

Platea Madrid: El innovador espacio gastronómico que revolucionará la capital

tamaño fuente  Imprimir | E-mail

Califica este tema      (2 votos)



El antiguo Cine Carlos III renace. Madrid dispondrá de un nuevo e innovador espacio inexistente en el mundo que sin duda se va a convertir en el referente del concepto gastroexperience tanto a nivel nacional como internacional. 6 estrellas Michelin y 11 Soles Repsol estarán integrados en un espacio versátil que ofrecerá numerosas propuestas de ocio. ¡Platea Madrid, el complemento perfecto a la experiencia gastronómica!

• 60 millones de euros de inversión, 5.800 metros cuadrados.

A primeros de junio abrirá sus puertas Platea Madrid, en el céntrico cruce de la calle Goya con Castellana, frente a la Plaza de Colón, ocupando las instalaciones de los antiguos cines Carlos III, un nuevo macroespacio gastronómico que aspira a convertirse en el referente del concepto gastroexperience.

Música, cine, artes escénicas, show cookings, lecturas, talleres, aperitivos musicales, catas en el escenario, after works, magia, cabaret, micro-teatro y números aéreos se podrán disfrutar mientras se tapea y se sucumbe a la cocina española y mediterránea de tres de los máximos representantes de nuestra gastronomía con mayor prestigio internacional: Pepe Solla, Marcos Morán y Paco Roncero.



PLATEA MADRID también ofrecerá un recorrido por los sabores del mundo: Comida mediterránea e internacional, ¡cuatro sofisticados espacios para experimentar un viaje sensorial! El japonés Shikku a cargo de Rafael Sánchez; el peruano Virú regentado por Kiko Zeballos; de la mano de Álex de la Fuente el restaurante mexicano y Ranieri Casalini Fortino será el encargado de la cocina italiana.



Si hablamos de gastronomía española, Ramón Freixa es, sin duda alguna, uno de sus más afamados representantes. En el primer anfiteatro se podrá disfrutar de la espectacular cocina de sensaciones, sentimientos y reflexión que ha hecho merecedor a este gran chef de las 2 preciadas estrellas Michelin. El chef-pastelero Alejandro Montes, de Mamá Framboise, nos introducirá en un universo de placer dulce, ¡delicioso para todos los sentidos! A través de sus sabores sencillos, sus ingredientes de primera calidad y sus elaboraciones artesanas, este exquisito espacio decorado por Angie Socías Fernández-Coppel y Christian Dorin de Dorin & Coppel será ideal para desayunar, merendar o endulzar cualquier momento. ¡Bienvenidos a la alta pastelería! Lázaro Rosa-Violán, armonioso diseñador de interiores, será el encargado de recrear este espacio haciendo posible que iluminación, ambiente y gastronomía se compenetren para lograr un todo coherente.



En PLATEA no faltará detalle, la floristería Alfabia con su buen gusto y estilo tendrá un espacio con los mejores arreglos florales, plantas y centros. El espacio contará con una amplia degustación de productos gourmet como los deliciosos encurtidos de La Hora del Vermut, ibéricos y quesos, además de una espectacular barra de bebidas, cócteles, Vinos y una zona exclusivamente dedicada a la cerveza. Para quienes quieran desconectar, el segundo anfiteatro es el lugar ideal. En esta coctelería se podrá disfrutar de las creaciones de los mejores bartenders de la ciudad con una espectacular panorámica de todo el espacio.



PLATEA MADRID, con su magnífica ubicación en la céntrica plaza de Colón y con acceso directo desde Goya, Hermosilla y Marqués de Zurgena, será un espacio novedoso y sorprendente que hará del ocio gastronómico todo un arte. Un lugar exclusivo pero no excluyente con precios muy asequibles: copa de vino y cerveza entre 2,50 y 3€, copa 9€, tapeo 20€ (incluyendo bebida) y restaurante 40€. ¡Todo un lujo gastronómico al alcance de todos!



¡En PLATEA todo va a ser posible! Cada día será un momento único, cada sabor un mundo, cada visita un plan diferente. ¡Un espacio nuevo todos los días del año!

Dirección Platea Madrid: cruce de la calle Goya con Castellana, frente a la Plaza de Colón, ocupando las instalaciones de los antiguos cines Carlos III,