

Saddle

En Saddle ofrecemos una propuesta de **alta cocina que conjuga técnica, sensibilidad y respeto por la tradición**, concebida al detalle para brindar una experiencia verdaderamente excepcional.

Ubicados en el corazón de Madrid, ocupamos un elegante edificio de 1.600 metros cuadrados que durante décadas albergó al emblemático restaurante Jockey. Hoy, desde ese mismo enclave, reinterpretamos la herencia culinaria con una mirada actual y refinada.

El restaurante se distribuye en dos plantas y acoge **tres conceptos diferenciados**: el bar, la sala principal y cuatro exclusivos salones privados situados en la planta superior. Esta configuración nos permite adaptarnos con naturalidad a distintos momentos y necesidades, desde un almuerzo informal hasta una celebración íntima o un evento corporativo de alto nivel.

El espacio se articula en torno a una arquitectura interior cuidadosamente diseñada, donde los materiales nobles —como la madera, la seda o el bronce— dialogan con la luz natural que se filtra a través de un gran lucernario central. El jardín interior y una imponente escultura suspendida, que evoca una nube en movimiento, aportan dinamismo y carácter a un entorno único, envolvente y sofisticado.

Nuestra propuesta culinaria se basa en el **respeto absoluto al producto de temporada**, una ejecución impecable y el equilibrio entre lo esencial y lo técnico, tanto en cocina como en sala. Todo ello se traduce en una experiencia que combina **auténticidad, creatividad y excelencia en el servicio**.

Le invitamos a descubrir, en las próximas páginas, todo lo que hace de Saddle un lugar pensado para disfrutar, sorprender y dejar huella.

# Reconocimientos

Gastronomía



Coctelería



Vinos



*La excelencia reconocida por las más altas guías*



## Bar

---

Se trata de un espacio informal pero sofisticado que combina tradición y técnicas modernas, construido en torno a un eje central: la hospitalidad.

Abierto ininterrumpidamente desde las 13:30 hasta las 00:30, el bar Saddle es el espacio perfecto para disfrutar de su refinada carta de cócteles, entre los que destacan el «Dry Martini con patatas soufflé» y los clásicos contemporáneos.

La carta evoluciona a lo largo del año, ofreciendo lo mejor de cada temporada y apostando por la filosofía de «menos es más», priorizando el sabor por encima todo lo demás.

Saddle cuenta con una de las cartas de destilados más extensas del centro de España, diseñada con el fin de adaptarnos a todo tipo de necesidades. Además, ofrece una variedad de cafés y té de especialidad.

Nos enorgullece haber sido galardonados con el Premio FIBAR Valladolid a la mejor coctelería de restaurante en 2024, así como el premio Top Cocktail Bars 2 estrellas.

En resumen, es un espacio perfecto para disfrutar en cualquier momento del día sin necesidad de reservar con antelación.



Carta Saddle bar

## Sala

---

El restaurante nace en los cimientos de Jockey, un restaurante que marcó la gastronomía española del SXX y fue un adelantado a su tiempo.

Se rescatan recetas clásicas y se hacen pequeños guiños a la nouvelle cuisine y a grandes chefs de antaño. Esto también ocurre con las bebidas, puesto que disponemos de destilados de otra época, añadas o vinos que marcaron la historia del vino a nivel mundial.

Desde los años 2000 los grandes restaurantes se entendían en España únicamente como restaurantes de menú degustación. Saddle nace para devolver a los clientes el gran restaurante a la carta, jugando con las medias raciones se puede hacer su propio menú de 4-5 pasos, ofreciendo esa libertad para elegir dependiendo de cada ocasión.

