vinetur

Sam’s Chicken Wings: el templo de las alitas en Torrejón de Ardoz

Fritura crujiente, salsas con personalidad y siete años de trabajo detrás de un proyecto que gira alrededor de un único protagonista: las chicken wings.

martes 17 de marzo de 2026

ESCRITO POR ALBERTO SANZ BLANCO



Las chicken wings nacieron en el ambiente informal de los bares estadounidenses y con el tiempo han terminado por convertirse en uno de los iconos más reconocibles de su cocina popular. En Torrejón de Ardoz, en la calle Jabonería, **Sam's Chicken Wings** centra toda su cocina en este clásico.

Samuel, el alma de Sam's

El local resulta moderno y bastante diáfano, con un espacio luminoso donde dominan los colores corporativos negro y naranja. Todo respira un aire informal y cómodo, pensado para venir a comer sin demasiadas ceremonias y centrarse en lo importante: las alitas. En seguida aparece **Samuel**, el alma del proyecto. Está en la cocina, sale a hablar con los clientes, controla el ritmo del servicio y vuelve a los fogones con naturalidad. Un auténtico todoterreno que lleva el local prácticamente sobre los hombros y aporta ese punto cercano que termina dando personalidad al sitio. Los fines de semana, de hecho, el ritmo del local obliga a contar con refuerzos porque la sala suele llenarse.



El auge del pollo frito resulta evidente en los últimos años. Han proliferado numerosas cadenas especializadas que, en muchos casos, funcionan con una fórmula bastante estandarizada: procesos muy medidos, producto correcto y producción casi en serie. Cumplen, pero rara vez transmiten demasiada personalidad. En **Sam's** la sensación resulta distinta. Aquí el proyecto gira alrededor de una idea mucho más directa y personal. Cuando le preguntamos a Samuel cuál ha sido la clave para mantenerse durante siete años, la respuesta llega rápida y sin rodeos: pollo de calidad, sazonado tradicional y muchas ganas. No hay más.

Crujientes por fuera, jugosas por dentro y bien cubiertas de salsa

La carta mantiene ese mismo espíritu directo y sin complicaciones. Algunos entrantes sirven para abrir boca mientras llegan las alitas. Aros de cebolla, patatas fritas o nachos con pollo funcionan bien para compartir. Cuando llegan a la mesa se entiende rápidamente la razón de ser del lugar. La fritura está muy bien resuelta: exterior crujiente, dorado uniforme y ausencia de esa sensación grasa que a veces arruina este tipo de platos. La piel queda firme y ligera, mientras la carne conserva jugosidad en el interior. El contraste entre crujiente y ternura funciona desde el primer bocado.



Las salsas terminan de definir buena parte de la personalidad de la casa. La **Sweet Chili** introduce un perfil agridulce con un punto picante bien equilibrado que encaja muy bien con la fritura crujiente de las alitas. En una línea más intensa aparece la versión con Jack Daniel's, donde el licor se combina con jarabe de arce y chili rojo para construir una salsa con mayor profundidad, ligeramente dulce y con bastante carácter.



En un registro distinto, la **Jägermeister** figura entre las combinaciones más singulares. La mayonesa sirve de base para integrar el licor con zumo de naranja, romero, ajo y un ligero toque de sal y pimienta. El resultado sorprende por su perfil aromático y por la forma en la que acompaña al pollo sin restarle protagonismo. Para los amantes del picante tampoco faltan opciones, con versiones como las habaneras, las mexicanas o la clásica buffalo. Tampoco se escatima en salsa, algo fundamental en este tipo de preparaciones y no tan habitual como debería, ya que en muchos sitios los últimos bocados terminan perdiendo jugosidad y quedan secos.

Las versiones rebozadas abren el camino a perfiles menos habituales. Entre ellas destaca la **Mis. Caramel**, donde el sirope caramelizado convive con mantequilla, nata montada y pasta de miso, generando un contraste interesante entre dulce y salino. También conviven con la BBQ o la clásica miel y mostaza, muy adecuadas para la textura crujiente del rebozado.

La hamburguesa de pollo entra en juego

No solo de alitas vive el hombre. La carta también reserva espacio para algunas hamburguesas. Entre ellas destaca, por recomendación de Samuel, la **COL Burger**. Todo arranca con un buen pan brioche, suave y ligeramente esponjoso, capaz de sostener el conjunto. En el interior aparece una pechuga de pollo picante con un rebozado muy crujiente, acompañada por pepinillo, ensalada de col y una buena cantidad de salsa rosa, generosa y bien integrada. El resultado funciona por contraste: crujiente, cremoso, un punto ácido y un fondo ligeramente dulce que termina por redondear un bocado muy goloso. La carta también deja espacio para apuestas más personales, con combinaciones de autor con ingredientes menos habituales, como miel o confitura de cebolla, junto a otras versiones más intensas con salsas como la **BBQ** o la **buffalo** para quienes buscan sabores más potentes.



Aquí hay una cosa prácticamente prohibida: comer sin mancharse las manos. Las alitas invitan a disfrutarlas así, sin demasiadas reglas, con salsa hasta los dedos y ganas de repetir. **Sam's Chicken Wings** pertenece a ese tipo de lugares que despiertan curiosidad por volver y seguir probando el resto de la carta. Ojalá tenga una larga vida y, con el tiempo, pueda abrir más locales en Madrid. Al fin y al cabo, detrás hay una iniciativa personal construida con ganas, motivación y un producto cuidado que demuestra que, incluso en propuestas informales, también hay espacio para hacer las cosas realmente bien.