vinetur

HDDN, mucho más que una fusión

Una cocina que enlaza el producto gallego con los sabores mexicanos bajo la mirada de José Miguel González y encuentra en la coctelería una de sus señas más singulares

sábado 14 de noviembre de 2026

ESCRITO POR ALBERTO SANZ BLANCO



Cortesía HDDN

En pleno Madrid de los Austrias, tras una discreta puerta de la plaza de Puerta Cerrada, HDDN guarda un secreto que ya empieza a no serlo. Galicia y México se cruzan en sus fogones, dos tradiciones que la historia familiar de su creador, **José Miguel González**

Gutiérrez, enlaza en el plato. Junto a esa herencia, la coctelería deja de acompañar y habla el mismo idioma que la mesa. A Reguenga, su nuevo menú degustación, recoge esa filosofía y lleva un paso más allá el diálogo entre lo sólido y lo líquido.

El interior responde a la estética del speakeasy, aquellos bares clandestinos que proliferaron en Estados Unidos durante la Ley Seca y cuyas fachadas anodinas escondían estancias de acceso restringido. Cruzar la puerta de HDDN depara esa misma sensación, la de entrar en un lugar exclusivo, casi la antesala de un club privado reservado a unos pocos. La vegetación abundante, la luz tenue y las pocas mesas, muy distanciadas entre sí, refuerzan la atmósfera de intimidad. También la música contribuye a recrearla, con una selección que alterna jazz, jazz amazónico y jazz house. Un pequeño reducto de paz, ajeno al bullicio del centro de Madrid.

Una cocina entre dos orillas

La cocina de HDDN nace del encuentro entre las tradiciones gallega y mexicana. Más allá de combinar ingredientes o reproducir recetas de ambos territorios, busca los puntos de contacto entre dos culturas gastronómicas. El maíz, incorporado hace siglos al campo gallego, es uno de ellos; también la importancia de los caldos y los guisos de sabores intensos. A partir de esa conexión, el producto atlántico —pescados y mariscos de distintas lonjas gallegas, entre ellas la de Malpica, y carnes de razas autóctonas— convive con chiles, moles y aguachiles.

Detrás de esta conexión está la historia de **José Miguel González Gutiérrez**, hijo de madre gallega y padre mexicano. Ambas raíces moldean su manera de entender la cocina y confluyen hoy en HDDN. Allí está al frente de los fogones, trata con los proveedores y explica a los comensales cada menú: un todoterreno gastronómico que asume también la tarea de defender su propuesta. En nuestra conversación situó la honestidad entre sus principios y habló de su trabajo con emoción, sin recurrir al artificio. No tiene detrás grandes nombres ni padrinos que avalen su cocina; es él quien explica sus decisiones y responde de lo que sale de los fogones. El menú permite acercarse también a esa manera de entender la gastronomía.



Cortesía HDDN

La cocina también se bebe: la otra mitad de la experiencia

Hasta aquí, todo podría hacer pensar en otro restaurante de cocina fusión, con dos tradiciones como punto de partida. Pero HDDN tiene un as en la manga: la coctelería. Lejos de ocupar un lugar secundario, la mixología está en el origen del proyecto, cuya trayectoria comenzó en 2017 vinculada al mundo de los cócteles. La posterior incorporación de la cocina amplió ese horizonte hasta dar forma a una experiencia en la que ambas disciplinas mantienen un intercambio constante. Su relación sigue una lógica poco habitual: los cócteles no se conciben como un mero acompañamiento de los platos, sino que nacen con ellos de un proceso compartido. Un tira y afloja creativo que nunca se resuelve del todo.

