Saddle y sus elegantes platos de otoño

Hace un año que abrió y ya es uno de los restaurantes indispensables de Madrid, tanto en cocina como en sala

PAZ ÁLVAREZ
MADRID

Lo de Saddle se estila cada vez menos. La pandemia ha puesto la hostelería patas arriba, sin embargo, este restaurante, que ocupa los mismos cimientos del desaparecido Jockey, se reafirma en su propósito de ir a contracorriente, sortear obstáculos y convertirse en uno de los máximos exponentes de la cocina clásica y elegante de Madrid. Y nada mejor que el otoño para explayarse con los productos de la estación, entre los que se encuentran los potentes caldos, las setas, las castañas, la caza o la anguila, además de los guisos de cuchara, donde el chef Adolfo Santos rinde homenaje a Jockey con sus callos.

Además del menú Estaciones, que consta de 10 pasos por 120 euros (con armonía de vinos, 120 y 300 euros), cuenta con una carta, muy concentrada en platos de gran enjundia. Para empezar, un paté en croûte (24 euros) que, como muchos de los platos de esta casa, se finaliza en presencia del comensal. Esa es otra de sus grandes virtudes, la de la puesta en escena y la destreza del personal de sala, liderado por Stefano Buscema. Muy elegantes resultan los tortelloni rellenos de paloma torcaz, servidos con un consomé de caza, infusión de castañas y angula de monte (28 euros).

Entre los platos de cuchara: ragú de setas (32 euros) o fabes con callos de bacalao y papada ibérica (29 euros). Entre las carnes, pichón, servido con gnocchi de patata y albóndigas de sus interiores (39 euros), o la perdiz grouse (49). O el clásico steak tartar, acompañado con patatas suflé (38 euros). De postre, selección de quesos (29 euros) o el suflé Gran Marnier con helado de vainilla (15). Muy alto el nivel en vinos.

Saddle Amador de los Ríos, 6, Madrid. Tel.: 912 163 936. www.saddlemadrid.com.

Israel Ramírez, Carlos García Mayoralas, Stefano Buscema y Adolfo Santos; arriba, vista de la sala.

Tortelloni de paloma torcaz.

Ragú de setas.

Paté en croûte.

Perdiz grouse con sauternes.

Foie gras en salsa de escabeche.

Paris Brest: chocolate y avellanas.

Con sentidos

► **Frutal.** Elaborado por Terra de Falanis en la zona tarraconense de Montsant y respaldado por la bodega mallorquina Ànima Negra, Llenca Plana 2018, que recibe el nombre de la viña de donde proviene y se refiere a la piedra plana que caracteriza el terreno donde están plantadas las viñas, en la Serra d'Almos, ofrece una versión diferente y moderna de la tipología de la zona. Elaborado con un 70% de cariñena y un 30% de garnacha, y tras pasar seis meses en barrica, es un vino frutal y con mucho cuerpo, que explosiona en la boca en una combinación fresca, rica y dinámica. Precio: 10 euros.

► **El turrón de Adrià.** Llegan las Navidades y con ellas el turrón. La firma de patatas Lay's Gourmet se estrena esta temporada con un nuevo producto en el mercado: un turrón elaborado por el cocinero y repostero Albert Adrià, cuyos restaurantes –Tickets, Hoja Santa, Enigma, Pakta y Bodega 1900– en Barcelona mantiene cerrados por la pandemia. La receta combina praliné de macadamia tostada con chocolate, caramelo y sal. A estos ingredientes se les ha añadido uno más: las patatas fritas de la marca. Precio: 12,95 euros.

► **De toda la vida.** Las recetas de Karlos Arguiñano no tienen fin. El televisivo cocinero vasco acaba de publicar un nuevo recetario, que reivindica la auténtica cocina de toda la vida y la importancia de saber escoger y mezclar los ingredientes. Su éxito, asegura, depende de eso, de jugar con una variedad de texturas y sabores bien combinados. La buena cocina (Planeta, 24,95 euros) contiene 900 recetas para preparar menús con legumbres, carnes y aves, verduras y hortalizas, pescados, huevos, cereales, frutas y postres.

► **El mejor panettone.** La quinta edición del concurso del Mejor Panettone Artesano de España 2020, organizado por la Escuela de Pastelería del Gremio de Barcelona y en el que han participado 40 pastelerías de toda España, lo acaba de ganar Xocosave de Riudoms (Tarragona), regentada por el pastelero Adan Sáez Ventura. Este dulce de origen milanés, y con varias leyendas alrededor de su origen, se ha convertido en una de las estrellas de la Navidad en España: según el gremio de pasteleros, su consumo se ha multiplicado por diez en los últimos cinco años.