

“El Urogallo conserva su esencia de cocina honesta, buen producto y el trato al cliente”

Miguel Ángel González CEO de Grupo El Urogallo

El Urogallo celebra 30 años en Madrid, combinando tradición e innovación, y consolidándose como un referente gastronómico donde varias generaciones de clientes encuentran calidad, cercanía y confianza en sus seis restaurantes. Hablamos con su CEO, Miguel Ángel González.

El Urogallo ha pasado de ser un restaurante tradicional a un grupo con múltiples establecimientos. ¿Cuál diría que ha sido el motor y la filosofía que ha sostenido este crecimiento continuo?

El motor fundamental ha sido siempre el mismo: hacer las cosas bien desde el primer día. El Urogallo nació como un proyecto familiar basado en la cocina honesta, el buen producto y el trato cercano al cliente. Con el tiempo hemos crecido, pero nunca hemos perdido esa esencia. Nuestra filosofía se apoya en tres pilares claros: calidad constante, equipos comprometidos y gestión prudente. No hemos buscado crecer rápido, sino crecer bien, asegurándonos de que cada nuevo restaurante mantuviera el mismo espíritu que el primero. Ese equilibrio entre tradición y profesionalización es lo que ha permitido un crecimiento sostenido y sólido.

Este año celebran su 30º aniversario. ¿Qué significado tiene para ustedes alcanzar tres décadas en el sector de la hostelería y qué tienen previsto para conmemorar este hito?

Cumplir 30 años en hostelería es un orgullo enorme y, sobre todo, un motivo de agradecimiento. Significa que miles de clientes han confiado en nosotros durante décadas y que varias generaciones han hecho de El Urogallo un lugar de referencia para reunirse, celebrar y disfrutar. Para conmemorar este aniversario queremos mirar tanto al pasado como al futuro. Estamos preparando acciones especiales en todos los restau-

rantes: menús conmemorativos con platos históricos, un evento que reunirá a clientes fieles, proveedores, empleados, amigos y familia, colaboraciones gastronómicas y distintas iniciativas. Más que una celebración puntual, queremos que todo 2026 sea un homenaje a nuestra historia y a las personas que la han hecho posible: clientes, proveedores y, por supuesto, nuestros equipos.

La cocina de El Urogallo se basa en recetas tradicionales y productos de calidad. ¿Cómo describirían el equilibrio entre tradición e innovación en sus menús actuales?

Nuestro ADN es claramente tradicional: recetas reconocibles, sabores auténticos y producto de primera. Pero tradición no significa inmovilismo. En El Urogallo entendemos la innovación como una evolución natural: mejorar técnicas, cuidar las presentaciones, introducir nuevos platos o adaptarnos a tendencias sin perder nuestra identidad. El equilibrio está en respetar los clásicos que nos han hecho crecer —como nuestras carnes, raciones o platos asturianos— y, al mismo tiempo, incorporar propuestas más actuales, opciones saludables o formatos pensados para nuevos hábitos de consumo. Innovamos con sentido común y siempre desde el respeto a nuestra cocina.

Actualmente cuentan con varios restaurantes. ¿Comparten una filosofía común?

Absolutamente. Cada local tiene su propia personalidad y se adapta a su entorno, pero todos comparten la misma filosofía: ofrecer una



Fundadores Miguel y Quino en EL Urogallo de Casa Campo, en 1996.



experiencia de calidad a un precio honesto, con un servicio cercano y profesional. Da igual en qué Urogallo entres: el cliente debe reconocer la misma esencia, la misma forma de trabajar y el mismo compromiso con el detalle. Esa coherencia es lo que ha construido la marca y lo que nos permite operar como un verdadero grupo.

En un contexto tan competitivo como el de la restauración en Madrid, ¿cuáles son los elementos diferenciales de El Urogallo que más valoran sus clientes?

Creemos que lo que más valoran es la combinación de varios factores que no siempre se encuentran juntos. Por un lado, una relación

calidad-precio muy equilibrada y productos fiables con una cocina reconocible. Por otro, ambientes amplios y cómodos, pensados para todo tipo de público, y un servicio profesional pero cercano. Y, sobre todo, la sensación de que El Urogallo es un valor seguro: un sitio donde sabes que nunca fallas. No pretendemos ser un restaurante de moda, sino un restaurante de referencia al que siempre apetece volver.

¿Qué papel juega la sostenibilidad en el día a día de los restaurantes?

La sostenibilidad es cada vez más importante en nuestra gestión diaria. Trabajamos con proveedores de confianza, priorizando producto de proximidad y de temporada siem-

pre que es posible. También estamos implantando medidas para reducir desperdicios, optimizar consumos energéticos y mejorar la gestión de residuos. Entendemos la sostenibilidad no como una moda, sino como una responsabilidad: con el entorno, con el cliente y con el futuro del sector.

¿Queda espacio para la innovación en un ámbito como este? ¿Cómo la plantean en El Urogallo?

Por supuesto que queda espacio. La hostelería está en constante evolución y quien no innova se queda atrás. En nuestro caso, la innovación no significa cambiar nuestra identidad, sino mejorarla. Aplicamos mejoras en la digitalización de procesos, formación continua de los equipos, nuevas formas de relación con el cliente, mejoras en delivery y take away, y adaptación a nuevas demandas alimentarias. Innovamos en gestión, en servicio y en cocina, pero siempre con un objetivo claro: que la experiencia del cliente sea cada vez mejor.

Después de estos 30 años, ¿qué planes de futuro se han marcado para los próximos?

Nuestro principal objetivo es seguir haciendo lo que nos ha traído hasta aquí: consolidar lo construido y mantener el nivel de calidad que nos caracteriza. Mirando al futuro, queremos reforzar aún más la marca El Urogallo, continuar mejorando nuestros restaurantes actuales, seguir creciendo de forma selectiva y responsable y apostar por la formación de nuestros equipos, que son el verdadero corazón del proyecto. No tenemos prisa por ser más grandes, sino por ser mejores. Si mantenemos esa filosofía, estamos convencidos de que los próximos 30 años serán tan ilusionantes como los primeros.

elurogallo.es



Terraza El Urogallo de Pozuelo



Terraza El Urogallo de Majadahonda



Terraza El Urogallo de Casa Campo