

El Urogallo Florida, junto a Príncipe Pío, celebra 25 años de trayectoria con una historia marcada por la evolución del entorno, los cambios en los hábitos de consumo y, sobre todo, la fidelidad de una clientela que ha hecho del restaurante un lugar de referencia para el día a día y las celebraciones.

El origen del proyecto está estrechamente ligado a la historia familiar de Miguel Ángel González, CEO de Urogallo. Su padre, Joaquín González Álvarez, comenzó su trayectoria profesional en Madrid precisamente en Príncipe Pío. Aquella vinculación fue el punto de partida de una idea que terminaría convirtiéndose en uno de los establecimientos del grupo. “La decisión fue un poco motivada como homenaje a mi padre, porque él comenzó su andadura en la capital de España aquí, donde le acogieron su hermana y su cuñado. Como camarero trabajó durante muchos años aprendiendo el oficio a cambio de cama y comida, algo que era muy común en aquellos tiempos”.

Un proyecto que creció con el barrio

Cuando se planteó la apertura, el entorno todavía estaba experimentando una importante transformación. El grupo tuvo la posibilidad de comprar el local sobre plano y apostó por una ubicación en esquina, con una amplia zona de acera que permitía desarrollar una terraza de grandes dimensiones. En aquella primera etapa, el objetivo era crecer de forma progresiva y convertirse en un establecimiento vinculado tanto a las celebraciones como al consumo cotidiano. “Arrancamos el proyecto de manera cautelosa, sin hacer mucho ruido y pensando en convertirnos en el local de referencia del barrio para celebraciones y para el día a día”, cuenta González.

Los primeros tiempos estuvieron marcados por una oferta muy centrada en la cervicería y con un papel protagonista para la barra. Después llegaron nuevas necesidades, nuevos hábitos y una transformación progresiva del local. En ese contexto, uno de los grandes hitos fue la concesión de la terraza acristalada de la zona frontal y de la terraza exterior lateral. Con ellas, el restaurante triplicó su capacidad de comensales, un cambio que modificó de manera sustancial las posibilidades del local.

Tradición y producto de temporada

La evolución también llegó a la cocina. Con el paso de los

El Urogallo Florida cumple 25 años junto a Príncipe Pío

Hay negocios que forman parte de la historia de un barrio porque consiguen algo más que sobrevivir al paso del tiempo: se convierten en escenario de la vida de sus vecinos.



Varias generaciones de clientes han convertido el restaurante en escenario de sus celebraciones familiares

protagonismo frente al consumo sentado en mesa.

Pero más allá de los hábitos, hay una dimensión emocional que explica la relación entre el restaurante y sus clientes. “Lo emotivo es que tenemos clientes que llevan años celebrando sus eventos de cumpleaños con nosotros, han celebrado aquí las comuniones de sus hijos y, en algún caso, incluso el bautizo de los nietos. Esas cosas te encogen el corazón y te permiten ver que todo el esfuerzo ha merecido la pena”, cuenta el CEO de Urogallo.

Son historias que han convertido el restaurante en un espacio de continuidad familiar y que explican una de las principales características de estos 25 años: la fidelidad de buena parte de su público.

Un equipo que también ha hecho carrera

La trayectoria del Florida no se limita a sus clientes. El equipo humano ha evolucionado paralelamente al restaurante. Algunos trabajadores que comenzaron con el proyecto continúan hoy en la plantilla y han ido creciendo profesionalmente dentro de la compañía. El director y el jefe de cocina son ejemplos de esa evolución. También hay empleados que abandonaron temporalmente Urogallo para trabajar en otros proyectos y posteriormente regresaron. Actualmente, el restaurante cuenta con una plantilla de alrededor de 35 trabajadores.

Pero si hubo un periodo que puso a prueba la trayectoria del establecimiento, fue la pandemia. Los hábitos de consumo cambiaron y el restaurante tuvo que adaptar su funcionamiento a una situación completamente nueva. “El mayor reto fue el cambio de hábitos y momentos de consumo después de la pandemia. Me refiero a que antes la barra tenía mucha demanda en diferentes tramos horarios, pero después de 2020 la gente prefiere sentarse a estar alternando en la barra”.

En 2021, además, el establecimiento acometió una modificación de su decoración para alinearla con la imagen actual del grupo. La reforma permitió también redistribuir determinados espacios en respuesta a los cambios experimentados tras la pandemia.

La casa madre de Urogallo

Florida ocupa un lugar especial dentro de la historia de la compañía. El restaurante fue parte del origen de Grupo El Urogallo y mantiene ese carácter de establecimiento vinculado a los comienzos del proyecto. “Florida fue parte del origen de lo que hoy es Grupo El Urogallo, con presencia en varias zonas de Madrid. Pero para mí sigue siendo un poco la casa madre, el sitio donde todo empezó”, explica Miguel Ángel González.

Veinticinco años después, la apuesta pasa por conservar la esencia mientras el restaurante continúa adaptándose a las nuevas formas de consumo. La cocina tradicional, el producto, el equipo y la relación con los clientes siguen siendo los pilares sobre los que El Urogallo Florida afronta una nueva etapa. Porque si algo ha demostrado este cuarto de siglo junto a Príncipe Pío es que un restaurante puede cambiar sus espacios, ampliar su terraza, renovar su carta y adaptarse a nuevas generaciones sin perder aquello que lo convirtió en parte de la vida cotidiana de un barrio.