

Futbol

Real Madrid

Juegos

Loteria

Viajes

turismorural.ru

Vistas

Fotos

Arte

Claude de Chezelle

Diario de la Musica

Revista del Arte

Videos Promocionales

Casas Rurales

Reservamesa

Tiendas On Line

Enlaces Premium

Can Torrotes

Eurovision

Flores en Madrid

NetRadio - Madrid - Emisión en directo -----



Noticias » Actualidad

Cuenta atrás para la apertura de Platea

28-03-2014 Le interesa a 17 personas Deja tu opinión

8+1 0

Me gusta 0



La alcaldesa de la capital, Ana Botella, ha visitado este viernes Platea Madrid, un nuevo concepto de ocio de 5.800 metros cuadrados que abrirá a finales de mayo en la "nueva milla gastronómico-cultural", formado Paseo de la Castellana, Colón y Serrano, donde ya se puede disfrutar del Museo Arqueológico y del Casino. En este espacio único se darán cita dos estrellas Michelin (Ramón Freixa y Paco Roncero) y once Soles que tratarán de complacer a todos los comensales con dos espacios, Platea Salada y Platea Dulce.

Abierto a cualquier hora del día para que los turistas puedan comer comida española con sus horarios extra. Platea Madrid es una iniciativa con capital cien por cien español, en la que se dan cita desde inversores de la gastronomía hasta del sector inmobiliario.

Hacer realidad este proyecto tras dos años de obras ha sido posible gracias a una inversión de 60 millones de euros, que incluye la adquisición del inmueble, como ha detallado la directora general de Platea Madrid Beorlegui.

CON CAPACIDAD PARA 1.100 COMIDAS

En pocos días se abrirá Platea Dulce, que ofrece pasteles, chocolates, panes o frutas para tomar o para llevar. Los paladares que prefieran el salado tendrán que esperar a finales de mayo, cuando arranque Platea Salada. El que esté completamente en marcha tendrá capacidad para ofrecer 1.100 comidas.

Del tapeo se encargarán Paco Roncero, Pepe Solla y Marcos Morán, mientras que el restaurante estará dirigido por Ramón Freixa. Este merecedor de una estrella Michelin ha explicado que será el restaurante "al

Publicidad



Vivero Los Olivos



Instituto del
Metabolismo
Celular



Tel. 915 645 870



MARINSAT
INSTALACIONES S.L.

SISTEMAS DE
ELECTRICIDAD
TELECOMUNICACIONES



Tel. 91.265.70.79
675.74.26.15

**Jardinería y Gestión
de Zonas Verdes**

Tel. 606 92 10 49
Fax 91 884 02 60



Tecno-Dorpa S.L.

+34/91 871 99 49
+34/91 870 69 55
+34/629 31 64 33

gustaría ir sin tenerlo que pensar, divertido, un restaurante sin pereza, de felicidad, al que irías cada día con amigos, con la familia, solo, un restaurante a todas horas", ha explicado.

LAS BUTIPERRINCHIS

Freixa no ha dudado en avanzar una de sus próximas especialidades, las butiperrinchis, es decir, "burellas tuneadas, el hot dog madrileño".

Paco Roncero, por su parte, pretende transformar las "tostas, empanadas, croquetas y frituras andaluzas" en "llevarlas a la alta gastronomía". "Se trata de democratizar el mundo de la tapa pero con buena calidad y materia prima", ha detallado.

En la planta baja se ubica un puesto de encurtidos, una barra de bebidas y un pequeño mercado mientras que el piso inferior se reserva para comida caliente, plato de cuchara y comida tradicional española pero dejando espacio a la gastronomía del mundo con representación peruana, mexicana, japonesa e italiana.

Un bar de copas y una zona de fumadores en la planta superior completan el local, que cuenta además con un gran escenario para espectáculos. Beorlegui ha explicado que así, haciendo que los fumadores no tengan contacto directo con la calle, no se molestará a los vecinos.

Comentarios

Deja este campo en blanco

Escribe el código de la imagen

[Nick]

[Comentario]

Canastro

[Cambiar palabra](#)

MOTOS&BIKES
Argentina

Tel. 91 006 44 32