



Una sala del restaurante Saddle, en una imagen cedida por el estudio Gronda-Saddle. / JOSÉ SALTO

El legendario restaurante Jockey reabre sus puertas con nuevos platos y un espacio reformado tras su cierre en 2012 por la crisis

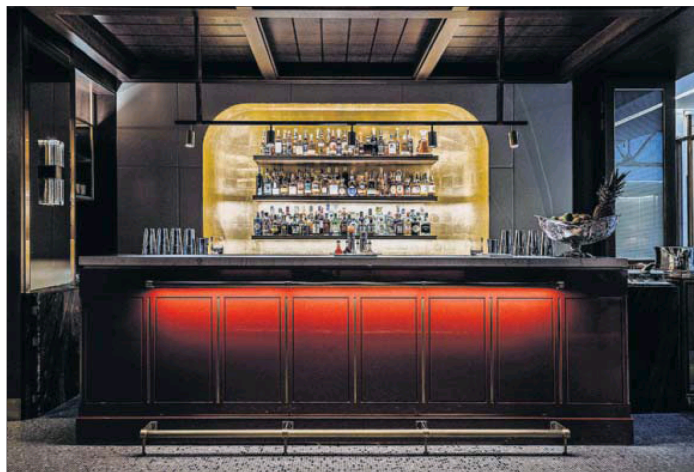
## Saddle, el gran lujo reconvertido

ABRAHAM RIVERA, Madrid

Es imposible no entrar en Saddle y, si se conoce un poco la historia del lugar, no imaginar cómo debió ser el antiguo Jockey. El legendario restaurante, fundado por Clodoaldo Cortés y llevado a la excelencia en los fogones por Clemencio Fuentes, fue durante más de medio siglo uno de los grandes espacios del lujo madrileño. Platos ya míticos como el osobuco, el *goulash*, la bullabesa o su reconocida patata con tuétano alternaban junto a constructores, empresarios, banqueros, políticos y actores en un escenario de muy reducidas dimensiones. Aquel lugar, como muchos otros, no fue capaz de capear la crisis y en octubre de 2012, tras varios cierres anteriores, tuvo que bajar la persiana definitivamente.

Un trocito de la vida de Madrid se iba con él. Ahora, siete años más tarde, reabre el local bajo el nombre de Saddle (silla de montar, en inglés). Aunque, evidentemente, muy cambiado. Nada aguanta de sus paredes forradas de madera, del sofá corrido de la entrada, de la mítica barra acolchada con capitoné o de la moqueta que recorría sus dos plantas.

“Lo que nos encontramos al llegar a Jockey fue un restaurante vacío, puro hormigón. No quedaba nada. Todo había sido tirado a la basura”, describe Diego Gronda, arquitecto con más de 120 restaurantes a sus espaldas. Suyo es el diseño de algunos de los establecimientos más importantes del mundo, como Nobu, Alain Ducasse, Gordon Ramsay o Morimoto.



El bar del restaurante, en una fotografía del estudio Gronda-Saddle.

Lo que uno encuentra cuando recorre la planta baja son tres espacios: *lounge*, barra y salón. Este último, coronado por una enorme escultura geométrica y presidido por una chimenea y un jardín, divisados a través de un gran ventanal. ¿Espectacular? Sí. Pero también muy elegante. Los cuatro espacios privados de la segunda planta, que homenajean a aquellos que hubo antaño, dan si cabe más valor a todo el conjunto.

“Cuando uno renueva un clásico está bajo el microscopio de la comparación”, afirma Gronda. “Cada vez que dibujaba una línea, pensaba cómo iban a reac-

El chef es Adolfo Santos, con una carrera profesional de casi dos décadas

La carta cambiará cuatro veces al año, apegada al producto de temporada

cionar las nuevas generaciones y la vieja guardia. Los fanáticos de Jockey”.

El resultado es un oasis en este nuevo Madrid que día a día va cambiando más deprisa. Saddle está hecho para perdurar en el tiempo. Mimbres no le faltan. Hay carritos diseñados para postres, mantequilla —una de las señas de identidad es esa montaña de emulsión láctea que se pasea de mesa en mesa—, panes, jarrete y, cómo no, licores. El proyecto ha girado durante varios años sin un rumbo fijo. Tuvo que ser Haryan Rodríguez, consejero delegado de la inmobiliaria Ikasa, quien final-

mente decidiera tomar las riendas de este pequeño gigante donde hay contratadas 60 personas. “Me ilusionó la propuesta de modelo de negocio y de servicio”, explica Rodríguez mientras aguarda para sentarse en una reunión de negocios. Se le ve profundamente orgulloso.

### Clásico y contemporáneo

“Aquí la gente va a poder encontrar un respeto máximo al producto. Los clásicos los hacemos contemporáneos”, comenta el ejecutivo de pico fino, como le gusta definirse en el ámbito gastronómico.

La parte culinaria brilla y se aprecia especialmente. Todos los movimientos que ocurren en cocina pueden observarse desde la sala principal. Un cristal permite echar un vistazo a las diferentes ejecuciones de las 18 personas que pululan por el *office*. El chef al frente es Adolfo Santos, con una carrera de casi 20 años en el mundo hostelero. Dos negocios han marcado su trayectoria: el Santceloni que encabezaron Óscar Velasco y Santi Santamaria y Lakasa, que César Martín regenta junto a la zona de Ponzano.

Con ese pasado profesional a sus espaldas y la base de Jockey en mente, Santos despliega platos como un lenguado *meuniere* a la brasa con una mantequilla ahumada y hierbas aromáticas; un tartar de gamba servido con un aliño de sus corales al ajillo, o una lasaña de buey de mar y bogavante con jugo de apionabo. “Esperemos que con el tiempo se conviertan en clásicos, como fueron los de Jockey. Los clientes serán quienes juzguen”, dice modestamente de una carta que cambiará cuatro veces al año, apegándose a la materia prima de cada temporada.

Unos modos de hacer que también reivindica Alberto Martínez, quien ofrece tragos clásicos dados una vuelta y adaptados a los tiempos de hoy en día. El *dry martini* de siempre aquí ha sido macerado con eneldo y redistilado en un alambique para conseguir su propia ginebra. Un cóctel ligero, herbáceo y suave que entra como si no hubiera una mañana.

A sus espaldas se puede ver un botellero conformado por joyas del mundo del *whisky*. Botellas raras como un *bourbon* ahumado de 39 años o un Macallan de 1985 con un añejado de 18 años. Ese tipo de bebidas son las que también han conquistado a Israel Ramírez, *sommelier* de la casa que se tiró un año confeccionando la lista de las 1.400 referencias que aparecen.

“Todas las añadas que he comprado son buenas”, describe sin rubor cuando muestra una bodega plagada de algunas increíbles. ¿Un ejemplo? Un Chateau Margaux de 1982 que cambió el mundo del vino.

El amor y la dedicación que se aprecia en el servicio es el fuerte de un restaurante que está llamado a marcar un antes y un después. Lorenzo Díaz, autor de *Jockey: Historia de un restaurante*, escribió en 1996: “No hay sitio en el mundo que reúna las condiciones de Jockey”. Si estuviera en Saddle, quizás cambiaría de opinión.