

## **Restaurante Jagger, el sabor contemporáneo de la tradición**

### **El creador de las FoodieNites del restaurante Lhardy abre Jagger en Conde Duque**

Ignacio Gutiérrez, un aventurero de la cocina que ha hecho de la gastronomía su modo de vida después de 16 años trabajando en el mítico restaurante Lhardy, donde ha sido segundo jefe de cocina, ha abierto su propio espacio, el Restaurante Jagger, donde da rienda suelta a su creatividad y desarrolla un estilo muy personal.

Su inquietud por actualizar las recetas tradicionales lo llevó, hace algo más de cinco años, a poner en marcha las Secret Dinners Cenando con Ignacio, una experiencia única en la que solo diez personas, previa inscripción y selección, han tenido la oportunidad de ser los 'conejiillos de india' de los platos más creativos de Ignacio. Estas cenas exclusivas se trasladaron en varias ocasiones al Lhardy bajo el nombre de FoodieNites session.

Con ese bagaje que evoluciona lo más puro de la cocina tradicional mediterránea, pero que mantiene intactos los sabores en origen, Ignacio se ha embarcado en esta nueva aventura para la que lleva preparándose toda su vida profesional.

En el corazón del céntrico barrio de Conde Duque, en la calle del Limón, Ignacio Gutiérrez y su socio y compañero de fogones, Fabio Alía, han abierto las puertas del Restaurante Jagger, un espacio acogedor al que hay que ir sin prisas y con ganas de disfrutar de una comida que hunde sus raíces en la tradición, que utiliza productos de máxima calidad de nuestra tierra, pero que sorprende por su creatividad en la elaboración y la delicadeza de sus matices.

Fabio, diplomado en Biblioteconomía y Documentación y licenciado en Comunicación audiovisual, tras 6 años de trabajo en oficina, lo dejó para dedicarse a su verdadera pasión, la cocina y la repostería. La oportunidad le llegó cuando después de ser seleccionado para participar en un curso de panadería en un prestigioso obrador, le ofrecieron trabajar en la empresa, y desde entonces no ha hecho otra cosa que crecer en la cocina.

Se sumó a las Secret Dinners de Ignacio, haciendo las cenas a cuatro manos, y ahora han unido sus ilusiones y buen hacer en este proyecto. Las sardinas frescas marinadas sobre crujiente de pan con vinagreta de nabo, jengibre y puerro, el bocata de calamares en orly de su propia tinta y alioli de ajo asado y miel, el tuétano asado con tartar de gambas a las finas hierbas y el salteado oriental de verdura sobre puré de calabaza con yema de huevo de corral son solo algunos ejemplos de una carta en constante renovación con productos de temporada.

Al Jagger hay que ir libre de estereotipos, dispuesto a dejarse sorprender por una cocina original que nace de un profundo conocimiento de la gastronomía de nuestra tierra y de la pasión por evolucionarla

hacia platos propios. Este viaje, al que se tiene que dedicar tiempo, se puede hacer a pie de calle, junto al luminoso ventanal que asoma a la acera del Limón, o fuera del ir y venir de los transeúntes, en un entorno más íntimo al calor de los ladrillos y de los fogones.

¿Por qué se llama Jagger? Eso tendrás que descubrirlo cuando vayas.

<http://restaurantejagger.com/>  
[www.facebook.com/pg/Jaggerrestaurante](http://www.facebook.com/pg/Jaggerrestaurante)  
[https://www.instagram.com/jagger\\_restaurante](https://www.instagram.com/jagger_restaurante)  
[https://twitter.com/jagger\\_rest](https://twitter.com/jagger_rest)  
Jagger  
Calle Limón, 21  
28015 Madrid  
658 20 50 61

**Datos de contacto:**

Rebeca Francisco  
605498630

Nota de prensa publicada en: [28015](#)

Categorías: [Gastronomía Madrid](#) [Entretenimiento](#) [Emprendedores](#) [Restauración](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>