

Sinergias United Chefs, la mejor cocina multiplicada por tres, en Platea Madrid (x3)



SINERGIAS UNITED CHEFS. UN PROYECTO GASTRÓMICO ÚNICO

CON LA FIRMA DE TRES COCINEROS ESTRELLA MICHELIN

Los chefs Paco Roncero, Marcos Morán y Pepe Solla, la experta en nutrición Mercedes Barros y la especialista en marketing Nerea Ruano participan en este proyecto que, por primera vez, reúne a tres cocineros estrella Michelin y donde cada receta es el resultado de su trabajo en conjunto

Bajo la marca Sinergias United Chefs se materializan cuatro espacios gastronómicos diferenciados dentro de Platea Madrid que muestran toda la riqueza de la cocina tradicional y la diversidad de la despensa española

Madrid, septiembre de 2015.- Sinergias United Chefs es el proyecto gastronómico de los chefs estrella Michelin Paco Roncero, Pepe Solla y Marcos Morán, la experta en nutrición Mercedes Barros y la especialista en marketing Nerea Ruano. Una iniciativa única que, además de reunir a los tres cocineros de vanguardia en un mismo espacio -Platea Madrid-, ha conseguido meter entre fogones al trío de chefs para definir y desarrollar una oferta gastronómica conjunta. **Un proyecto que aúna la cocina de los tres cocineros y amigos bajo una misma firma y donde cada plato es fruto de un enriquecedor trabajo en común y de largas horas de debate en torno a nuevas ideas.**

Esta sinergia entre los tres grandes chefs comenzó su andadura hace un año y ahora se consolida a través de **cuatro espacios gastronómicos diferenciados** que expresan en su conjunto lo que es para ellos la diversidad de la despensa española y la riqueza de la cocina tradicional. Un proyecto que **no ha dejado de adaptarse a las necesidades y gustos del público que cada día visita este innovador espacio de ocio gastronómico madrileño.**

Para empezar esta temporada, Sinergias United Chefs presenta **La Huerta de Merchina**, el nuevo lugar de culto al *slow food*. Ubicado en el foso de Platea, se trata de un **concepto innovador de cocina saludable y de proximidad** que basa su oferta gastronómica en ensaladas de lechugas vivas que se sirven siempre acompañadas de pan para empujar y mojar, huevos rotos camperos de gallinas felices con patatas orgánicas, verduras salteadas y asadas al Jospier (carbón de encina), cremas (que variarán en función de la temporada) y zumos detox a base de frutas y verduras.



Completan la oferta de este proyecto los espacios Castizo, As Bateas y Entrecortes-De Cuchara, que responden, cada uno de ellos, a lo que su nombre sugiere. Así, **Castizo**, representante de **la cocina madrileña**, es el rincón que los tres cocineros han querido dedicar a esos platos propios del tapeo y más típicos de la región. **Croquetas caseras, tortillitas recién hechas, una selección de frituras madrileñas, dados de bacalao, empanadas, baos castizos y el bocadillo de calamares** (hit de la carta) forman la oferta del espacio más cañí de Sinergias United Chefs.

En **As Bateas** impera la **oferta marinera** donde **ostras, mejillones, zamburiñas, pulpo** y, en definitiva, el mejor pescado y marisco gallegos llegan a diario directamente de las lonjas. Productos que se preparan en diferentes recetas y que dan vida a una oferta renovada que ha incorporado como novedad las **filloas o taquiños** de salmón o bacalao, entre otros.



Entrecortes-De Cuchara ofrece en un mismo espacio una **carta monográfica en torno a la mejor carne y los guisos caseros hechos con mimo y paciencia**. Aquí los protagonistas son las hamburguesas hechas como en casa, los perritos 'made in Spain', el pollo en tres versiones, las costillas de cerdo, el entrecote, las cremas y sopas (que varían según la temporada) y los guisos que devuelven al hogar materno y entre los que sobresalen las patatas revolconas, el pisto con huevo y los callos a la madrileña.



Sinergias United Chefs representa la batalla diaria de los chefs y la unión necesaria de los que están implicados en un proyecto gastronómico. Es un concepto innovador que fusiona las distintas visiones de los tres cocineros de vanguardia sobre un mismo plato con el objetivo de "dar de comer bien". En definitiva, **es un homenaje a esa cocina de siempre que apuesta por la sencillez, defiende el respeto al producto y recupera las recetas de la niñez**.

Dirección: C/ Goya, 5-7