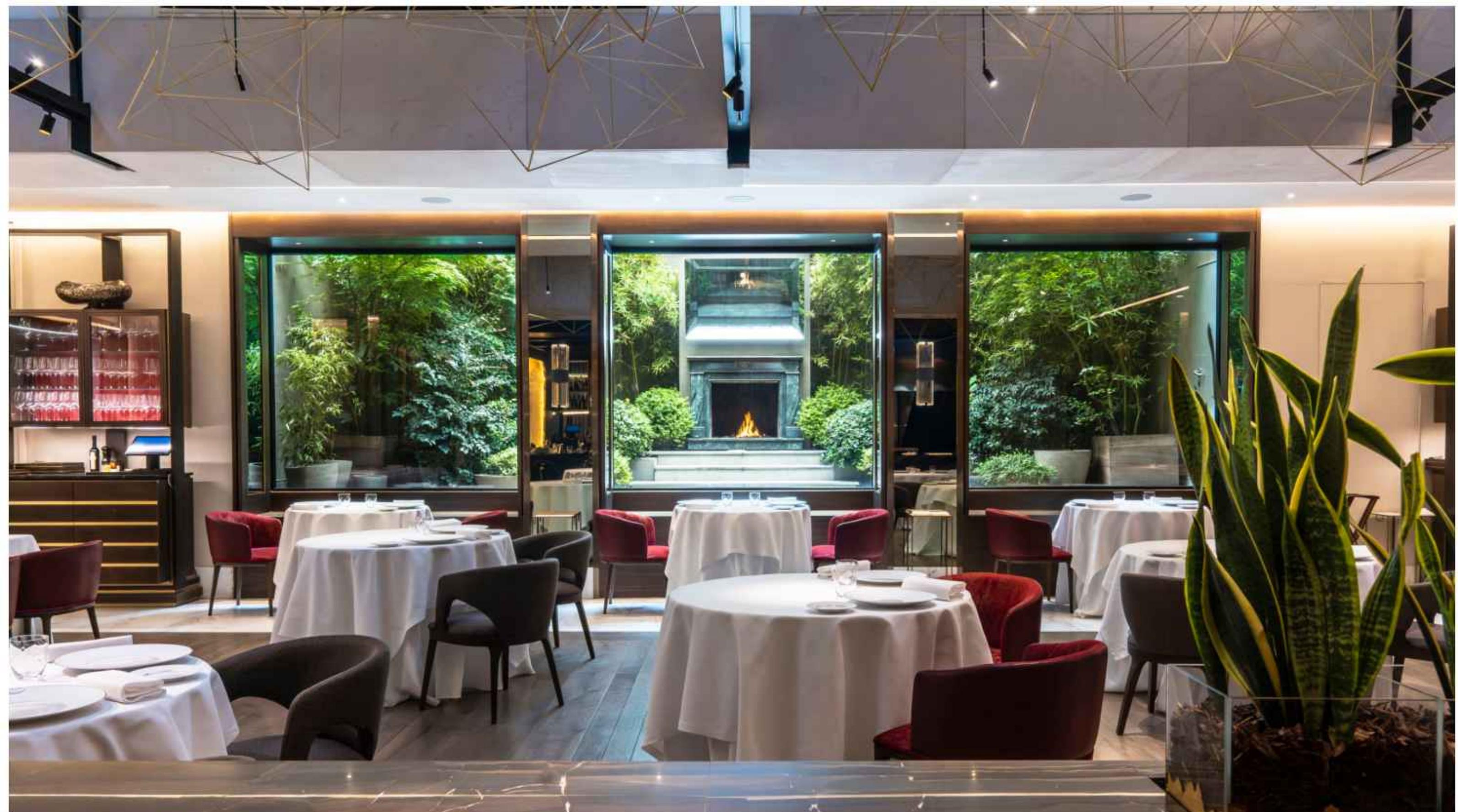
En Saddle trabajamos con productos de temporada para garantizar la mejor calidad del producto en su más álgido momento. Por ello, siempre contamos con platos fuera de carta, y realizamos cambio de carta una o dos veces durante cada estación del año.

