



COMER

PLATEA SUBE EL TELÓN

UBICADO EN EL ANTIGUO CINE CARLOS III,
NACE UN CENTRO GOURMET DE 6.000 M² CON
UNA OFERTA INFORMAL A PRECIOS ASEQUIBLES
Y PRESENCIA DE GRANDES CHEFS ESPAÑOLES



UN ESPECTACULAR ESPACIO. 1. VISTA GENERAL DE 5. LA TIENDA «GOLD GOURMET». 6. PUESTO DE «LA

PLATEA | GOYA, 5 | TODOS LOS DÍAS, DE 12 A 24 H. JUEVES, VIERNES Y SÁBADOS, HASTA LAS 2.30 H. | WWW.PLATEAMADRID.COM.

El pasado martes 17 abrió sus puertas *Platea*, un gran centro gourmet de casi 6.000 metros cuadrados en una de las mejores zonas de la ciudad, junto a la plaza de Colón. Su inauguración se ha ido retrasando debido a la envergadura de las obras acometidas, pues ha habido que acondicionar completamente el antiguo cine Carlos III y la que fuera famosa discoteca Cleofás, pero respetando la propia estructura del inmueble, de ahí que se conserven el escenario o las plateas.

El proyecto arrancaba en 2011 de la mano de la sociedad Platea Madrid (cuyo accionista mayoritario es Tritón Capital), que ha efectuado una inversión de 60 millones de euros, tanto en la adquisición del espacio como en la remodelación del mismo, a cargo del estudio de arquitectura e ingeniería Proteyco, aunque el interiorismo lleva la firma de uno de los diseñadores más de moda del momento, Lázaro Rosa Violán (respon-

sable de *Punk Bach*, *Ibérica London* o el próximo *DiverXO* en el NH Eurobuilding).

Keka Beorlegui, directora general de Platea Madrid, señala que «desde que empezamos las obras, en 2012, se han hecho muchas mejoras, y a lo largo de este tiempo también hemos tenido que cambiar el concepto inicial por las necesidades propias y del espacio, además de por la demanda del cliente. La idea es potenciar la cocina española y nuestros productos, pero también le hemos querido dar mucha importancia al tema del ocio. Queremos que la gente venga y se sorprenda por la gastronomía, pero también por el resto de actividades».

Actuaciones musicales en directo, cabaret, danza, microteatro, *show cookings*, talleres de cocina, retransmisiones en pantalla gigante (se han estrenado con el partido inaugural de La Roja en el Mundial de Brasil), además de eventos corporativos, tendrán lugar en el amplio escenario, pieza central de este singular complejo. De hecho, ya está definida la programación cultural de los próximos meses, con una oferta en la que caben los ritmos latinos, el blues y el

jazz, un espectáculo de danza aérea o distintas sesiones de vídeo DJ's.

Gastronómicamente hablando, *Platea* es un macroespacio concebido para comer de forma informal o para llevar a casa a precios moderados. No es un mercado, no tiene tiendas dónde comprar productos, salvo *Gold Gourmet*. La idea es moverse entre las barras o puestos, *brujulear* para apreciar la variada oferta culinaria, escoger lo que más apetece, pagar, coger la bandeja y sentarse en alguna de las mesas distribuidas *ad hoc*. Sólo hay servicio de bebida, que se abona directamente a los camareros. Para comer o cenar ortodoxamente está el restaurante *Arriba*, de Ramón Freixa.

En total, son cinco plantas (el Foso, el Patio, el comedor *Arriba*, el Palco y un área de fumadores), más una zona dulce –saliedo al pasaje del extinto cine– representada por *Mamá Framboise* (horario: de 9 a 21 h.), que con las propuestas de Alejandro Montes funciona desde marzo. Sobre la pastelería, hay un área polivalente que gestionará *Chesflab*, dirigido por el chef Sergio Pérez, donde se realizarán talleres y cursos.