A Reguenga, una nueva expresión de HDDN

Ya tuvimos ocasión de probar el menú anterior y en esta nueva visita percibimos una evolución de la casa. La filosofía de HDDN sigue intacta, pero tanto en el apartado líquido como en el sólido parece haber cristalizado: los sabores ganan intensidad, el entendimiento entre cocina y coctelería adquiere mayor hondura y el cuidado de la

presentación, la vajilla y los detalles acompaña esa evolución. A Reguenga se presenta en formato degustación, con un precio de 115 euros por persona, que asciende a 170 con el maridaje de mixología. Existe también una opción más breve, el menú Carpe Diem, de mercado y cinco pases, por 80 euros. Nuestra recomendación es optar por el maridaje, donde mejor se aprecia el alcance de la experiencia.

Un comienzo entre dos orillas

La experiencia arranca con el **Albariño de Solera Botánia**, un cóctel que HDDN conserva desde sus primeras etapas, aunque con una interpretación distinta. El vino, infusionado con hierbas gallegas como la ortiga y la hierbaluisa, incorpora ahora una reducción de sopa de lima y chiles de Yucatán. La base vegetal sigue presente, pero los matices cítricos y el regusto picante aportan una dimensión nueva. Un comienzo que anticipa el mayor peso de la cocina mexicana en esta edición.



Entre los primeros bocados destaca la relectura de la **empanada gallega**, con gallo negro, hojaldre y una demi-glace de manitas de cerdo de notable factura. La fuerza de la salsa y el carácter del relleno tienen en el hojaldre un contrapunto crujiente. Le sigue el **aguacate en tres versiones** —natural, ahumado y fermentado durante ocho o nueve días—, acompañado de una vinagreta de grasa de chorizo de porco celta, brotes de mostaza y pequeños puntos de aguacate encurtido. El ahumado introduce un matiz delicado que respeta el sabor del fruto. Cierra la secuencia la **enchilada minera**, inspirada en una receta tradicional de Guanajuato. HDDN retoma la patata, uno de los ingredientes característicos de la receta original, y la combina con producto gallego y caviar ahumado. La textura es muy agradable y la elección de la patata, bien pensada, aunque la salsa minera deja una intensidad algo excesiva en el paladar y resta matices al bocado.

La huerta pasa por la coctelera

Huerta a las Brasas, un cóctel muy visual de sabores cítricos y frescos, reúne en la copa verduras tatemadas —cogollo, pimiento verde y puerro—, tomate fermentado y aguacate. La base de agua de navajas y tequila, sometida a varios días de elaboración y decantación, incorpora lima, miel, aloe vera, flores y jengibre. Los matices cítricos y vegetales conviven con un fondo marino que da profundidad al trago. La complejidad de la técnica no se impone al resultado: los sabores tostados ganan presencia y mantienen la frescura, y el agua de navajas deja un recuerdo salino que distingue la copa de una preparación vegetal convencional.



La cocina mexicana vuelve a tomar como referencia la tostada en el pase de **frijoles encurtidos**. La tortilla de maíz blanco gallego sirve de base a los frijoles y la merluza de pincho, acompañados de una emulsión de piparra ahumada y queso azul. El pescado añade un acento marino a un bocado de pulso más contenido, y la tostada crujiente se opone a la textura cremosa de los frijoles. Los ingredientes conservan su espacio y ninguno tapa a otro. Más rotundo es el siguiente, una versión del **taco** en la que un cogollo sustituye a la tortilla y envuelve buey de mar, en nuestro caso, o centolla, según la disponibilidad del producto. La reducción de callos y el queso gallego rallado completan el bocado. El cruce del crustáceo con la nota cárnica de la reducción está muy conseguido: el fondo profundo de los callos realza el sabor marino y deja que se aprecie. Es uno de los bocados más memorables del menú.

Del Atlántico a México

El **Fua de Rape Ahumado** es otro de los cócteles singulares de HDDN. Combina el hígado del pescado con mezcal, compota de manzana, pistacho y mantequilla a la pimienta rosa. Una combinación poco habitual en coctelería, en la que el sabor del rape sigue muy presente pese a la variedad de ingredientes que lo acompañan.