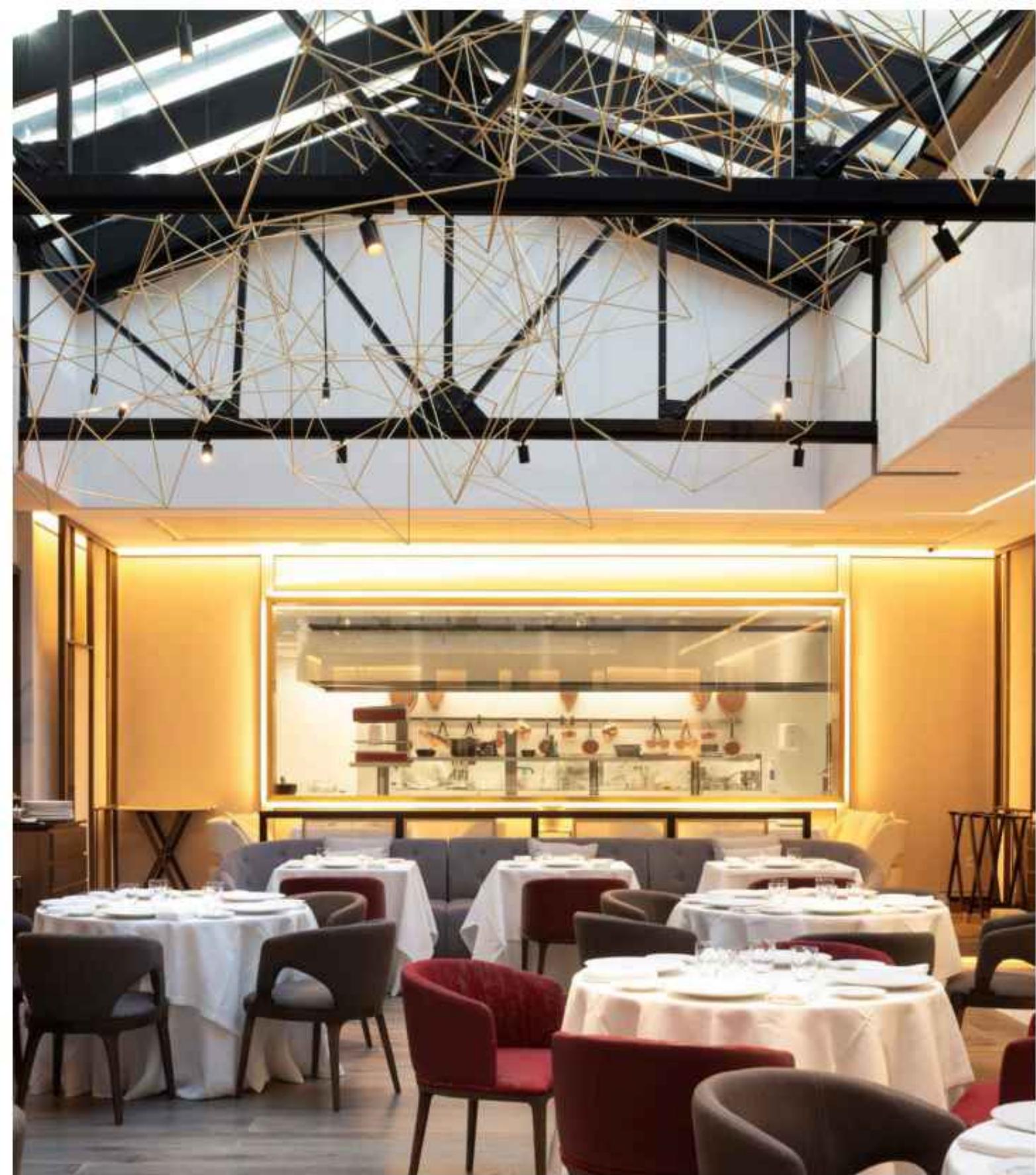
Trabajamos un servicio en sala que es más propio en la parte técnica del siglo pasado.



Carta del restaurante

---







## Fromelier

---

En Saddle, contamos con un **carro de quesos que alberga más de 35 referencias**, cuidadosamente seleccionadas por nuestro fromelier. Cada elección responde a la temporada y al momento óptimo de maduración, lo que nos permite garantizar la **máxima calidad en cada servicio**.

Para lograrlo, disponemos de tres cámaras de conservación que nos permiten mantener entre **300 y 350 piezas** a lo largo del año. Así, cada queso que ofrecemos ha sido afinado con precisión y se presenta en su punto justo.

