

a

MAGAZINE

A TRABAJAR

En el taller de
Nuscaa Design

— Pág. 22 —

DECO

Así es el tándem de
The Room Studio

— Pág. 31 —

NOTICIAS

Descubre
aProperties Offices

— Pág. 52 —

UN VERANO A LA FRESCA

Terrazas y jardines acaparan
todo el protagonismo durante
la estación más luminosa



RESTAURANTE RAMÓN FREIXA MADRID

Experiencia irrepetible

Ramón Freixa deslumbra en pleno barrio de Salamanca de Madrid con una coreografía de platos única e inimaginable.

POR ANNA TOMÀS

La conexión del chef Ramón Freixa (Barcelona, 1971) con la ciudad de Madrid ha sido determinante para su evolución en la alta gastronomía, destaca la *Guía Michelin* en su última edición. Formado en el restaurante familiar de Barcelona (El Racó d'en Freixa, que durante más de dos décadas ostentó una estrella Michelin antes de cerrar en 2009), Freixa ha sabido ganarse los paladares del cosmopolita comensal madrileño, siempre ávido de nuevas propuestas.

Al frente de la cocina del Hotel Único Madrid, en pleno barrio de Salamanca, junto a un precioso jardín secreto, se ubica el restaurante que lidera junto a un equipo perfectamente coordinado, donde el servicio parece una coreografía que se desarrolla entre platos y copas. Un lugar donde los sentidos despiertan para descubrir que nada es lo que parece y donde los sabores desvelan lo que

los ojos no consiguen ver. Toda esta magia le ha valido el reconocimiento de dos estrellas Michelin y tres soles Repsol.

La filosofía de Freixa, una seña de identidad desde hace años, consiste en una cocina de autor que parte de las tradiciones mediterráneas y los maridajes clásicos para dar lugar a un juego gustativo sin parangón en el que se manifiesta una voluntad explícita de controlar

hasta el más mínimo detalle, empezando por el pan. No hay que olvidar que los abuelos maternos de Ramón Freixa eran reputados panaderos.

“Soy un cocinero de sentimientos, de emociones, y cocinar es una manera de

Respeto e imaginación

“Mi cocina está totalmente ligada a la temporalidad del producto, así que en cada momento buscamos incluir los productos de más calidad del mercado”, remarca Freixa.

“Tenemos la suerte de contar con la mejor despensa del mundo y esa es una de las claves del éxito de nuestra gastronomía”, añade.

© Unico Hotel & Real Estate, S.L.U. (“Único Hotels”)



▲ El elegante comedor con espejo cenital de Ramón Freixa Madrid se ubica en el jardín del palacio del siglo XIX que alberga el Hotel Único Madrid.



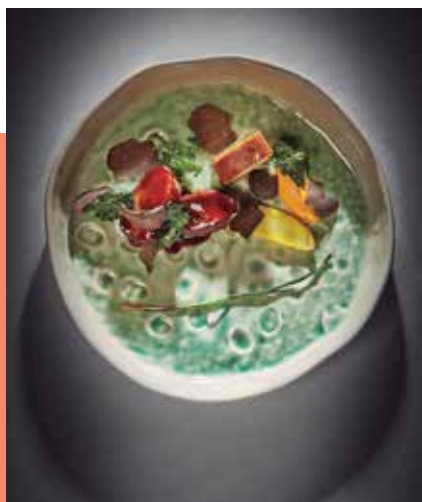


▲ El comedor cuenta con paredes acristaladas con vistas al increíble jardín del hotel.



▲ Todo listo para degustar platos que se descubren bocado a bocado.

En la cocina de Ramón Freixa Madrid conviven tradición, atrevimiento, innovación y una técnica impecable



hacer feliz a la gente”, afirma el chef, que nos invita a descubrir, ya sea al mediodía, en formato más reducido, o por la noche, delicias acompañadas de un excelente servicio de sommeliería (con más de 450 referencias) a cargo de Gil Rovira. Un viaje para los sentidos y las emociones en un hotel donde el arte más exquisito se encuentra con la gastronomía.