



# Qué pedir si vas a... Aarde y Origen, la última cuestión de Sandro Silva

por [Edel Salvadores](#) 2 de enero de 2020

Son [las dos últimas aperturas del hostelero de moda](#) en Madrid. Ambas ocupan locales vecinos en la Plaza de la Independencia.

El mundo *foodie* madrileño podría dividirse entre **sandristas y anti-sandristas**. Y, si la cosa se extiende a ese infinito [mundo de la hostelería](#) de ver y ser visto, la división entre ambas especies seguiría vigente, pues, entre esa clientela que adora moverse por locales de moda y de gente guapa, está claro que los hay pro Sandro Silva y Marta Seco y **los que hay que dicen preferir otro tipo de restaurantes fashion**.

Damas y caballeros, [bienvenidos al "mundo Silva y Seco"](#). No es poca cosa. Todo empezó cuando, en 2004, este cocinero de origen brasileño y esta asturiana, matrimonio ya por entonces, decidieron emprender con un formato que, **dada la época, llamaba la atención** por casi excesivamente clásico: El Paraguas abrió en 2004 en la calle Jorge Juan, en un momento en el que existía poco más que el Thai Gardens. Hasta 2011, no volvieron a estrenar nada nuevo; ese año, inauguraron [Tenconten](#), una especie de **éxito loco en plena crisis económica**. Al imperio Silva y Seco aún les quedaba recorrido.

Llegaron **Quintín Ultramarinos**, en 2014, de nuevo en Jorge Juan, destinada a ser "su calle"; **Amazónico**, en la misma vía, en 2016 (en cuyo sótano está The Jungle Club); en 2017, llegó **Numa**, en la cercana Velázquez; y, en 2019, Aarde y Origen, en la Puerta de Alcalá (por cierto, en la calle Jorge Juan, funciona también un bajo con taller central y oficinas).

## Socios nuevos

¿Qué más? Hay algo más, sí: lo que se convirtió en el Grupo Paraguas, **con 600 empleados, cientos de clientes** y con locales sujetos a la diversificación de marcas, fue objeto de una operación financiera. O empresarial: en enero de 2017, Dogus Group, una firma de capital turco con diversos negocios, **entró en el capital y eso potenció sus planes**, sobre todo, de expansión internacional, lo que se ha concretado en las recientes aperturas de sedes de **Amazónico en Londres y Dubai**.

Hoy, toca hablar de Aarde y Origen, que supusieron la llegada el pasado mayo de Silva y Seco a la Puerta de Alcalá, con vecinos como [Ramsés](#).

Ensalada de vitamina K con 'croutons' de garbanzos.

© Cortesía de Aarde



Primero, Aarde

Primero, **arrancó Aarde como el sexto restaurante de Grupo Paraguas** en Madrid, bajo una cocina con cierto peso vegetal y con una curiosa inspiración africana. Cuenta Silva que viajó a África en busca de ideas y que volvió encantado con lo que vio allí: culturas, recetas, vajillas, colores, olores y hasta música. “**No es cocina africana, pero tomamos África como referencia** por lo que significa como una vuelta al origen”, ha dicho el hostelero, que añade: la idea de una “apuesta por el mundo verde y orgánico”.

**No es fácil lanzar ese mensaje al mercado** y después tratar de evita que Aarde sea denominado por la gente como un restaurante de cocina africana, porque **ni el público entiende qué significa eso**, ni es algo especialmente sugerente.

Quedémonos en que Aarde **ofrece una cocina exótica** en un **ambiente cool** de un local situado en antigua galería de arte de la Puerta de Alcalá, que suma barra, varios comedores y **un privado rollo cabaña**.

Carpaccio de remolacha y mizuna.

© Cortesía de Aarde



## Qué pedir en Aarde

¿Qué pedir, entonces, en Aarde? En línea con esa confusa inspiración africana, **la carta puede ser compleja de entender**, pero pregunta y **déjate aconsejar**. Por si acaso, te decimos tres platos a

anotar: **Carpaccio de remolacha** y mizuna; **Ensalada de vitamina K** con croutons de garbanzos o **Lubina a la plancha**.

Hay más opciones como **la Persea (aguacate) y papaya verde** con aliño guindando de maní, las Zanahorias baby y bici asado en miel de aguacate, **la Coliflor al *tandoor*** con crema de almendras y especias de Sijilmasa, **la Lasaña vegana de *chingulugulu***, el Curry verde de Gombo, el Arroz Joloff de carabinero o el Pez limón con escabeche de cardamomo. Se puede comer o cenar por **precio medio de 50 a 65 euros**.

Lubina a la plancha.

© Cortesía de Aarde



## ¿Y Origen?

La segunda fase de Aarde se llama Origen y ocupa el local de la antigua Panadería Harina, donde se vuelve a repetir el interiorismo de Cousi. Lo abrieron con la idea de **hacer un Quintín verde**. Es un complemento que suma muchas cosas: tienda de **platos caseros**, embutidos, conservas o encurtidos; opción de *take away*; repostería (hay que probar su **Pancake tradicional y el Bizcocho de limón**); lugar de desayunos y meriendas con zumos ('clásicos' y orgánicos) y bols como el de *assai* con grano bio; y, sí, comer o cenar.

Hay platos como **Lenteja pardina, calabaza asada, curry y crema agria**, pero también Croquetas de jamón ibérico, Carpaccio de Lengua de ternera con encurtidos, Sopa de marisco, [mariscos](#), Pitxin a

la bilbaína o, de postre, o Torrijas de coco. **Precio medio que va de los 45 a 55 euros.** Tiene fuera [una buena terraza](#).

**Aarde y Origen.** Plaza de la Independencia, 10. Madrid. Tel. 91 088 93 30