# Cocina

---

Nuestra cocina se sostiene sobre **tres pilares fundamentales**: el **producto**, la **temporada** y la **tradición**.

Trabajamos en estrecha colaboración con nuestros proveedores, con quienes hemos construido relaciones de confianza y compromiso, para acceder siempre a **materias primas excepcionales**. Creemos firmemente que un gran plato nace del respeto absoluto por el producto.

La **temporalidad** guía cada una de nuestras decisiones. Buscamos que cada ingrediente represente el alma de la estación en la que se encuentra, expresándose en su momento más pleno, más sabroso, más auténtico.

Y es la tradición la que nos inspira y nos da sentido. Nuestro enfoque se basa en una **cocina clásica contemporánea**, donde las raíces son tan importantes como la evolución técnica y estética.

*“Para mirar hacia adelante, siempre tenemos que saber de dónde venimos”*

Pablo Laya







## Postres

---

Elaboramos cada postre de forma artesanal, cuidando cada detalle para resaltar la naturalidad de los ingredientes. Minimizar el uso de azúcares añadidos es una prioridad, prefiriendo siempre alternativas naturales que aportan sabor sin sacrificar frescura ni ligereza.

De este modo, buscamos ofrecer creaciones equilibradas y delicadas que completen la experiencia gastronómica con un toque auténtico y memorable.



Carta de postres

saddle

## Reservados

Contamos con cuatro reservados exclusivos, cuyos nombres rinden homenaje, de forma sutil, al legado y carácter que inspiran la identidad de nuestra casa.

Estos espacios privados son perfectos para almuerzos, cenas, presentaciones o reuniones, ofreciendo privacidad y confort. El acceso se realiza desde la planta baja mediante escaleras o ascensor, garantizando la máxima discreción.

Somos el único restaurante en Madrid que dedica una planta completa a reservados, con baño independiente y capacidad para grupos de entre dos y veinte personas, creando un ambiente íntimo y sofisticado, ideal para cualquier ocasión especial.



