigal, sin geografías ni etiquetas.

Durante más de una década, el **chef** madrileño [Andrés Madrigal](#) se embarcó en una enriquecedora travesía culinaria por Panamá y otros destinos. Se alejó de los focos mediáticos, pero se acercó a las raíces más profundas de la cocina global.

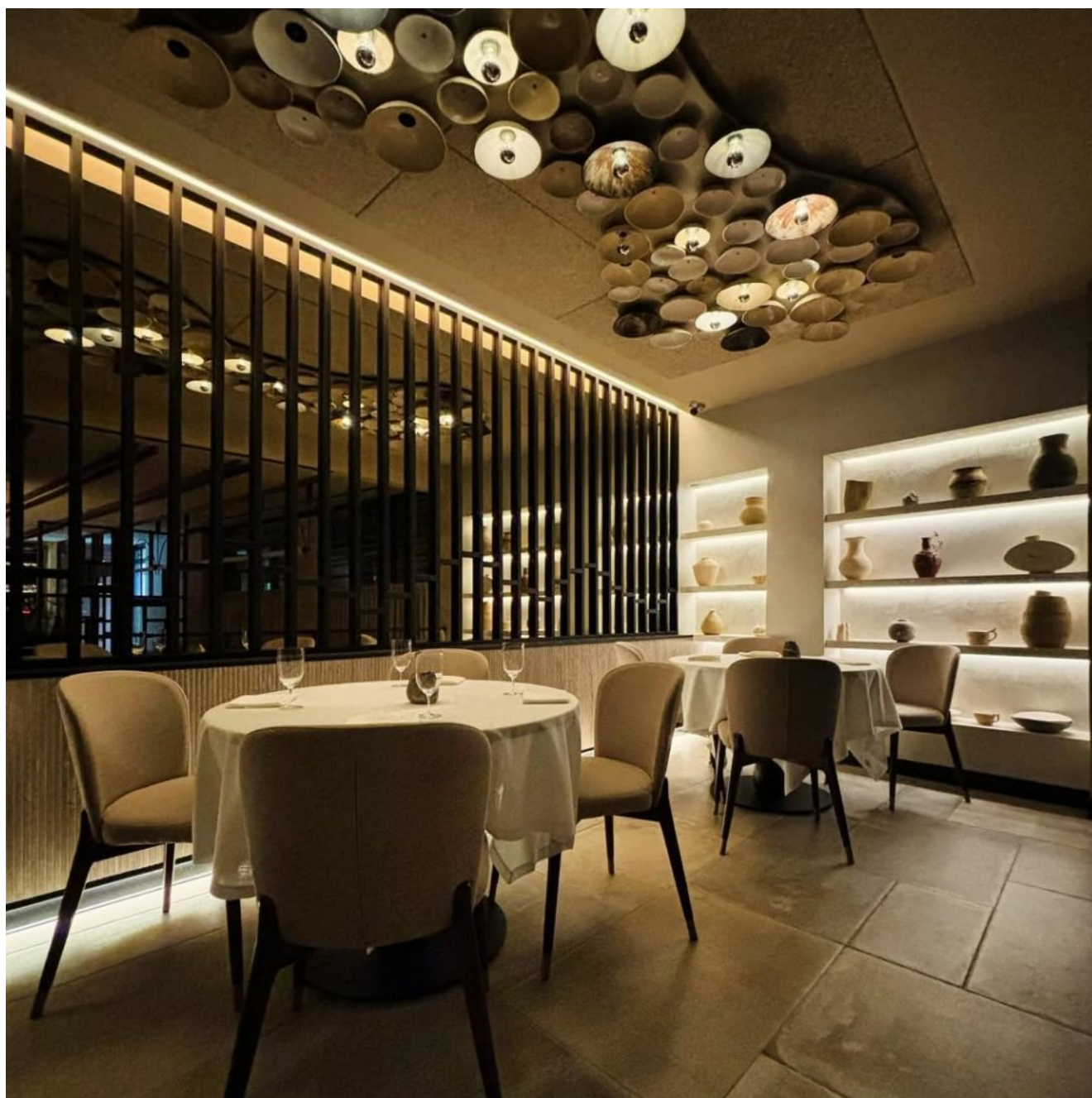
En Panamá, no solo dirigió cocinas: también se empapó de las tradiciones gastronómicas locales, explorando sabores, técnicas y productos que ampliaron su repertorio creativo. Esta etapa estuvo marcada por la asesoría a diversos **restaurantes** y la consolidación de una **visión culinaria** sin fronteras.



