



Alberto Sanz Blanco

Periodista, analista y crítico cultural



---

## **ABYA: cocina libre y sin ataduras en un viaje sensorial que fusiona raíces indígenas, sabores internacionales y creatividad sin límites**

En pleno corazón del Barrio de Salamanca, donde el mármol de las aceras brilla casi tanto como las vitrinas de lujo que lo rodean, se erige ABYA: un coloso hedonista que además de dejarse ver, también se hace sentir. A escasos metros del bullicio chic de Ortega y Gasset, este restaurante ocupa el emblemático Palacio de Saldaña, un edificio afrancesado de 1903 que ahora es escenario de una experiencia que trasciende lo culinario. Más de mil metros cuadrados de arte, música en directo y cocina internacional orquestados con el afán de seducir todos los sentidos. Cuatro plantas interconectadas que invitan a perderse entre sabores exóticos, cócteles de autor y una colección de arte contemporáneo que convierte cada rincón en una galería viva. Aquí, el lujo se escribe con mayúsculas, pero no desde la ostentación, sino desde el detalle, la puesta en escena y el ritmo que impone su propuesta sensorial. Entrar en ABYA es atravesar el umbral de lo previsible. Todo lo que sucede dentro del palacio

...

SUSCRÍBETE >

para una conversión completa a PDF |