

Nota de información:

22 de mayo de 2024

RESTAURANTE LA MARTINUCA

1. Origen e historia de La Martinuca

La Martinuca fue fundada por Víctor Naranjo, quien se inspiró en la receta de su abuela Martina. Según Víctor, la tortilla de su abuela es la mejor que ha probado en su vida.

El éxito de esta tortilla, que ha cautivado a miles de comensales, tiene su propia historia. Todo comenzó durante la pandemia en el año 2020. Víctor vivía aceleradamente, repartiendo sus días entre largas horas de trabajo y una dedicación semiprofesional al fútbol. De un día para otro, todo se detuvo y se encontró en casa sin actividad laboral ni deportiva. Este parón le permitió replantearse lo que quería lograr en la vida. Una de las primeras conclusiones a las que llegó fue dejar su trabajo, en el que llevaba ocho años. Esta decisión no fue fácil, ya que significaba abandonar la empresa familiar. Sentía que necesitaba emprender y, después de ver el éxito de la tortilla de su abuela entre sus amigos, quienes siempre le bromeaban diciendo que debería montar un bar con esa tortilla, decidió dar el paso. También analizó el mercado y se dio cuenta de que nadie apostaba por la tortilla como monoproducción. Aunque había y hay tortillas de excelente calidad, como marca gastronómica y para delivery, todo eran burgers, pizzas, pokes, etc. Nadie se atrevía con un producto tan nuestro y tan identitario.

De esta forma, el 7 de junio de 2021 se adentró de lleno en el mundo de la restauración como una marca digital, aprovechando el contexto del delivery. Viendo la pronta aceptación que tuvieron desde el primer momento, abrieron una nueva ubicación, también en formato delivery únicamente, y a principios de 2023, acabaron humanizando la marca al abrir su primer café bar en el barrio de Justicia de Madrid. Este paso fue clave para crecer exponencialmente en todas las líneas de negocio.

El primer consejo que le dio su abuela cuando le comentó sus intenciones fue que debía usar los mejores ingredientes. "Eso ha sido una máxima desde el principio", cuenta Víctor. Se recorrió media España buscando a los mejores proveedores. "Todo el producto es ecológico, no queremos nada que lleve aditivos ni conservantes", añade. De esta manera, los ingredientes de la famosa tortilla son los siguientes:

1. Huevos: Proviene de la marca Grupo Redondo en El Barraco (Ávila). La altitud de la zona confiere a estos huevos unas características especiales; son más espesos y tienen un color distinto, haciendo que las tortillas sean más claras.
2. Patatas: De la variedad Monalisa, llegan desde Valladolid, de la marca Meléndez. Esta variedad es la que mejor se adapta a su forma de hacer la tortilla.
3. Aceite: Utilizan aceite de oliva virgen extra de la variedad Arbequina de Castillo de Canena.
4. Sal: Emplean sal ecológica de Santa Pola.

Finalmente, también cuentan con el asesoramiento de Joaquín Serrano, quien fuera chef del restaurante madrileño Efímero.

2. Menú de La Martinuca:

- Tortilla cebolla confitada (desde 24,90 euros).
- Tortilla pimienta verde (desde 24,90 euros).
- Tortilla paisana (desde 25,90 euros).
- Tortilla butifarra de perol (desde 25,90 euros).
- Tortilla sobrasada (desde 24,90 euros).

3. Ubicación de los locales de La Martinuca:

- La Martinuca Plaza de España
Calle de San Bernardino 20, Madrid, 28015
- Café Bar La Martinuca
Calle Del Barquillo 11, Madrid, 28004
- La Martinuca Plaza Manuel Becerra
Vizconde de Matamala 5, Madrid, 28028
- La Martinuca Plaza Castilla
Calle de San Leopoldo 8, Madrid, 28029

4. Fuentes de información:

- <https://www.lamartinuca.com/>
- <https://www.elmundo.es/metropoli/gastronomia/2021/11/18/6194e71521efa05c608b45f3.html>
- <https://www.eleconomista.es/economia/noticias/12809178/05/24/queremos-ser-la-marca-de-tortillas-de-patata-de-referencia-nacional-y-por-que-no-del-mundo.html>