Ahora, de regreso en Madrid, **Madrigal** se convierte en un cocinero aún más interesante. Cuando un profesional de su talla se aleja para buscar nuevas propuestas, investigar, enseñar lo aprendido y absorber lo que aún queda por

descubrir, su retorno no es solo una noticia: es una **recomendación gastronómica de peso.**

Justamente ahora, **Madrigal** presenta la nueva carta de [Per Sé Bistró](#), su proyecto más íntimo y personal –como él mismo lo ha descrito en numerosas ocasiones–. Ubicado en el corazón del barrio de Chueca, el **restaurante** se erige como un espacio donde convergen sus experiencias internacionales y su amor por la **cocina española.**













La nueva propuesta gira en torno a un concepto poderoso: **“Sin latitud”**, una cocina deslocalizada que habla desde el producto, la temporalidad y la memoria gustativa, y que toma sentido precisamente a través de ese recorrido por distintas latitudes.

En **Per Sé Bistró**, Madrigal ofrece una carta viva, en constante evolución, con platos que reflejan su trayectoria y su pasión por los sabores auténticos. Ese es uno de sus sellos: quienes lo conocen saben que nunca se conforma, y eso lo convierte en un creador incansable.

Desde el ceviche de lubina de estero con maíz y maracuyá, hasta el pichón con mole poblano y boniato, cada creación es una muestra de su maestría y de su compromiso con una excelencia que no busca brillar, sino emocionar.

Este retorno a [Madrid](#) no solo marca la vuelta de un chef a su ciudad natal, sino también la culminación de un viaje personal y profesional que ha enriquecido profundamente su visión de **la gastronomía**. **Per Sé Bistró** se presenta, así como el escenario ideal para que **Andrés Madrigal** comparta con sus comensales historias, sabores y emociones destiladas a lo largo de una vida entre fogones, mapas y memoria.

“Cocino con lo que he vivido. Con lo que me ha emocionado. La técnica ya la aprendí; ahora me toca contar historias”

Andrés Madrigal

Sin Latitud...

[@PerseBistro](#)

Entre las paradas más sorprendentes de este itinerario sensorial, destacan las **gyozas vegetales**, que llegan envueltas en un curry rojo perfumado con lima kaffir, trazando un puente entre Asia y el Mediterráneo, con esa profundidad aromática que solo **Madrigal** sabe modular con elegancia.

Luego están los **cogollos crujientes de lechuga**, aparentemente simples, pero aliñados con una crema de mayo-ponzu y queso parmesano que roza lo adictivo. Una muestra clara de que la sofisticación no siempre necesita complejidad, sino equilibrio.

En platos principales, el chef muestra su dominio del fuego y el fondo con la costilla de Angus, tierna hasta el desmayo, lacada en una golosa salsa hoisin, escoltada por un celeri que aporta frescura y contención a tanta intensidad carnal. Un plato que tiene ADN callejero y precisión de alta cocina.

La coliflor quemada con calamar y pimientos es otra de esas construcciones que confirman que lo vegetal puede ser protagonista sin pedir permiso. La textura del vegetal, apenas carbonizada, se mezcla con la salinidad elegante del calamar para formar un **bocado** limpio, audaz, moderno.



Gyozas vegetales



Cogollos crujientes de lechuga



Costilla de Angus



Coliflor quemada con calamar y pimientos



Lomo de corzo con enebro, grosellas y remolacha

Y si el otoño tuviera forma de plato, sería sin duda el **lomo de corzo con enebro, grosellas y remolacha**. Terroso, profundo,

vibrante. Un plato que no se explica con palabras, sino con sensaciones: bosque, sangre, dulzor, raíz. Como un recuerdo de caza noble atrapado en una vajilla minimalista.

Así se construye esta carta sin coordenadas, pero con rumbo. Una cocina que no necesita de la geografía para tener sentido. Porque aquí, lo que importa no es de dónde viene el plato, sino a dónde es capaz de llevarnos.