

Madrid

Un destino gastronómico en tendencia

La capital madrileña es el motor de una auténtica revolución gastronómica, y busca convencer a todos los públicos con múltiples propuestas y experiencias que buscan ser algo más que sitios de moda. Los nuevos restaurantes se abren paso con conceptos como los fogones internacionales, las recetas veggies o las brasas como carta de presentación. Largas listas de espera y cientos de fotografías acumuladas en Instagram son la confirmación del éxito de los comedores que están liderando este cambio. Junto a un grupo de restauradores españoles hemos realizado una ruta por los lugares más innovadores de la ciudad para conocer las claves de una restauración que está dando que hablar.

MARIONA GASPÀ
RESPONSABLE DE DESARROLLO
DE SERVICIOS HORECA DE AECOC
mgaspà@aecoc.es

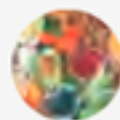


LOS 'GASTROSTREETS'

- > Madrid es actualmente sinónimo de los llamados destinos gastronómicos o gastrostreets, zonas movidas por la restauración.
- > Un ejemplo es la calle Ponzano, que reúne 50 bares en 1 km, como La Liánta o La Mamoma. Un ambiente divertido y espontáneo donde convergen muchos conceptos diferentes, como los afterworks o las tabernas.



5 CONCEPTOS EN AUGE



1 Salud y sostenibilidad. El eje salud impera en gran parte de los nuevos restaurantes que deciden abrirse por todo el mundo. Ahora se crean conceptos completos, con todos sus elementos en coherencia con la filosofía y la experiencia que se quiere brindar. Todo afinado con la sostenibilidad integrada en todas sus facetas, desde los proveedores hasta la gestión de residuos. Madrid ofrece tres claros ejemplos para los comensales que quieren alimentarse de forma saludable, como Superchulo, El Invernadero y Love Avocado.

EL INVERNADERO

Del huerto a la mesa

- Basa su razón de ser en el respeto por la comida vegetal y el residuo 0.
- Su propuesta se asienta en la alta cocina verde, la recuperación de especies vegetales y el respeto por el entorno.
- Ofrecen 4 tipos de menús clasificados por colores; todos con una base principal de vegetales y diferentes aportaciones de carne, pescado y productos veganos.
- Los cocineros dominan la cocina y la sala, siendo cocineros y camareros a la vez.
- Sus bebidas se maceran y fermentan en el propio espacio.



AVOCADO LOVE

El aguacate se reinventa

- Si hablamos de saludable, hay un ingrediente que hace bandera de ello y es el aguacate.
- En Avocado Love este es el ingrediente principal de los más de 18 platos de su propuesta vegana y sin gluten.
- Un restaurante monoproducto con una carta diseñada para alejarse de los clásicos veganos y convencer a un exigente público a través conceptos interesantes de diferente sabor y textura.
- Además, sus platos maridan con bebidas naturales.

CÓDIGO 84

C84

Nº 222 | SEPTIEMBRE 2019

LA REVISTA DE AECOC

INTERNACIONALIZACIÓN
Las estrategias de Capsa Food, Compo,
Congelados de Navarra, Noel y Vicky Foods

FRUTAS Y HORTALIZAS
Las asignaturas pendientes
para asegurar el futuro