

Un escenario se convierte en el corazón de Platea Madrid, escenario que puede verse prácticamente desde todas las plantas y que dará vida a esta nueva oferta de ocio gastronómico con ambiente teatral. Un hueco central, como un mirador, conecta todas las plantas, las mejores panorámicas sin duda son desde el primer anfiteatro donde está el restaurante de Ramón Freixa "ARRIBA" y el segundo anfiteatro con "EL PALCO", una coctelería. Desde ambas plantas podrás ver todo el espacio con la sensación de encontrarte en un verdadero teatro, pudiendo disfrutar cómodamente de las actuaciones musicales en directo que se sucedan mientras comes, cenas, picoteas o simplemente te tomas una copa, amenizado con música latina, swing, jazz, soul, big bands, funky, R&B, flamenco, estilos clásicos, Djs... amplia variedad para todos los gustos. Juego de maderas, sillones vintage, luces y azulejos hacen de Platea Madrid un espacio atractivo donde disfrutar de cocina gourmet en la milla de oro.



Una espléndida oferta gastronómica seis estrellas Michelin

Seis estrellas Michelin y once soles Repsol, participan en esta iniciativa Ramón Freixa, Paco Roncero, Pepe Solla, Marcos Morán, Alex de la Fuente, Rafael Sánchez, Ranieri Casalini, Kiko Zeballos, Alejandro Montes, Diego Cabrera y Luca Anastasio.

- En la PLANTA DE CALLE o PATIO, tienes la zona de TAPEO:
- A MORDISCOS: Brochas, bocadillos, tostas, empanadas...
- ALFABIA: Flores.
- BARRA ESTRELLA DAMM: Cervezas.
- CASTIZO: Con croquetas, tortilla, frituras, patatas...
- EL PATIO: Coctelería exótica.
- GOLD GOURMET: Un mercado con entrada desde la calle, conservas, charcutería, vinos y productos frescos.
- COOKING: Menaje de cocina.
- HAM-ON: La zona de ibéricos, embutidos, quesos y jamón.
- LA BATEA: Pulpo y ostras (sin gluten).
- LA HORA DEL VERMUT: Disfruta de un vermut acompañado de frutos secos y encurtidos.
- LA SHOPERÍA DE DA2: Regalos para llevar y flores.
- Paco Roncero, Pepe Solla y Marcos Morán se han unido creando "SINERGIAS", ellos son los responsables de La batea, Castizo y A mordiscos en EL PATIO junto a dos espacios más en EL BAJO con Entrecortes y De cuchara.
- PLANTA INFERIOR o EL BAJO, zona COCINAS DE MUNDO:
- BESO DE SAL: Mexicano.
- DE CUCHARA: La parte de guisos tradicionales de cuchara, sopas, cremas, platos calientes, arroces, guisos, legumbres y verduras.
- EL FOSO: Cócteles por jarra, sangría, rebujito o agua de Valencia.
- ENTRECORTES: Hamburguesas, pollos, costillas, perritos... Street Food.
- FORTINO: Italiano.
- KINUA: Peruano.
- SHIKKU: Japonés.
- PRIMERA PLANTA:
- ARRIBA: El restaurante del dos estrellas Michelin, Ramón Freixa, con aire bistró y una de las mejores vistas del escenario.
-
- Vistas desde ARRIBA, restaurante de Ramón Freixa
- SEGUNDA PLANTA:
- EL PALCO: Coctelería.
- TERCERA PLANTA:
- Zona de fumadores.
- PLATEA DULCE:

La parte dulce la pone MAMÁ FRAMBOISE, una de las mejores opciones de completar esta atractiva oferta gastronómica. El chef-pastelero Alejandro Montes hará las delicias de los más golosos. Platea Madrid está pensado para disfrutar de una amplia variedad de gastronomía así como espacio para la realización de eventos, talleres culinarios, show cooking, catas...