saddle

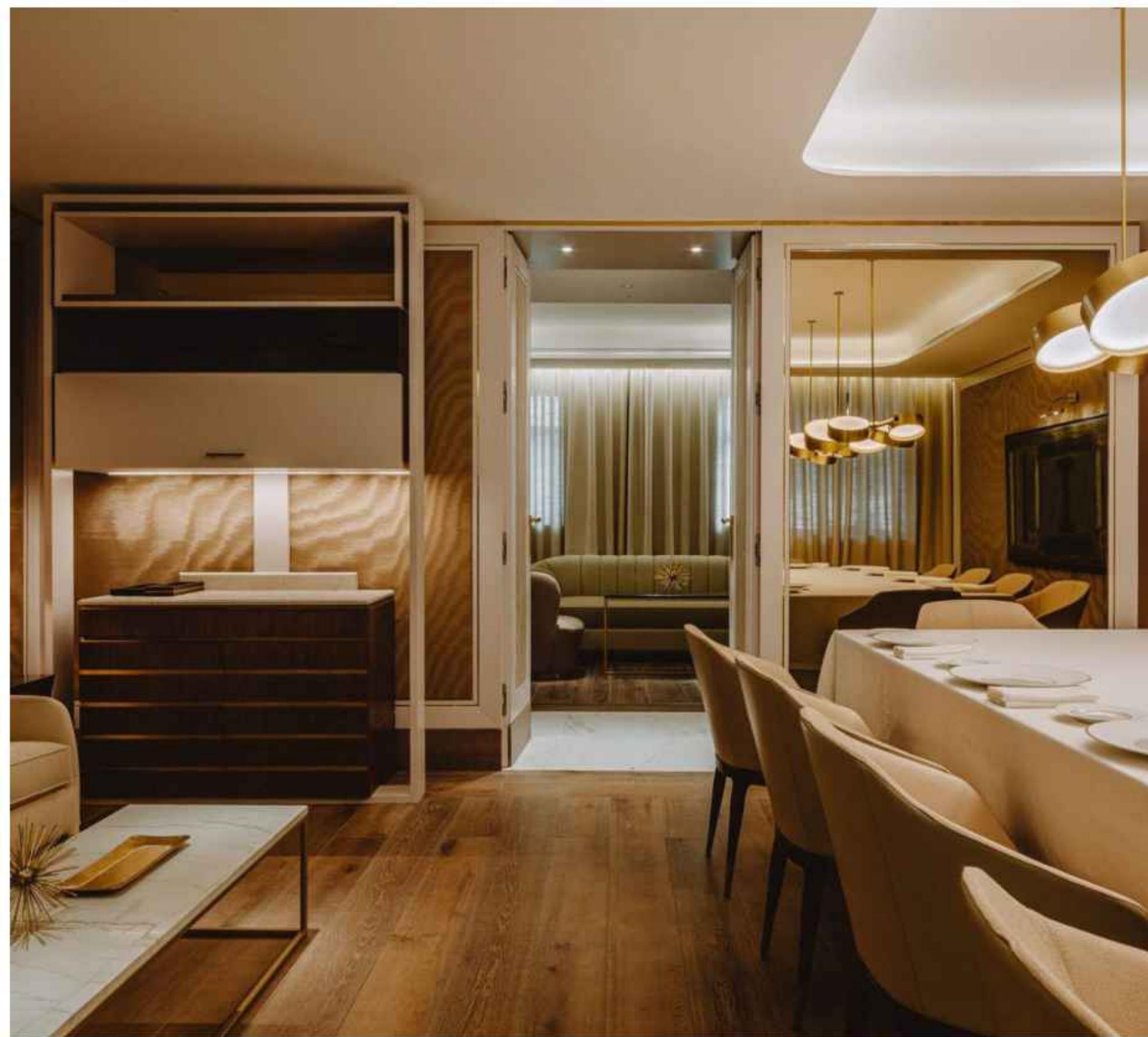
## Jockey

---

En homenaje al emblemático restaurante que nos precedió en este mismo enclave, este reservado ofrece el entorno perfecto para reuniones ejecutivas, almuerzos de trabajo o celebraciones privadas con un carácter exclusivo

Con capacidad máxima para 10 comensales en formato imperial, combina funcionalidad y confort gracias a su mobiliario elegante, que incluye sofá y mesa baja, ofreciendo un ambiente sofisticado y relajado para cualquier ocasión.

---





saddle

# Ascot y Longchamp

---

Espacios íntimos y acogedores, ideales para reservas de máximo 4 comensales, que ofrecen vistas al Ministerio del Interior.

