

Esquire

Nuevos restaurantes de moda en Madrid y Barcelona en los que hay que reservar YA

Son los 10 fantásticos. Las 10 aperturas del momento. Las 10 donde es complicado encontrar una mesa sin la suficiente antelación. Las 10 más esperadas. Las 10 que han abierto sus puertas más recientemente. Las 10 a las que, sí o sí, quieres y debes ir. Hay algunas que firman estrellados chefs. Hay otras casuales en la línea de las direcciones más de moda y animadas de la ciudad. Hay Italia, hay Asia. Hay vueltas a clásicos, clasicazos. Hay mudanzas. Hay lujo, hay cero formalismos. Hay amor, hay frenesí. Hay mar, hay tierra. Hay de todo pero todo, y eso es lo que cuenta, está para repetir. Más allá del estilo, de la lista de espera, del diseño, del ambientazo, del "place to be" y de la gente más o menos guapa, en estos diez nuevos restaurantes se come de escándalo. Y a eso hemos venido.

Saddle, Madrid



Acaba de abrir en el espacio que ocupara el icónico Jockey y su mejor definición, aun estando en rodaje, es clara y concisa: un restaurante de lujo, como antes, aunque sin descuidar la frescura y la actualidad con un luminoso diseño contemporáneo de Studio Gronda y un exquisito servicio y trabajo en cocina por parte de un joven equipo de brillante trayectoria en algunos de los Michelin más reconocidos de España; todo con el clasicismo como base pero guiñando un ojo al presente. Su zona de barra de producto y otra más de combinados con una sobresaliente colección de destilados y elegantísimos cócteles da la bienvenida con mesas bajas y una carta de picoteo basada en la materia prima desnuda (ostras, jamón, pescado del día en crudo y una gilda con navajas y percebes de llorar). En la imponente sala y reservados, como el de la imagen, sugerencias de temporada aparte, un lenguado con una especialísima meunière o un jarrete de ternera homenaje a Santi Santamaría que va camino de ser receta estrella, nos cuentan. Muchos de los platos se terminan frente al comensal, la mayoría se ofrecen en medias raciones y culminan con unos postres que merecen la mención, como la finísima tarta tatin de manzana. **Precio medio: 90 euros. En la zona de lobby, 35. www.saddle-madrid.com**