vinetur

El otoño llega a ABYA con nuevos platos de temporada y experiencias que despiertan los sentidos

El restaurante madrileño abre el otoño con una carta que une técnica europea e influencias globales

miércoles 15 de octubre de 2025

ESCRITO POR AP



ABYA inaugura el otoño celebrando su segunda temporada con la presentación de tres nuevas propuestas gastronómicas firmadas por el chef ejecutivo Óscar Castellano: la coliflor china con yogur y hummus de alubia blanca, el chipirón de anzuelo con vichyssoise, emulsión de cebollino y su tinta y la tortilla abierta de huevos camperos, caviar y gamba roja. Tres recetas que resumen la filosofía culinaria de la casa: una cocina contemporánea, libre y sin etiquetas, donde el producto es el verdadero protagonista y las técnicas europeas dialogan con influencias de todo el mundo.

"En ABYA buscamos que cada plato sorprenda y, al mismo tiempo, emocione. Que refleje creatividad sin perder la esencia de la cocina de siempre. Nos gusta jugar con sabores de todo el mundo, pero siempre con respeto al producto y pensando en el disfrute del comensal", explica Óscar Castellano.

La nueva carta de otoño se construye sobre ingredientes reconocibles que se elevan mediante técnicas modernas e influencias internacionales. Esa dualidad —entre lo sofisticado y lo cotidiano, entre el plato de autor y los sabores de siempre— define la personalidad de ABYA, consolidándose como un espacio gastronómico abierto a todos los públicos.

Entre las novedades de esta temporada, la tortilla abierta de huevos camperos, caviar y gamba roja ejemplifica esta filosofía: una tortilla ligeramente cuajada solo por una cara, al estilo de Sacha, coronada con caviar Oscietra y gamba roja, y acompañada de crema agria y cebolla pochada. El chipirón de anzuelo, cocinado en dos cocciones —el cuerpo a la brasa y las patitas al estilo andaluz— se sirve sobre una delicada vichyssoise de puerro y Dashi, con cebolla fresca y coronado por emulsiones de cebollino y de su propia tinta, ofreciendo un juego de texturas y sabores sorprendente. Y la coliflor china frita y glaseada, acompañada de yogur especiado, hummus de alubia blanca, lascas de queso Comté, tajín y un toque de ralladura de lima, aporta frescura y profundidad, una combinación que seduce desde el primer bocado.

Estos nuevos platos se suman a una carta ya consolidada con algunos de los grandes éxitos que han definido el estilo de ABYA, como la media hamburguesa de Wagyu con velo ibérico, queso ahumado y salsa ABYA, el ceviche de pescado blanco con leche de tigre de mandarina, yuca y cilantro, o la ensaladilla japonesa de Wagyu A-5 sopleteado,

origen Kagoshima.

Además, bocados como las croquetas cremosas de jamón ibérico o el guacamole dinamita con chicharrón de cochinillo ibérico son perfectos para disfrutar en formato tapeo o para compartir, demostrando que ABYA también es un lugar donde se puede comer bien, sin formalismos.

La propuesta gastronómica de ABYA se adapta a todos los momentos del día o de la noche, gracias a su cocina ininterrumpida, por lo que es ideal para un aperitivo informal, una comida de negocios o una cena especial. "ABYA es un restaurante para todas las ocasiones —añade Castellano—, un lugar donde se puede disfrutar sin rigidez, en un entorno único que evoluciona a lo largo del día".

Reconocido con un Sol Repsol, ABYA reafirma así su posición como uno de los epicentros gastronómicos y culturales más singulares de Madrid, un espacio que une arte, música y cocina en el marco incomparable del Palacio de Saldaña.

Un universo líquido que amplía el viaje sensorial

El universo líquido de ABYA continúa evolucionando con una carta de cócteles que combina precisión técnica y espíritu aventurero. Desde creaciones frescas y florales hasta combinados de inspiración tropical, su propuesta se apoya en una selección fina y única de destilados entre los que destacan el pisco, el tequila y el mezcal, integrados en cócteles de autor como La Llorona o El Botánico de Shisho. Cada trago es una invitación a viajar.

A ellos se suman nuevas incorporaciones que amplían el viaje sensorial de esta temporada, como el Negroni ABYA, envejecido en barrica de Pedro Ximénez y elaborado con licor de chile, bitter de cacao, Campari, ginebra, licor de plátano y vermut; el Margarita-Lichi-Pimiento Padrón, una versión inesperada del clásico con tequila Penca Luz infusionado en pimiento padrón, cordial de lichi y licor de flor eléctrica; o el Penca Mole, un cóctel de tequila reposado infusionado en pasta de mole y envejecido también en barrica de PX, que rinde homenaje a la riqueza y complejidad de la cocina mexicana.

Por su parte, la bodega dirigida por el sumiller Rodrigo Sicilia, ofrece más de 400 referencias de 21 países distintos y una cuidada selección de vinos por copas que permite experimentar cada visita de forma distinta. De este modo, consiguen que cada cliente pueda viajar sin moverse del asiento, explorando desde etiquetas españolas hasta rarezas internacionales.

La experiencia gastronómica en ABYA va más allá del plato

Todas las plantas del palacio —cada una con su propia atmósfera— permiten disfrutar de ABYA de distintas maneras:

En la planta calle, las mesas altas, la cocina non stop, los DJs y la coctelería de autor crean un ambiente vibrante, perfecto para un tapeo o aperitivo en cualquier momento del día.La primera planta ofrece una experiencia más gastronómica y artística, ideal para comidas o cenas en un entorno elegante y relajado.La segunda planta se reserva para experiencias más privadas o reuniones exclusivas, con espacios que invitan a la desconexión y al disfrute pausado.

Además, la nueva temporada de ABYA traerá consigo acciones de live art, performances y menús temáticos que reforzarán el carácter experiencial del restaurante.

Un palacio vivo en el corazón de Madrid

Más allá de la gastronomía, el arte sigue siendo el alma de ABYA. Más de cien obras de artistas como Vladimir Cora, Amador Montes o Miguel Milló transforman el Palacio de Saldaña en una galería viva. Este otoño, la programación artística y la nueva carta se funden para seguir despertando los sentidos de cada comensal, confirmando que en ABYA el arte y la cocina son dos lenguajes de una misma experiencia.