---



saddle

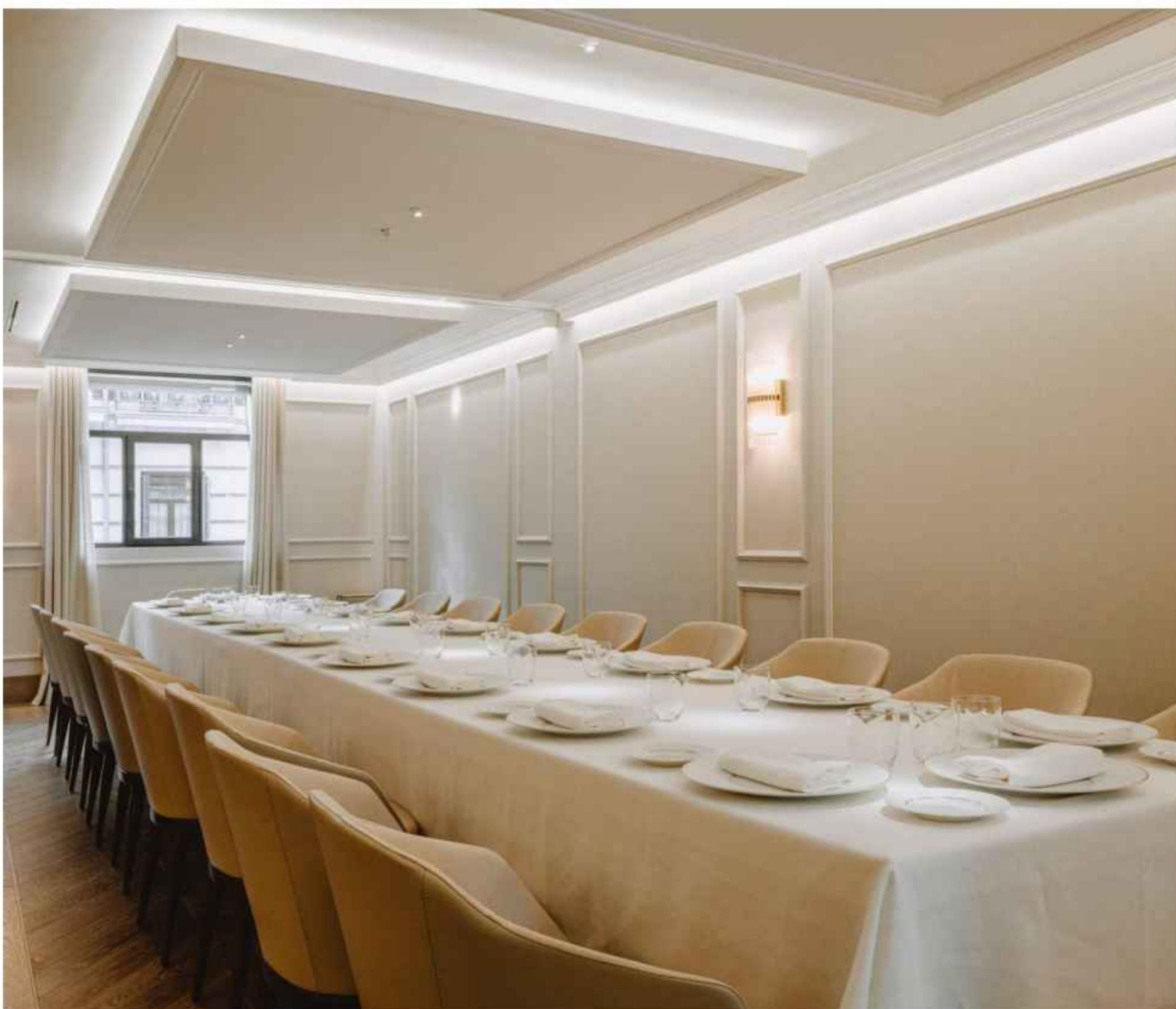
## Zarzuela

---

Este elegante salón puede alojar hasta 20 comensales en una impresionante mesa imperial, con la flexibilidad de dividir el espacio en dos reservados privados e independientes mediante un panel.

Perfecto para eventos corporativos, presentaciones de marcas o celebraciones íntimas como bodas, ofreciendo un ambiente exclusivo y adaptable a sus necesidades.

