

Gran Café Origen 1952 abre en Madrid: cocina navarra y alma de café de toda la vida

Madrid, miércoles 21 de mayo de 2025. - En pleno corazón del Barrio de Salamanca abre sus puertas **Gran Café Origen 1952** (c/ O'Donnell 53), una propuesta que recupera la esencia de los grandes cafés de antaño, con una cocina navarra auténtica, accesible y cuidada hasta el último detalle.

Este nuevo espacio nace del legado de varias generaciones de hosteleros que han sabido conservar y reinterpretar lo mejor de su tierra. El resultado es un café restaurante que abre desde el desayuno y comida hasta la cena, con una carta que une tradición y actualidad: desde una tortilla de patatas bien hecha o un montado del norte, hasta una alcachofa frita con foie o un solomillo braseado.

Volver a lo bueno de antes, sin perder la esencia

Gran Café Origen 1952 es un proyecto familiar impulsado por **Leticia Gil** y su marido, ambos con una vida entera dedicada a la hostelería y con una filosofía clara: cuidar el producto, el ambiente, la cocina y las personas.

“Gran Café Origen 1952 ha llegado para quedarse en Madrid. No somos una cadena, somos un espacio con alma. Cuidamos el producto, el espacio, el ambiente y la cocina”, afirma Leticia Gil.

Inspirado en los antiguos cafés donde se pasaba el día entero, el nuevo local apuesta por un ambiente cálido y elegante: lámparas en bola, mesas con mantel, vajilla escogida con mimo, rafia natural y un estilo cuidado que rinde homenaje a los clásicos cafés europeos.

Alta cocina accesible para todos

La propuesta gastronómica combina lo mejor del recetario navarro con técnicas actuales como la brasa o el wok, sin perder el respeto por el sabor original. Platos como la patata duquesa con borraja, el tataki yellow fish con alga wakame, el steak tartar con patatas chips caseras, o una tarta de queso sin anglicismos se presentan con honestidad, calidad y cercanía.

“Queremos volver atrás a lo bueno que había antes, sin perder la esencia, con ese toque fresco en la decoración y el ambiente. Queremos recuperar esa cafetería donde te cruzabas con el florista, el frutero, el vecino, donde se jugaba a las cartas y se compartía vida”, explica Leticia.

Con este concepto se responde a un vacío evidente en la oferta madrileña: la falta de espacios auténticos donde desayunar, comer, cenar y simplemente disfrutar del día entero, entre semana y el fin de semana. Con un precio medio de 30€ por persona, Gran Café Origen 1952 es perfecto

para numerosas ocasiones: desde una comida familiar o en pareja, hasta una cena con amigos e incluso una comida de trabajo.

Sobre Gran Café Origen 1952

Gran Café Origen 1952 es el nuevo concepto gastronómico de la empresaria **Leticia Gil**, cuarta generación de una familia dedicada con pasión a la hostelería. Su primer restaurante, **Origen 1952**, abrió sus puertas en Zaragoza en septiembre de 2021, consolidando su visión de una cocina navarra auténtica, basada en producto y tradición.

Leticia lleva la hostelería en la sangre. Su padre, **Ricardo Gil**, es un referente en el tratamiento de las verduras y responsable de emblemáticos restaurantes como **La Huerta de Tudela** (Madrid), **Treintaitrés** (Tudela) y **Casa Lac** (Zaragoza). Esta rica herencia familiar se remonta a cuatro generaciones que han dejado huella en la gastronomía española.

En mayo de 2025, la historia continúa con la apertura de **Gran Café Origen 1952** en el Barrio de Salamanca, Madrid. Un homenaje a los grandes cafés del pasado, donde se puede disfrutar desde el desayuno hasta la cena en un espacio cuidado, elegante y accesible. Un nuevo capítulo en la tradición hostelera de una familia que entiende la cocina como forma de vida.

Gran Café Origen 1952 - Calle O'Donnell, 53, 28009, Madrid

Reservas en: <https://origen1952.es/reservas-madrid/>