TEXTO: RAQUEL CASTILLO. FOTOGRAFÍAS: JAVI MARTÍNEZ



«PLATEA». 2. CUCURUCHO DE JAMÓN, DE «SABOR A DEHESA». 3. «ARRIBA», DE RAMÓN FREIXA, EL ÚNICO RESTAURANTE. 4. LA BARRA «ENTRECORTES». 5. «HORA DEL VERMUT». 7. COCTELERÍA ASESORADA POR DIEGO CABRERA Y LUCA ANASTASIO. 8. EL PUESTO ITALIANO «FORTINO».

EL FOSO. En la planta -1 se concentra lo que la organización llama coloquialmente «cocina caliente». En torno a una zona central de mesas se sitúan los diferentes puestos. Hay una representación internacional gracias al mexicano *Beso de la Sal* (del exPunto MX Álex de la Fuente), al peruano *Kinúa Perú Food* (de Kiko Ceballos, del restaurante *Virú*), al asiático *Shikku* (de Rafael Sánchez) y al italiano *Fortino* (de Ranieri Casalini). Y, además, otras dos barras-espacio: *De Cuchara* y *Entrecortes*. Son dos de los cinco conceptos (el resto, en el piso superior) puestos en marcha por Paco Roncero (*Terraza del Casino*, dos estrellas Michelin), Pepe Solla (*Casa Solla*, en Poio, Pontevedra, una estrella) y Marcos Morán (la misma calificación por *Casa Gerardo*, en Prendes, Asturias), bajo la marca Sinergias. Juntos han ideado cinco cartas distintas que, en el caso de los platos *De Cuchara*, pasan por las sopas frías, los guisos (lentejas, pisto...) o las verduras. En *Entrecortes* sirven pollos asados, costillas, hamburguesas o perritos, entre otras cosas. Cuenta, además, con una barra de bebidas donde no falta la sangría.

EL PATIO. A nivel de la calle, esta zona comprende la mayor parte de la oferta gastronómica. Representa el concepto de tapa española, de picoteo variado y ameno a base de ibéricos y quesos en *Sabor a Dehesa*; encurtido y vermouths (hasta 10 distintos, todos nacionales) en la barra de *La Hora del Vermut* o las propuestas de los chefs estrella: *La Batea* (ostras frescas o cocinadas y pulpo), *Castizo* (croquetas, fritos de pescado o verduras, tortillas, patatas) y *A Mordiscos* (brochetas, ensaladas, bocadillos, tostas). Cuenta también con una barra temática de cervezas y otra de bebidas y numerosas mesas altas y bajas alrededor de un espacio central abierto que da al Foso. Tanto aquí como en El Foso el precio medio está entre los 15 y 20 euros.

En este nivel se sitúa la única tienda gastronómica del centro—*Gold Gourmet* (horario: de 9 a 21 h.)—con entrada directa desde la calle. Frutería, charcutería, carnicería (tiene incluso sala blanca de elaborados) y *delicatessen*, además de una cava de vinos. A su lado, un pequeño comercio de *souvenirs* y otro de menaje de cocina.

«ARRIBA». Ubicado en la primera platea del viejo cine, es la apuesta de Ramón Freixa (dos estrellas Michelin con su comedor homónimo madrileño) y el único restaurante del complejo que, por un incidente técnico, ha retrasado su *estreno* hasta el viernes 20. Con una decoración *chic* es «cocina casual, como la que hago en el barcelonés *Ávalon*», comenta. En su carta (35-40 €), cocas, huevos, cazuelas, ensaladas, guisos, parrilla y tapas de *pedrería*. Reservas: ☎ 91 219 23 05.

EL PALCO. Sobre el restaurante, en la segunda planta, se halla la coctelería (copas desde 8 €), asesorada por los *barmans* Diego Cabrera y Luca Anastasio. Abrirá a finales de junio y funcionará a partir de las 18 h.; el resto del tiempo se alquilará para eventos.

ZONA DE FUMADORES. Se trata de un bonito *fumoir* situado en la última planta, en lo que era el *gallinero*. Estará abierto a finales de mes y será necesario ser socio de un club de fumadores (la inscripción, gratuita, se realizará en la coctelería). No tiene servicio, pero se permitirá acceder con la consumición.