---





saddle

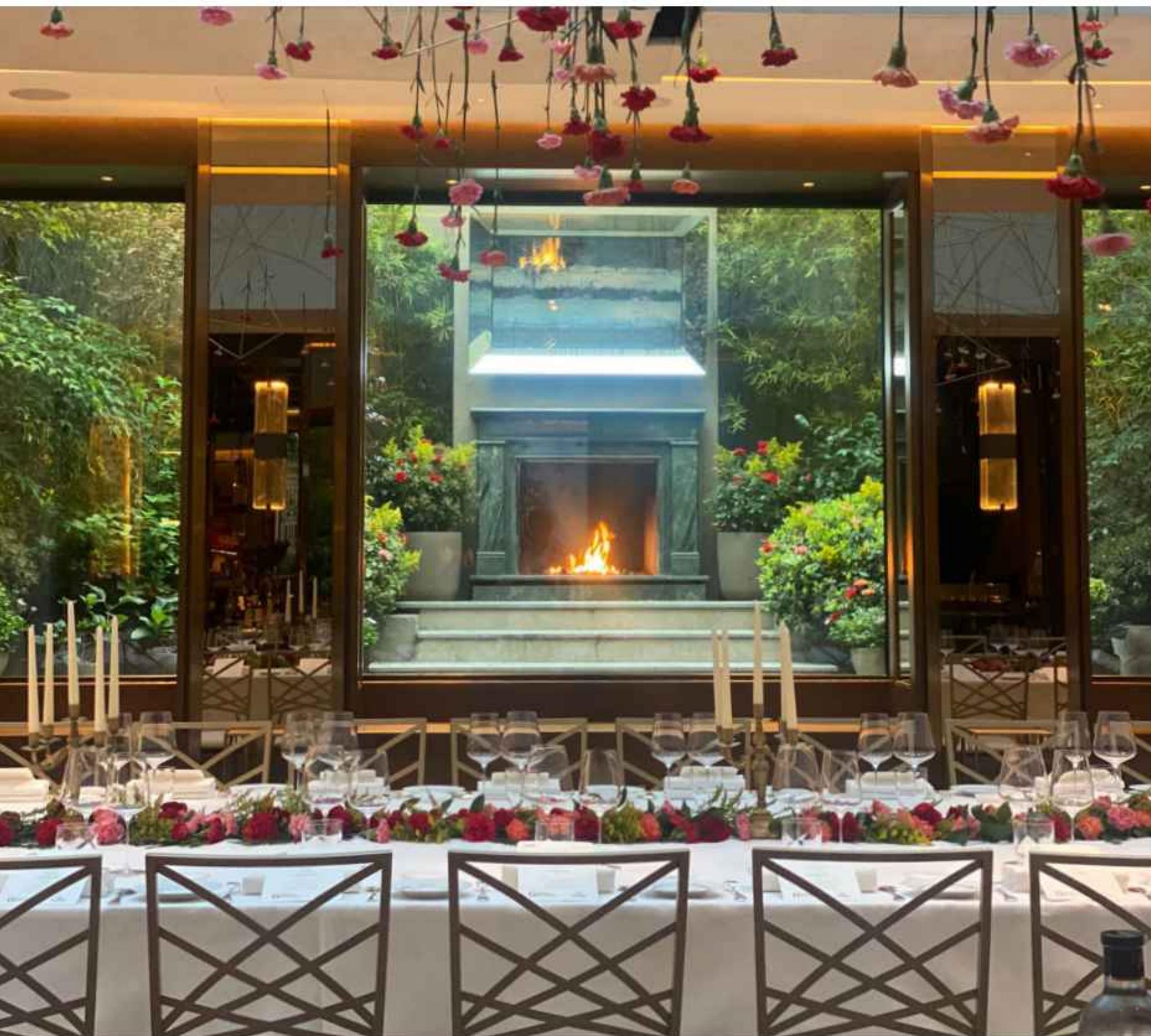
## Exclusividades

En Saddle ofrecemos también la posibilidad de privatizar el restaurante en exclusiva para la celebración de eventos privados de hasta 85 invitados. Una ocasión única para disfrutar de toda la esencia de Saddle en un entorno reservado únicamente a tus invitados, con la máxima dedicación de nuestro equipo gastronómico y de sala.

Además, desde Saddle te proponemos vivir una Experiencia Gastronómica Única, concebida en exclusiva para tu evento:

### L'ART DE LA TABLE

*Te invitamos a sumergirte en el arte de la cocina clásica, donde cada plato se prepara a la vista de los comensales. Cada bocado se convierte en un espectáculo, narrando su propia historia en un ritual culinario inolvidable. Esta experiencia está diseñada para un máximo de 30 comensales.*





# Servicios

Diseñamos eventos a medida, personalizados y cuidadosamente adaptados a sus necesidades.

Ponemos a su disposición servicios adicionales como decoración corporativa, arreglos florales, violinista, hilo musical personalizado y cualquier otro detalle que contribuya a hacer de su evento una experiencia verdaderamente única.



Menú de grupos

Estamos a tu disposición para transformar tu próximo evento en una experiencia inolvidable:

[eventos@saddle-madrid.com](mailto:eventos@saddle-madrid.com) | +34 912 16 39 36