La **mariscada** despliega tres bocados con el producto gallego como protagonista. El camarón gallego con aguachile se presenta sobre una base de «vino de tomate», una fermentación natural que introduce un contrapunto ácido y fresco. A continuación llega una navaja con sabayón de yema curada durante 48 horas y vino de Jerez, de textura tierna y consistente. Cierran unos percebes de la Costa da Morte, cuyo sabor a mar apenas necesita presentación.



El **bogavante gallego en caldeirada** azteca permanece del menú anterior. La salsa, elaborada con sus cabezas y cigalas, incorpora habanero y chile mirasol. El crustáceo mantiene todo el protagonismo, tanto por la calidad de la materia prima como por una caldeirada de gran profundidad marina. Una de las elaboraciones más conseguidas del menú. La pesca del día es un **rodaballo salvaje** procedente de Celeiro, Muros y Bueu. Curado con distintos chiles y lima, se acompaña de caviar, grasa de cerdo, huevas de salmón y mantequilla de jalapeño. Pese a la complejidad de los acompañamientos, destaca la calidad del pescado, cuya presencia sostiene una elaboración de marcado carácter mexicano.

La fuerza de las razas gallegas

El cambio de registro llega con “**El pan que nos falta**”, un cóctel de pan tostado concebido para evocar ese último bocado con el que apuramos la salsa del pollo en casa. El sabor del pan y los matices de la reducción de pollo reproducen con fidelidad una memoria doméstica poco habitual en una experiencia de este tipo. Es una de las ideas más sugerentes del menú: llevar a la copa un gesto cotidiano, con toda la complejidad técnica.



La vaca cachena protagoniza el siguiente pase en dos elaboraciones. El **tartar** permite apreciar la calidad de esta raza autóctona gallega, mientras que el guiso de carne ao caldeiro, cocinado durante 48 horas a baja temperatura y terminado con mole, destaca por su ternura y la intensidad de su sabor. El acompañamiento mexicano añade profundidad sin restar protagonismo a la carne. El **porco celta** toma el relevo con otras dos elaboraciones. La oreja, sobre una sopa de maíz amarillo con mole de almendra y cilantro, sorprende por su textura gelatinosa y ligera, lejos de resultar grasa o pesada. El **buñuelo de guiso con carbonada de anguila** cierra el pase con un sabor profundo y concentrado, de gran persistencia.

Un final entre maíz, leche y tradición

El apartado dulce mantiene el vínculo entre Galicia y México y abre también la puerta a otras referencias. El **cóctel de maíz**, queso y madera inaugura esta parte con palomitas, mantequilla avellanada, Jerez y notas de cereza y almendra tostada. Parte de sabores reconocibles y los lleva a un registro más complejo, con las notas tostadas como hilo conductor.



A continuación llega el **arroz con leche**, que lleva este postre tan arraigado en nuestra gastronomía a una lectura contemporánea. Se acompaña de helado de higos y requesón, maíz tostado y un gel de naranja y chile seco, con contrastes de temperatura, textura y acidez que aligeran la base láctea. El **pan de elote**, elaborado con millo corvo gallego y bañado en rompope, prolonga en la repostería el diálogo entre ambas culturas. Esponjoso y de dulzor justo, vale por su sencillez y su buena ejecución. Como último detalle, los **petits fours** recuperan algunos sabores de la dulcería gallega en pequeños bocados de pan con membrillo y filloas. Remata la comida una **torrija líquid**a, versión poco convencional de un dulce muy nuestro.

HDDN ya figura en algunas de las guías gastronómicas más prestigiosas de nuestro país, un reconocimiento que hace justicia a su trabajo. Cuesta, sin embargo, entender que no haya cosechado todavía más distinciones. Su cocina, el cuidado de la coctelería y la personalidad de un proyecto que encuentra en el diálogo entre Galicia y México una vía propia merecen mayor reconocimiento. HDDN sorprende por la ambición de su planteamiento y, sobre todo, por la solvencia con la que lo lleva a la mesa.