

● FINE DINING

Platea Madrid, espacio de ocio gastronómico madrileño, abre sus puertas en mayo

MADRID



Platea Madrid, espacio de ocio gastronómico de Madrid, abrirá sus puertas en mayo en la céntrica plaza de Colón, con acceso directo desde Goya, Hermosilla y Marqués de Zurgena. Un lugar que ha supuesto 60 millones de euros de inversión, 5.800 metros cuadrados y que concentrará seis estrellas Michelin y once Soles Repsol.

Este nuevo lugar ofrecerá música, cine, artes escénicas, show cookings, lecturas, talleres, aperitivos musicales, catas en el escenario, after works, magia, cabaret, micro-teatro y números aéreos, que podrán disfrutarse mientras se degusta las excelencias culinarias de tres reconocidos chefs: Pepe Solla, Marcos Morán y Paco Roncero.

Asimismo, Platea Madrid ofrecerá varios sabores del mundo: el japonés Shikku a cargo de Rafael Sánchez, el peruano Virú a manos de Kiko Zeballos, el sabor mexicano vendrá de Álex de la Fuente y Ranieri Casalini Fortino nos traerá los platillos de la cocina italiana. También estará representada la gastronomía española, con el chef dos estrellas Michelin, Ramón Freixa.

De esta misma manera y para finalizar, el chef-pastelero, Alejandro Montes, con su espacio Mamá Framboise, nos introducirá en el universo del dulce. Éste espacio será el primero en abrir sus puertas, en un mes concretamente, con una decoración de mano de Angie Socías Fernández-Coppel y Christian Dorin de Dorin & Copel.

Aunque si lo que buscan los visitantes es relajarse, el segundo anfiteatro es el lugar ideal, pues se podrá disfrutar de las creaciones de los mejores bartenders de la ciudad. También se podrán degustar productos gourmet como los encurtidos de La Hora del Vermut, ibéricos y quesos, además de su barra de bebidas para cócteles, vinos y la zona exclusiva dedicada a la cerveza.

Lázaro Rosa-Violán, diseñador de interiores, será el encargado de recrear este espacio haciendo posible que la iluminación, ambiente y gastronomía formen un todo coherente. En Platea, los mejores arreglos florales, plantas y centro, vendrán de la mano de la floristería Alfabia.

El nuevo espacio gastronómico se trata de un lugar exclusivo pero no excluyente, pues tiene precios muy asequibles: copa de vino y cerveza entre 2,50 y 3 euros, copa 9 euros, tapeo 20 euros (incluyendo bebida) y restaurante 40 euros.