vinetur

Otoño sabe a Euskadi en Conde Duque con la nueva carta del restaurante Amets

El restaurante de Diego Sánchez, en Conde Duque, renueva su carta con producto de temporada, cocina vasca contemporánea y una bodega de 60 referencias

miércoles 30 de septiembre de 2026

ESCRITO POR LAIA ACEBES



El otoño llega a Amets con sabor a huerta, brasa y mar. El restaurante de Diego Sánchez, en el barrio madrileño de Conde Duque, estrena carta de temporada con setas, higos, calabaza, berenjena, chipirones y codorniz, sin renunciar a los platos que ya se han convertido en imprescindibles de la casa.

Amets, que significa “sueño” en euskera, nació de la relación de Sánchez con la cocina vasca y de una trayectoria profesional desarrollada en distintos países. Madrileño de Tres Cantos y nieto de abuelas donostiarras, el cocinero se formó en el Basque Culinary Center y pasó por cocinas como Piazza Duomo, en Italia, distinguido con tres estrellas Michelin, y The Restaurant at Sopwell House, en Reino Unido. También trabajó como chef privado en yates antes de regresar a Madrid para abrir su propia gastroteka.

El resultado es una cocina de inspiración vasca que busca alejarse de la solemnidad de la alta gastronomía y acercarla al comensal. Fondos, salsas, producto de temporada y una relación directa entre cocina y sala forman parte de la identidad de Amets. “Mi propuesta gira en torno a platos que reinterpretan el recetario vasco que me enseñaron mis abuelas con una mirada contemporánea y muy personal”, explica Sánchez.

La nueva carta comienza con varios platos protagonizados por la huerta. Entre ellos está la ensalada César de cogollos braseados, higos confitados y nueces, junto a la berenjena ahumada con adobo filipino, yogur cítrico y ensalada de aromáticas. Una combinación que resume bien la manera de entender la cocina de Amets: raíces reconocibles, pero con espacio para otras influencias.

También llegan las vainas salteadas al ajillo, acompañadas de puré de chirivía y una crema reducida de huevas y ahumados, además de los pimientos de cristal rellenos de escalivada, servidos con pil pil cítrico de bacalao y kokotxas.

Entre los principales, uno de los platos que más llama la atención son los chipirones encebollados en su tinta, acompañados de velo de sepia, chipotle, perejil y un crujiente de arroz y pimentón. La codorniz de maíz, preparada en dos cocciones y servida con cremoso de maíz y mazorquitas a la parrilla, completa las nuevas incorporaciones de la parte salada. La temporada también llega a los postres con una espuma de goxua con banana masala y pistacho y una tarta de manzana con caramelo salado.



Los clásicos que siguen definiendo Amets

La renovación de la carta no significa dejar atrás los platos que han construido la identidad del restaurante. Algunos permanecen a petición de los propios clientes, como la gilda Amets, el tartar de vaca madurada con holandesa de tuétano y brioche tostado o la crème brûlée de calabaza con crema agria y semillas.

También continúa el ravioli abierto de setas de temporada, con yema de huevo curada, espuma de champiñones y pecorino. La txuleta a la parrilla en ceniza de puerro, acompañada de emulsión de avellanas y soja, mantiene su lugar entre los platos principales, mientras que el bonito a la parrilla con reducción de marmitako se sirve ahora con ensalada de patata y wok de verduras. Para terminar, el chocolate negro con romero y aceite de oliva sigue siendo uno de los postres imprescindibles de la casa.

El vino ocupa también un lugar importante en la propuesta. La bodega reúne alrededor de 60 referencias procedentes de pequeños productores de España, Francia, Italia y Portugal, con especial presencia de los txakolis y los vinos del País Vasco. Hay además 18 vinos disponibles por copas, mientras que el propio Diego Sánchez comparte con los comensales la historia que hay detrás de cada proyecto y cada bodega. La oferta líquida se completa con una selección de cervezas artesanales de pequeños productores cercanos al cocinero.



La identidad de Amets continúa también en la sala. El restaurante ocupa un espacio pequeño y acogedor, concebido con estética de taberna contemporánea. Una gran placa de acero recorre la sala y sirve de soporte para las ilustraciones de la artista Jennifer Ayala, conocida como Okana, con escenas vinculadas a la mitología vasca, akelarres, paisajes de San Sebastián y referencias al mundo marinero.

En Amets, la conexión con Euskadi no se plantea como una reproducción literal del recetario tradicional. Es el punto de partida desde el que Sánchez construye una cocina propia, abierta a otras culturas y técnicas, pero reconocible en sus fondos, sus salsas y su manera de tratar el producto.

Para el cocinero madrileño, Amets representa la posibilidad de cocinar con libertad, conectar directamente con la gente y hacer alta cocina en su ciudad. Ahora, con la llegada de la nueva carta, ese sueño continúa creciendo en Conde Duque, plato a plato y con el otoño como nuevo ingrediente.

- Restaurante Amets Madrid
- Calle Limón, 15 – Conde Duque (Madrid)
- Ticket medio: 60 €