

DiverXO

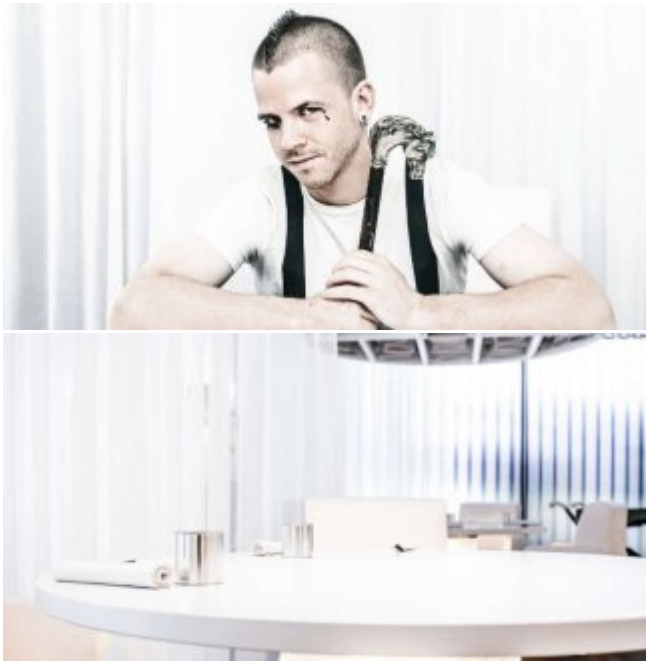
Pura fantasía. Así se podría definir la cocina viajera de David Muñoz, el joven chef que devolvió en 2013 a la ciudad de Madrid el privilegio de tener un restaurante galardonado con tres estrellas Michelin, algo que no ocurría desde hace más de veinte años. DiverXO abrió sus puertas en 2007 en el barrio de Tetuán, y tras pasar por un local más amplio en la misma zona, ahora se ubica en la calle Padre Damián, en el área de influencia del paseo de la Castellana, en el nuevo [NH Collection Eurobuilding](#).

Resulta difícil clasificar la sorprendente propuesta gastronómica de David Muñoz, cuyos menús degustación -ofrece dos- están formados por lienzos, auténticas obras de arte sobre la mesa. Los camareros sirven, sobre una cerámica blanca y lisa, el plato por fases, de tal manera que, cuando está definitivamente montado, el comensal tiene la sensación de estar degustando un verdadero cuadro. Según palabras del propio chef la suya es una “cocina total, directa, sin distracciones. Algo así como el Circo del Sol”.



Todo un espectáculo, aderezado con una sugerente decoración, firmada por el interiorista Lázaro Rosa Violán, en la que no faltan los cerdos alados, símbolo de la creatividad que aquí reina y se respira.


Fotos: © Luis Gaspar





Servicios

-  Reserva on line
-  Situado en Hotel

-  Carta en otros idiomas

Servicios complementarios

-  3 estrellas Michelin
-  Carta de vinos selectos
-  Reserva de mesa
-  Admisión de tarjetas de crédito
-  Guardarropa

Datos de interés

Dirección

Calle de Padre Damián, 23 28036

Teléfono

(+34) 91 570 07 66

Web

<http://www.diverxo.com>

Autobús

11, 40, 150

Tipo de Cocina

De autor

Zona turística

Castellana

Correo electrónico

info@diverxo.com

Metro

Cuzco (L10)

Precio

más de 60 euros

Horario

Mar-Sáb: 13:30 – 16:00 h / 21:00 – 23:30 h