vinetur

ABYA celebra la Navidad con nuevas incorporaciones a su carta y experiencias gastronómicas para regalar

El restaurante del Palacio de Saldaña presenta sus propuestas regalo para estas fiestas y suma a la experiencia la llegada de nuevos platos de temporada que refuerzan su apuesta po

jueves 18 de diciembre de 2025

ESCRITO POR AP



Con la llegada de diciembre, los regalos y gestos de cariño se multiplican, pero no todos dejan la misma huella. En un momento en el que los obsequios materiales se olvidan rápido, ABYA propone algo distinto: regalar una experiencia que se vive, se siente y permanece en la memoria durante mucho más tiempo.

Ubicado en el histórico Palacio de Saldaña y reconocido con un Sol Repsol, el restaurante presenta este año una selección de experiencias regalo pensadas para quienes desean sorprender con un detalle cuidado, elegante y con alma, en un momento especialmente activo para su cocina, marcada por la incorporación de nuevos platos de temporada desde el mes de diciembre.

Una experiencia que se vive, no se guarda en un cajón

Regalar ABYA es invitar a descubrir un universo donde gastronomía, arte y arquitectura conviven en armonía. Es acceder a una velada en un palacio centenario del Barrio de Salamanca; a un recorrido culinario protagonizado por el producto, los sabores internacionales y la brasa; a una atmósfera que cambia a lo largo del día; a una coctelería de autor con identidad propia; y a un espacio rodeado por más de cien obras de arte contemporáneo que dialogan con la arquitectura del edificio.

A esta experiencia global se suman, este invierno, nuevas incorporaciones a la carta que refuerzan el carácter estacional y accesible de la propuesta gastronómica de ABYA. Platos comola pizza fina de colmenillas a la crema, el sope de maíz con aguachile de vieira ahumada, la costilla de vaca asada —servida con patatas fritas o pensada también para taquear— o la flor de alcachofa con yema de huevo trufada y papada ibérica ponen el acento en el producto y el disfrute sin rigidez.

Cada experiencia ABYA es diferente, pero todas comparten un mismo hilo conductor: despertar los sentidos.

Experiencias ABYA para regalar esta Navidad

Entre las diversas propuestas que pueden regalarse este año destacan tres experiencias gastronómicas que reflejan la identidad del restaurante, cada una con un carácter diferente.

El Menú ABYA (120€ por persona, con bodega incluida) ofrece un recorrido por algunos de los platos más representativos del restaurante. La experiencia comienza compartiendo jamón de bellota 100% ibérico D.O.P. Los Pedroches, tiradito de hamachi con ponzu de bergamota, croquetas con caviar oscietra, black cod balls y un ceviche de lubina con leche de tigre de hoja santa. Después, el menú avanza hacia dos principales (rodaballo salvaje con pil-pil de ajos fritos y tataki de Angus) para terminar con un flan de maíz dulce y los tradicionales mezcalitos, sello de la casa. La selección de vinos incluye Verdejo D.O. Rueda, Rioja crianza o Albariño D.O. Rías Baixas.

El Menú Life (75€) ofrece una versión más ligera, pero igualmente sensorial y de temporada, con platos como la crema de boniato con jengibre, aguacate tatemado con coco y semillas, ceviche de pescado blanco, miso cod balls y un principal a elegir entre solomillo de vaca nacional o lubina de estero a la brasa. La tarta de queso y los mezcalitos ponen el punto final a esta propuesta. Incluye vino, agua y café.

Para quienes prefieren un plan más desenfadado, ABYA cuenta también con un All Day Brunch (35€) que combina bocados como guacamole dinamita o ensaladilla con anchoa; ostra con ponzu o ceviche de mandarina; medio taco de secreto o de pescado; brochetas de fruta o flan de maíz, acompañado por un Bloody Mary o una Mimosa.

Todas estas experiencias pueden entregarse en formato tarjeta regalo, listas para ser disfrutadas en cualquier momento del año.

Un entorno que convierte un regalo en una vivencia

Más allá del menú elegido, regalar ABYA significa regalar un entorno. El Palacio de Saldaña conserva la elegancia afrancesada de principios del siglo XX, potenciada por un interiorismo que combina maderas nobles, latón, textiles artesanales y piezas creadas a mano. A ello se suma una colección artística de más de un centenar de obras de artistas como Amador Montes, Miguel Milló, Paola Martínez o Vladimir Cora, integradas en cada estancia como parte natural del espacio.

Durante la semana, la experiencia se completa con sesiones de DJ en la planta baja y propuestas de entertainment que refuerzan el carácter vivo y social del restaurante. Además, cada sábado a partir del mediodía, ABYA propone un encuentro pensado para

reunir a grandes y pequeños en torno a la mesa, al ritmo de actuaciones musicales en directo, con versiones actuales y clásicos reinterpretados, creando un ambiente dinámico y familiar.

El resultado es un escenario donde gastronomía, música y arte dialogan en cada planta del restaurante, convirtiendo una simple comida o cena en una experiencia más amplia.

Un regalo que se disfruta ahora o más adelante

Las tarjetas regalo permiten reservar cuando el comensal lo desee, manteniendo la flexibilidad. Tanto para sorprender a alguien importante como para empresas que buscan un detalle elegante y memorable, ABYA se presenta como una opción distinta, sensorial y cuidada, con la garantía de una propuesta gastronómica viva y en constante evolución.

Todos los menús y tarjetas regalo están disponibles para su compra en: www.abya.es/menus-abya/