



Sala principal del restaurante Saddle, en el antiguo Jockey de Madrid. EE

Nuevo en Madrid: Saddle, una entrega rotunda al sabor sin perder elegancia

El nuevo establecimiento se ubica en el mismo local que el emblemático Jockey

Yago Gantes. MADRID.

Los que pinten canas seguro recuerdan el restaurante Jockey. Durante los años 70 y 80 fue la sede no oficial de la flor y nata de la sociedad madrileña, gracias a su apuesta gastronómica de calidad y servicio exclusivo. Una cita con lo exquisito, que terminó en 2012, con su cierre. El pasado 28 de octubre, el local donde estaba ha reabierto. Se trata de Saddle, un nuevo restaurante que nada tiene que ver con la etapa anterior, pero sí mantiene el mismo objetivo: reunir en torno a sus mesas a la *jet set* madrileña. ¿Cómo lo va hacer? Con una propuesta gastronómica elegante,

afrancesada, pero que no tiene miedo a la intensidad o al sabor.

El chef Adolfo Santos está al frente de la cocina. En una entrevista con este medio, confiesa que es un apasionado de la potencia, del sabor y de la intensidad en guisos y salsas, que consigue con tiempos de cocinado prolongados. Ejemplo de esto es el ravioli de calabaza con mollejas de cordero, el pichón Mont Royal, gnocchi de patata y albóndigas de sus interiores o los callos a la madrileña. Un plato fuera de carta que sirve para destacar otra de las claves de Saddle: su apuesta por el producto de estricta temporada. Porque Adolfo no solo tiene el obje-

tivo de cambiar la carta cada tres o cuatro meses, sino que pretende ofrecer diferentes recetas y platos, según lo que se haya encontrado en el mercado.

El plato estrella es el jarrete de ternera homenaje a Santi Santamaría. Una apuesta por la tradición y el saber hacer, que además sirven delante del comensal.

Lo cierto es que Saddle es una oda al servicio y a la buena cocina, que es posible gracias a un equipo de 60 personas. Stefano Buscema es el jefe de sala.

Saddle cuenta con una bodega, seleccionada por el sumiller Israel Ramírez, con 1.400 referencias, basa-

das en la búsqueda de la mejor calidad, el respeto por el entorno y el arraigo por la tradición. Además, ofrece una selección de 48 vinos por copas y con 200 referencias de champán de grandes *maisons* y pequeños productores.

El diseño

El restaurante cuenta con un espacio de 1.600 metros cuadrados en total, que se reparten en tres plantas, que acogen un gran salón para el restaurante, el *lobby bar* y una planta entera destinada a reservados. El diseño lo firma Studio Gronda, que ha trabajado también para Nobu, Jose Andrés o Gordon Ramsay.