



LO ÚLTIMO EN MADRID ALTA COCTELERÍA CON ALMA DE RESTAURANTE EN UN ESPACIO CLUB

Ya no nos conformamos con ir a un lugar y comer bien o tomar un cóctel. La oferta gastronómica de Madrid es tan variada y de tal calidad, que acudimos a cada lugar esperando ser impresionados de alguna manera, buscando una huella imborrable y la posibilidad de presumir ante nuestros amigos de haber encontrado el mejor rincón de Madrid. En el bohemio y exclusivo barrio de los Austrias, HDDN abre sus puertas para ofrecer mixología y gastronomía envuelta en magia y, muy probablemente este podría ser tu gran descubrimiento del 2024.



HDDN esconde secretos de mixología y culinarios en un ambiente muy personal. Su propio nombre, del inglés *hidden*, (oculto), es un edén donde su propietario está centrado en ofrecer un servicio y platos de la máxima calidad. Tal es su compromiso, que la carta puede

contener variaciones para ajustarse al ingrediente de temporada de mayor calidad y proximidad, priorizando siempre los locales, para llegar al comensal con todos sus aromas y matices ya transformados en platos deliciosos de cocina con base gallega y notas mexicanas. ¿Extravagante? Todo en **HDDN** está pensado para sorprender y ser único y fiel a su estilo y espíritu indómito y singular. Para definir **HDDN** hay que comprometerse con la visión de su creador, **Miguel González**, y adentrarse sin prejuicios en su propuesta valiente y atrevida. No te puedes perder, la **Samosa de Grelos, con Piñón y queso de Tetilla Gallego sobre Yogurt de Pomelo y Ágave**. Las **raíces gallegas** de Miguel se reflejan en muchos de sus platos de sabores incomparables que le otorgan peculiaridad a su **cocina de Autor Fusión**.

EL ESPACIO; LUJO BOHEMIO

Al llegar nos recibe una **fachada sofisticada y elegante** que describe un **club secreto** y que invita a entrar. Nada más hacerlo, el servicio destaca por su amabilidad y cortesía. Descubrimos una coctelería con alma de restaurante de alta *cuisine* que esconde secretos de la mixología y la gastronomía como en un perfecto juego de alquimia para deleitar a los paladares más exigentes. En su entorno de **lujo bohemio y club clandestino**, pero no pretencioso. El **bartender** nos recibe dispuesto a sorprendernos con una carta de **coctelería** extensa que incluye una variedad de cócteles clásicos, que son los menos, y una espléndida selección de cócteles originales y distinguidos cuanto menos.

No dejes de prestar atención a las **sugerencias y maridajes** que ofrecen con los platos de la carta. Es **un lujo para el paladar y uno de sus grandes logros gastronómicos**.



COCTELERÍA DE AUTOR

Su propietario, **Miguel González**, es un experto mixólogo, un mago de la coctelería, capaz de captar los matices más sutiles y llevarlos a nuestra copa como si de un ilusionista se tratara. Es una parte muy importante de su propuesta, porque la coctelería es lo que da sentido a **HDDN** y todo gira en torno a este noble arte. Entre sus creaciones destacan, además de los clásicos, los “**ahumados y picantes**” y los que Miguel define como un “**riesgo asumible**”. Precisamente en este grupo destacamos el cóctel, **Fatídica**, un “risky” cóctel, sutil y equilibrado mix de Whisky escocés de la isla de Islay de polen de abeja con un proceso de más de un año de maceración y que se completa con notas de zanahoria y naranja. Ya dijimos que aquí todo es sorprendente.

El resto lo hace el ambiente y la música que huye de ser un local de moda pero que no impide comer al ritmo de una cuidada selección de deep y jazz house, y que sin ser lo principal, invita a quedarse en su planta baja deleitándonos en su magnífico Cocktail Bar independiente, hasta el cierre.

Si te gusta descubrir **lugaresios nuevos**, con **personalidad propia** y fuera de normas y clichés, **HDDN** es el lugar al que volver una y otra vez este invierno en Madrid.

Enlace de RESERVAS: <https://www.hddn.es/menus-navidad/>

WEB: <https://www.hddn.es/> | CONTACTO +34 664 78 49 18 | Pl. de Prta Cerrada, 7, 28005 Madrid

PRENSA weFASHION

Raquel Moya | Calle Génova 3, ático - oficina 3 - 28004 - Madrid - +34 691 434 171