

## DSTAgE Concept

El afamado chef Diego Guerrero (formado con Martín Berasategui y en los fogones de cocinas tan destacadas como la de El Club Allard) dirige este restaurante situado en la zona de Chueca, que presenta un formato de alta cocina exenta de los corsés propios de esta categoría. Su particular apuesta gastronómica ha sido galardonada con dos estrellas de la Guía Michelin, en 2016 la primera y en 2017 la segunda.

El local ocupa un espacio de cerca de 300 metros cuadrados, estructurado en dos pisos. En la planta superior, el cliente inicia su experiencia gastronómica con algunos snacks en la barra de entrada, antes de pasar a la sala, distribuida en torno a un patio, y con aforo para unos 40 comensales. Al fondo del restaurante y a la vista desde casi cualquier rincón del local, se encuentra la cocina abierta a la sala, donde Diego Guerrero trabaja con su equipo a la vista del público.

Mientras, en la planta de abajo, DSTAgE alberga un espacio con cocina y una gran mesa, ideado para funcionar como comedor privado, show cooking, zona de eventos y aula para clases de cocina, además de como estudio de trabajo y creatividad de Diego Guerrero. En esta planta baja, concebida como un BACKDSTAgE, también se encuentran la bodega (formada por 200 referencias nacionales e internacionales) y la entrada a un patio con plantas y hierbas aromáticas, que forman parte de su propuesta.


DSTAgE dispone de tres menús degustación: DTASTE, con 12 elaboraciones; DSTAGE, con 14 platos; y DENJOY, con 17 elaboraciones, cada una con maridaje opcional.






## Servicios


 Reserva on line

 Carta en otros idiomas

## Servicios complementarios

 2 estrellas Michelin

 Admisión de tarjetas de crédito

 Carta de vinos selectos

 Reserva de mesa

## Datos de interés

### Dirección

Calle de Regueros, 8 28004

### Zona turística

Chueca

### Teléfono

(+34) 91 702 15 86

### Correo electrónico

[reservas@dstageconcept.com](mailto:reservas@dstageconcept.com)

### Web

<http://www.dstageconcept.com/>

### Metro

Alonso Martínez (L4, L5, L10), Chueca (L5), Colón (L4)

### Autobús

3, 5, 14, 21, 27, 37, 45, 53, 150

### Cercanías (Local train)

Madrid-Recoletos

### Última reforma

2014-07-01

### Precio

más de 60 euros

### Tipo de Cocina

De autor

### Horario

Lun - vier:: 13:30-15:00 h. / 21:00-22:30 h.

Web oficial de Turismo

