



Pepe Solla, Paco Roncero y Marcos Morán, frente al espacio La Batea, que ofrecerá a los comensales ostras y pulpo. :: e. c.

Un nuevo espacio gastronómico en Madrid con Marcos Morán

El restaurador asturiano se suma a otros tres cocineros con estrella Michelin para dar una nueva vida al antiguo cine Carlos III de Madrid, a base de gastronomía y espectáculos culinarios

:: M. LLANO

✉ yantar@elcomercio.es

La cocina no deja de sorprender a base de iniciativas. Las más ambiciosas, habitualmente, en las grandes ciudades. Platea Madrid, un antiguo cine, reconvertido en espacio gastronómico y de shows culinarios, es la última. Además, en ella participa un asturiano. El cocinero de Casa Gerardo, Marcos Morán, cuyo restaurante posee tres soles Repsol y una estrella Michelin. Se suma a otros tres cocineros, todos nominados por la guía gastronómica gala, con al menos una estrella.

Se trata de Ramón Freixa, que tie-

ne dos; Pepe Solla, que posee una, y Paco Roncero, que al igual que Freixa, ha sido galardonado con dos estrellas Michelin. Además, los cocineros Álex de la Fuente, Rafaél Sánchez, Ranieri Casalini y Kiko Zeballos participarán en esta apuesta gastronómica que ocupa un total de 5.800 metros cuadrados distribuidos en varias plantas.

Así, con este elenco, habrá espacio para restaurantes, zonas de pinchos, zonas de tapas, cocina tradicional española, cocina japonesa, cocina peruana, mexicana, italiana... A las que se sumarán zona de eventos, show cooking, talleres culinarios, catas, cerve-

za, afterworks, tienda gourmet, dulce, música en directo, artes escénicas, danza aérea, micro teatro, cabaret, retransmisiones en pantalla gigante... Para hacer de este espacio del centro de Madrid, un completo escenario de la gastronomía y el ocio.

Decorado por Lázaro Rosa-Violán, se inspira en la estética de los años 40 y 50 y ha requerido una inversión de 60 millones de euros, según indican desde el propio espacio.

El cocinero Marcos Morán ha colaborado junto a Paco Roncero y Pepe Solla en la creación de cinco de los espacios de Platea: La Batea (ostras y pul-

po), Castizo (croquetas, frituras, patatas y tortilla), Entrecortes (pollos, costillas, perritos y hamburguesas) y A Mordisco (bocadillos, tostas, ensaladas, brochetas y empanadas), los cuatro enfocados a las tapas y la comida desenfadada, y por último, ha colaborado en De Cuchara (sopas, cremas, guisos, arroces, legumbres y verduras), que servirá la comida más tradicional.

No es el único asturiano presente, puesto que Mama Framboise se encargará de la parte dulce, y cuenta con la participación del langreano Alejandro Montes, uno de los más reputados confiteros del panorama nacional.