vinetur

El fuego protagoniza la cocina de temporada de ABYA

En el restaurante del Palacio de Saldaña, reconocido con un Sol Repsol, el horno Josper imprime carácter a carnes, pescados y verduras.

jueves 9 de julio de 2026

ESCRITO POR AP



Hay sabores que remiten inmediatamente al verano. El carbón, el humo y la cocina al fuego forman parte de ese imaginario que invita a compartir una mesa sin mirar el reloj. En ABYA, el restaurante ubicado en el histórico Palacio de Saldaña, esa forma de

cocinar no responde a una tendencia pasajera, sino a una manera de entender la gastronomía.

Gran parte de la personalidad de su carta nace del trabajo con el horno Josper, una tecnología que combina parrilla y horno de carbón vegetal para cocinar a altas temperaturas, conservando la jugosidad del producto y aportando un delicado toque ahumado. El resultado son elaboraciones donde el fuego no oculta la materia prima, sino que potencia su sabor y su textura.

El sabor del carbón como punto de encuentro entre tradición y creatividad

En ABYA, la cocina al Josper atraviesa buena parte de la carta y se expresa de maneras muy diferentes. Desde pequeños bocados hasta grandes piezas para compartir, el fuego actúa como un hilo conductor que aporta identidad al conjunto de la propuesta gastronómica.

Entre las elaboraciones destacan la lubina de estero a la brasa o el pargo entero con vinagreta de cítricos, que encuentran en el Josper un equilibrio entre delicadeza y carácter, mientras que propuestas como los tacos de solomillo a la brasa, el pollo picantón ecológico asado al carbón, el solomillo de vaca nacional, el rib-eye o la costilla de vaca asada y lacada convierten el fuego en protagonista de la experiencia gastronómica.

Incluso las verduras adquieren una nueva dimensión gracias al carbón. Los cogollos de Tudela a la brasa aliñados como una César o la cazuela de verduras de temporada con salsa romesco demuestran que el Josper también puede aportar matices sorprendentes a una cocina donde el producto vegetal ocupa un lugar cada vez más relevante.



Una cocina que invita a compartir alrededor del fuego

Más allá de la técnica, el fuego también define la forma en la que se disfruta la mesa en ABYA. Muchas de sus elaboraciones están concebidas para compartir, favoreciendo una experiencia relajada y social que encaja especialmente con los meses de verano.

La propuesta convive con una carta que combina influencias internacionales, producto de temporada y una cocina abierta durante todo el día, permitiendo que cada visita encuentre su propio ritmo. Desde un aperitivo que acaba convirtiéndose en comida hasta una cena que se prolonga entre vinos y coctelería de autor, el restaurante adapta su propuesta a distintos momentos sin perder coherencia.

Todo ello sucede en el singular entorno del Palacio de Saldaña, donde gastronomía, arquitectura, arte y música conviven bajo un mismo techo. Reconocido con un Sol Repsol, ABYA continúa consolidándose como uno de los grandes destinos gastronómicos de Madrid gracias a una propuesta que encuentra en el fuego uno de sus principales lenguajes.