

El Trotamanteles (<http://eltrotamanteles.es>) Fogones, tripulantes y pasajeros



(<http://www.morenosaez.com/>)

Platea Madrid abre sus puertas como un espacio gourmet que caminará de la mano de seis estrellas Michelin

Celso Vázquez Manzanares, junio 18, 2014



(<http://eltrotamanteles.es/wp-content/uploads/2014/06/PLATEA-01.jpg>)

Platea Madrid ha abierto ya sus puertas como un espacio gourmet de ocio gastronómico situado en plena milla de oro de la capital y que reunirá a seis estrellas Michelin. Se trata de un espacio gourmet, innovador e inexistente en el mundo donde poder disfrutar de una extensa y selecta oferta gastronómica conjugada con espectáculo.

El antiguo cine Carlos III renace con una nueva misión: ofrecer una gastronomía excelente a precios asequibles en un espacio dinámico, divertido y en una ubicación extraordinaria. Una inversión

de 60 millones de euros, un espacio de 5.800 metros cuadrados con capacidad para 1.183 personas.

(http://eltrotamanteles.es/wp-content/uploads/2014/06/IMG_24202945744702.jpeg)

Lázaro Rosa-Violán ha sido el artífice de la decoración de Platea. Este exitoso interiorista, inspirándose en la estética de los años 40 y 50 ha conjugado a la perfección luces, ambientes y espacios gastronómicos, dotando a cada uno de identidad propia y al mismo tiempo logrando un conjunto de coherencia estética.

Paletas de colores caldera, marrones y verdes, incorporación de la cerámica como elemento decorativo, un sinfín de detalles que conforman un espacio único.

Tres grandes de la gastronomía: Marcos Morán, Paco Roncero y Pepe Solla te harán soñar con sus mejores propuestas. Sinergias es la unión de estos tres alquimistas de la cocina materializada en cinco espacios: La Batea, Castizo y A Mordisco, con una filosofía de comida informal y un especial guiño a la tapa. Entrecortes y De Cuchara, enfocados a los guisos tradicionales y profundizando en nuestras raíces de hoy y de siempre.



(http://eltrotamanteles.es/wp-content/uploads/2014/06/IMG_24166814363702.jpeg)

Producto meticulosamente elegido, propuestas sorprendentes, virtuosismo técnico y un inevitable golpe de humor en sus platos, es la carta de presentación del afamado dos estrechas Michelin Ramón Freixa. Su restaurante Arriba con aire bistró ubicado en la primera planta de Platea es un lujo gastronómico al alcance de todos!

Platea te hará viajar a través de un recorrido sensorial por cuatro grandes cocinas. El mexicano Besos de Sal de Alex de la Fuente, Shikku la mejor versión de la cocina japonesa a cargo de Rafael Sánchez, Forlino de Ranieri Casalini con las mejores recetas italianas y Kinua, la propuesta peruana de Kiko Zeballos.