

Saddle da una nueva vida a Jockey

Marta Fernández Guadaño. Madrid
Hoy que en el mercado hostelero local y global sobran chefs *estrella*, Madrid puede presumir de haber contado con un hostelero de altura ya por los años 40 del pasado siglo: Clodoaldo Cortés, quien, tras pasar por varios espacios de alta cocina de Francia y España (incluido el Hotel Ritz), abrió Jockey en 1945. Aquel restaurante, en el número 6 de la calle Amador de los Ríos, se convirtió en destino imprescindible de comidas de negocios en Madrid, hasta el punto de que su banco corrido, que rodeaba todo su comedor, se hizo famoso como garante de conversaciones entre mesas, que no pocas veces dieron pie a relevantes transacciones empresariales y financieras.

En el verano de 2012, y tras los intentos de la familia Cortés (su progenitor había fallecido en 1981) por recuperar el negocio (incluso barajando su venta y acometiendo una ampliación de capital en 2011), Jockey cerró sus puertas y con él un capítulo de la historia culinaria de la capital, del que quedan no tantos representantes (Horcher o el remodelado Zalacaín).

Desde que Jockey cerró, el local estaba vacante. Pero la próxima primavera, el espacio reabrirá con un nuevo proyecto: Saddle (nombre en inglés de una silla de montar a caballo y que homenajea a Jockey), un proyecto impulsado por un grupo de inversores españoles procedente de varios sectores de actividad, que con total discreción sobre su identidad son descritos como “empresarios nacionales entusiastas del arte de la restauración”.

Fichajes de altura

Con el objetivo de “convertirse en un clásico contemporáneo de la restauración madrileña”, Saddle se apoyará en un equipo construido a través del fichaje de profesionales

El local contará con tres espacios: The Restaurant, The Lobby Bar y The Rooms

En sus filas, grandes fichajes procedentes de Grupo Dani García, Santceloni o Amazónico

con completos currículum. Con Carlos García Mayoralas (procedente de Grupo Dani García) como director de Operaciones, Adolfo Santos (con experiencia en Lakasa y Santceloni), chef ejecutivo a cargo de una propuesta de “alta cocina tradicional”; Vicente Alonso (que ha trabajado en El Paraguas), jefe de sala; Israel Ramírez (llegado de Dani García Restaurante), director de vinos, al frente de una imponente bodega de más de 1.000 referencias, y Pedro Morillas (Amazónico o Platea), como jefe de coctelería.

Bajo un formato de negocio ligado a un restaurante de lujo, contará con el interiorismo de Studio Gronda (liderado por Diego Gronda), que está estructurando este espacio de 1.600 metros cuadrados distribuidos en tres plantas, tras una larga y profunda remodelación del antiguo local (del que, por cierto, no se ha conservado su famoso banco corrido).

El nuevo establecimiento sumará The Restaurant, en la planta baja con 25 mesas (unas 70 plazas), con cocina vista, lucernario y un pequeño jardín, con un ticket medio que podría estimarse entre 70 y 100 euros; The Lobby Bar, *lounge* a la entrada, con propuesta de coctelería y carta de comida más *casual*; y, en el piso de arriba, The Rooms, con cinco privados con recepción independiente y capacidad para entre cuatro y 24 plazas.



El ticket medio en el restaurante rondará entre los 70 y 100 euros.