vinetur

ABYA estrena su carta de terraza: una propuesta de picoteo y pensada para compartir

La apertura de la terraza del restaurante del Palacio de Saldaña marca un nuevo capítulo en la evolución de ABYA, que amplía su propuesta con una carta más accesible y pensada para

viernes 17 de abril de 2026

ESCRITO POR BM



ABYA continúa evolucionando y ampliando su propuesta con la apertura de su nueva terraza y una renovada oferta gastronómica diseñada para disfrutar tanto al aire libre como en su planta calle. Un paso natural dentro de un espacio vivo que, desde su apertura, ha hecho del producto y la experiencia sus principales señas de identidad.

Ubicado en el emblemático Palacio de Saldaña, en pleno Barrio de Salamanca, ABYA incorpora así un nuevo escenario que dialoga con la ciudad y responde a una forma de disfrutar profundamente madrileña: sin horarios, sin rigidez y con una clara vocación por el placer de compartir.

Una nueva terraza, una nueva forma de disfrutar ABYA

La nueva terraza es una extensión natural de la experiencia ABYA hacia el exterior, pensada para convertirse en uno de los nuevos puntos de encuentro del barrio. Desde un aperitivo desenfadado hasta un tapeo más completo o una comida informal, este nuevo espacio invita a redescubrir su propuesta en clave más relajada, pero sin renunciar a la calidad ni a la creatividad.

La carta que acompaña a este espacio refuerza esa idea de disfrute compartido, con platos más reconocibles y castizos, que también pueden disfrutarse en el interior del palacio, aunque solo en la planta calle. Esta experiencia tiene un ticket medio en torno a los 35 euros, lo que abre ABYA a nuevos públicos y ocasiones.

Entre los platos disponibles en este formato destacan opciones pensadas para compartir como las gildas —clásica o reinterpretada con pulpo sobre crujiente de arroz—, las patatas bravas hojaldradas, los dados de bacalao en tempura con salsa mayo-mojo o el bikini de salmón ahumado con huevas de ikura.

Una carta en constante evolución

Además de la carta de terraza, ABYA continúa ampliando su propuesta gastronómica con nuevos platos que reflejan el camino recorrido desde su apertura. Al frente continúa el chef Óscar Castellano, presente desde el inicio del proyecto, al que ha ido dando forma con una cocina que combina tradición, técnica y una clara influencia internacional.

Entre las nuevas creaciones del chef destacan platos que refuerzan ese carácter abierto y sin etiquetas de la carta como la milanesa, el arroz a banda con calamar y emulsión de azafrán o la tortilla abierta de huevos camperos con caviar y gamba roja.

También se suman otras propuestas que ponen el foco en el producto, como el pargo entero con vinagreta de cítricos, así como combinaciones más creativas y contemporáneas como la pizza de roast beef con stracciatella y tomates secos o la flor de alcachofa con yema de huevo trufada y papada ibérica.

Nuevas fórmulas que se adaptan al ritmo imparable de la ciudad

En línea con esa vocación de adaptarse al ritmo de la ciudad, ABYA introduce también un menú business pensado para el horario de comidas entre semana. Con un precio de 48 euros, incluye aperitivo, entrante, principal y postre a elegir, además de bebida (agua, refresco, cerveza o copa de vino), ofreciendo una opción equilibrada y ágil sin renunciar a la calidad de su propuesta.

Asimismo, ABYA mantiene su cocina 'non stop', consolidándose como un espacio capaz de responder a distintos momentos y necesidades: desde una comida de trabajo hasta un encuentro más distendido en terraza o una experiencia gastronómica que puede durar tanto como el comensal quiera.

Desde su apertura, ABYA ha apostado por construir una identidad propia basada en la mezcla, la libertad creativa y la experiencia sensorial. La incorporación de esta nueva terraza y la evolución de su carta refuerzan ese posicionamiento, consolidándolo como un lugar en constante transformación.

Un espacio donde cada visita puede ser diferente, pero donde siempre se mantiene un mismo hilo conductor: el placer de disfrutar sin límites.