

HOME RESTAURANTES CHEFS RECETAS EL BAR **PISTAS** EXPERIENCIAS ESCUELA EMPLEO



Así se come en Platea, el nuevo espacio gastronómico de Madrid

Un **escenario gourmet** insólito en el corazón de la ciudad. Un restaurante bistró, más de una docena barras de comida y bebida, una coctelería, una pastelería con salón de te, una frutería y un ultramarinos de lujo forman **Platea**. Esta es su oferta gastronómica ¡Desde 25 euros!

Texto Alejandra Yañez

Publicado 15/06/2014

8+1 5

Me gusta 79

Twitter 73

Se abre el telón de **Platea Madrid** y salen **seis estrellas Michelin: Ramón Freixa, Marcos Morán, Paco Roncero y Pepe Solla...** Sí, estos son los cocineros que comandan este ambicioso proyecto que se inaugura oficialmente el próximo día 17 de junio, pero que está en pruebas desde el pasado viernes. Casi 6.000 metros cuadrados dedicados al ocio gastronómico -un nuevo concepto- donde más de uno echará de menos un mapa. Aunque estamos seguros de que la mejor opción es perderse, curiosarse y analizar tranquilamente la oferta para luego decidir qué comer o comprar en este mega complejo de cinco plantas, que ocupa el antiguo cine Carlos III y la que fuera la famosa sala de fiestas Cleofás, y que ha sido rehabilitado con mucho acierto por el arquitecto Lázaro Rosa Violán. Pero como no sólo de comer vive el hombre, Platea proyecta un programa de actividades con música, cine, artes escénicas, show cookings, lecturas, talleres, aperitivos musicales, catas en el escenario, afterworks, magia, cabaret y micro-teatro. Por ejemplo, con el estreno en el Mundial de la Roja, se pudo ver en la macropantalla del escenario el partido. ¡Casi nada!



Con capacidad para más de mil personas, Platea se ha desarrollado **gastronómicamente** en torno a la idea de las "barras" -con la excepción de el **restaurante bistró** de Ramón Freixa-. Un concepto tan novedoso como ambicioso. Más de una docena de ellas, de comida y bebida, para disfrutar *in situ* o llevar, dedicadas a diferentes estilos de cocina. Se distribuyen entre la planta calle y el sótano. Por un lado, Roncero, Solla y Morán se han unido en la empresa Sinergias y en triunvirato dirigen cinco barras distintas **A mordiscos** (brochetas, bocadillos, ensaladas y tostas), **Castizo** (croquetas, fritos, tortillas y patatas), **Entrecortes** (pollo/s frito y asados, hamburguesas y perritos

calientes singulares), **La Batea** (ostras naturales, aliñadas o cocidas y pulpo) y **De cuchara** (sopas frías, guisos, verduras). A estas se unen **Sabor a Dehesa** (donde los jamones y los quesos tientan por su variedad) y **La hora del Vermut** (donde se ha apostado por encurtidos de todo tipo y -alerta amantes de esta hora- hay 25 vermúts distintos de origen nacional para elegir, plus cinco tipo de sangrías).

Por otro lado, se ha hecho una clara apuesta por cocina foránea que suma adeptos en la capital: el mexicano, **Beso de Sal** con Alex de la Fuente (ex **Punto MX**), el peruano, **Kinúa Perú Food** con Kiko Zeballos (que ya conocemos por el restaurante Virú), el asiático **Shikku** con Rafael Sánchez y el italiano **Fortino** con Ranieri Casalini (que aterrizó aquí por primera vez en España y apuesta por bocados como el *suppli* -parece una croqueta pero es de arroz- o la *tasca* -auténtica street food romana-). Toda la comida se puede tomar en el establecimiento o comprarla para llevar. Si se consume allí solo hay que coger mesa, pedir bebida al camarero y acercarse a la barra elegida a por los platos. Y, mucha atención, los restaurantes de Sinergias han marcado sus platos "**sin gluten**" para los alérgicos. Hasta aquí, precio medio de 25-30€.



Para los que busquen algo más, de la mano de **Ramón Freixa** llega un **restaurante bistró**, decorado con mucho gusto y al detalle (por ejemplo, el menaje incluye platos hechos a mano y con productos "made in Spain"), donde el cocinero promete dar de comer por 45€, lo que permitirá una **experiencia gastronómica** más tranquila que incluye servicio en la mesa.

La noche o las tardes **afterwork** no serán ya lo mismo en la zona gracias a la **barra de coctelería o mixología** asesorada por Diego Cabrera y Luca Anastasio (9€ la copa) que se ha montado en las alturas del complejo, justito al lado de un club para fumadores acondicionado para este uso y decorado con estilo retrooriental.

Pero **Platea** incluye mucho más. A pie de calle, con entrada por Goya un ultramarinos de **Gold Gourmet**, ultramarinos en el más amplio sentido de la palabra porque venden fruta (tan llamativa que la gente salta de la calle aunque solo sea para verla), embutidos, carne, pan y una selección de vinos, todo top. También un espacio dulce, firmado por **Mamá Framboise**, que ha hecho mucho más que una tentadora pastelería, convirtiendo el espacio en un confortable salón de té que funciona desde por la mañana hasta por la noche, donde se pueden adquirir pasteles, bombones, tes y cafés, etc. En **The Kitchen Company**, se podrá comprar desde lo más clásico al último **gadget culinario**. Y para los que quieran dar clases de cocina o celebrar eventos, el espacio **ChefsLab**, dirigido por el **cocinero Sergio Pérez**, que acogerá actividades de todo tipo. Y por si esto fuera poco, el escenario del viejo cine, que se ha conservado, se puede alquilar para eventos y cerrar para una total privacidad.



El proyecto comenzó hace tres años y ha supuesto una inversión de más 60 millones de euros. Madrid necesita espacios innovadores como este donde se apueste por la **gastronomía** de calidad. Ahora solo queda esperar a ver cómo responde el público.

Los platos que hemos visto, de momento... De arriba abajo, de izquierda a derecha:

1. **Tabla Nº6 de quesos internacionales** (Cahillis a la Guinness, Pecorino con tartufo, Gouda Wasabi y Stilton blanco con mango y jengibre) SABORA DEHESA
2. **Ajoblanco con cabello de ángel y huevas de trucha** DE CUCHARA
3. **Perrito de morcilla de Burgos** (pan de perrito, morcilla de Burgos, alioli de miel y hojas aromáticas) ENTRECORTES
4. **Tasca rellena de stratiocella de burrata con tomate y albahaca** (bolsillo de masa de pizza relleno de burrata, queso y albahaca) FORTINO
5. **Selección de Dim Sum** (dumpling de cerdo y setas, siu mai de gambas, dim sum de temera con trufa, dim sum de gambas, gyozas crispy de pollo y verdura y tsiu Pao) SHIKKU
6. **Escabeche de parrocha al estilo del Yucatán** (sardina joven, mahonesa de aceituna Kalamata, escabeche de rabanito con cebollino y toque de cáscara de naranja) BESO DE SAL
7. **Selección de encurtidos** (Gilda, Bomba negra con tomate y queso, Bomba de salmón y queso, Bomba de jamón y queso y Pimiento con queso) LA HORA DEL VERMUT
8. **Ostra con jugo vegetal** (ostra y salsa a base de espinacas, perifollo y cebollino) BATEA
9. **Bocadillo de panceta con salsa hoisin** (pan de Taiwan, panceta, pepino, cebolleta y salsa) A MORDISCOS

Dirección: Calle Goya 5-7. 28001 Madrid.

www.plateamadrid.com

Me gusta esta entrada ♥ 4