

NOVEDADES DE MADRID

2017

¡MADRID!

INTRODUCCIÓN

El año 2017 ha sido para la ciudad de Madrid el de las grandes inauguraciones. Mucho ha cambiado su oferta, gracias al establecimiento de firmas de moda, nacionales e internacionales, creadores y cocineros de altura, como **Ángel León**, el Chef del Mar, que inauguró en octubre su primer local en Madrid, o **Mario Sandoval**, que trasladó definitivamente su **Coque** al barrio de Chamberí desde la cercana Humanes. Hay nuevos centros culturales, mercados gastronómicos, espacios para la música y, sobre todo, hoteles, que hacen de Madrid una capital turística muy atractiva para los visitantes internacionales. Algunos de esos hoteles, como el **Barceló Torre de Madrid**, ocupan edificios representativos. Otros suponen todo un revulsivo, como el **Hyatt Centric Gran Vía** con el que la cadena estadounidense regresa a nuestra ciudad después de nueve años de ausencia. Y algunos, muchos, se renuevan para adaptarse a las nuevos gustos del público, como el **Gran Meliá Fénix** o el **Hotel Emperador**. Para este 2018 grandes aperturas se divisan en el horizonte: el **Hotel Rex** de la Gran Vía, ahora de la cadena Room Mate, el **Pestana CR7** del mismísimo Cristiano Ronaldo, el **Four Seasons**, primer hotel de la compañía canadiense en Madrid, junto a la Puerta del Sol, o todos los del entorno de la nueva Plaza de España que pasará a ser una auténtica Plaza de los Hoteles, con dos nuevos cinco estrellas (**VP**, **Torre Plaza de España**). Bienvenidos todos a un Madrid efervescente.

ÍNDICE

Alojamientos..... 3

Restaurantes..... 8

Bares, Cafés y Salas de fiesta..... 34

Shopping..... 39

Mercados y Otros espacios gastronómicos..... 46

Espacios Culturales..... 49

Instalaciones Deportivas..... 55

Servicios..... 57

Otros..... 58

Barceló Torre de Madrid

Inauguración: enero de 2017
Princesa
www.barcelo.com/es/hoteles/espana/madrid/barcelo-torre-de-madrid



El nuevo hotel Barceló Torre de Madrid está situado en uno de los edificios más emblemáticos de la capital: la Torre de Madrid. Diseñado por Jaime Hayón, diseñador español de reconocido prestigio internacional y galardonado con el premio de diseño Edida 2016, este hotel es el alojamiento ideal para descubrir Madrid gracias a su excelente ubicación en Plaza de España. Con 258 habitaciones que combinan modernidad y sofisticación, dispone, entre sus instalaciones, de salas de reuniones, restaurantes y una zona *wellness* con gimnasio. Además, cuenta con los espacios "Garra", un elegante bar ubicado en la planta baja, y "Somos", un restaurante de alta cocina.

Double Tree by Hilton Madrid-Prado

Inauguración: enero de 2017
Barrio de Las Letras
www.hiltonhotels.com



DoubleTree es una de las marcas más importantes del grupo Hilton que se instala a solo unos pasos del paseo del Prado. Este alojamiento, tipo "boutique", combina el encanto de un edificio histórico con servicios modernos a través de sus 61 habitaciones y suites. Además, destaca su gran oferta gastronómica al contar con un restaurante abierto durante todo el día que ofrece comida del Kabuki. Como es habitual en los establecimientos de la firma, los huéspedes reciben una cookie de chocolate en el momento del *check-in*.

Gran Meliá Fénix

Renovación: agosto de 2017
Barrio de Salamanca
www.melia.com/es/hoteles/espana/madrid/gran-melia-fenix/index.html



El hotel Gran Meliá Fénix, miembro del selecto *The Leading Hotels of the World*, estrena 56 estancias. El Estudio de Arquitectura de Álvaro Sans ha profundizado en la nueva línea de la marca a través de un *restyling* que se ha centrado especialmente en las habitaciones Red Level, que ahora ofrecen bañeras de cuento y un interiorismo más fresco y actual, y en su Suite Presidencial de 200 m², que cuenta con guiños a sus siete décadas de aristocrática historia. Esta renovación coincide con la apertura del restaurante Aduana, situado en la séptima planta, que arranca con una propuesta mediterránea con toques exóticos y frescos y una boutique con vistas panorámicas al Paseo de Recoletos y la Biblioteca Nacional.

Hotel Axel Madrid

Inauguración: agosto de 2017
Barrio de Las Letras
www.axelhotels.com/es/axel-hotel-madrid/hotel.html



Este hotel de la cadena Axel está orientado al público LGTB, aunque destaca por su espíritu heterofriendly. Con un estilo y diseño cosmopolita, cuenta con 88 habitaciones equipadas y decoradas con un estilo vanguardista, moderno y divertido inspirado en la movida madrileña de los años 80. Además, dispone de gimnasio, sauna y de una magnífica azotea desde la que poder disfrutar del skyline madrileño tomando una copa o dándose un baño en la piscina. La oferta gastronómica corre a cargo del restaurante Las chicas, los chicos y los maniquíes, en los que los platos y bebidas poseen un toque atrevido, elaborados con buenos productos y con presentaciones seductoras.

Hotel Círculo Gran Vía, Autograph Collection

Renovación: mayo de 2017
Sol / Gran Vía
www.espanol.marriott.com/hotels/travel/madkv-hotel-c%C3%ADrculo-gran-v%C3%ADa-autograph-collection



El Hotel Círculo Gran Vía, situado en el palacete que acogió la antigua sede del Círculo Mercantil e Industrial de Madrid, se ha renovado para convertirse en hotel exclusivo para adultos. Con una excelente ubicación a escasos metros de la Plaza Mayor, la Puerta del Sol o el Palacio Real, es perfecto para descubrir los principales atractivos turísticos de la ciudad. Dispone de 71 habitaciones, *fitness room*, salas de reuniones, conexión Wi-Fi gratuita y espacios singulares como su espectacular terraza.

Hotel Emperador

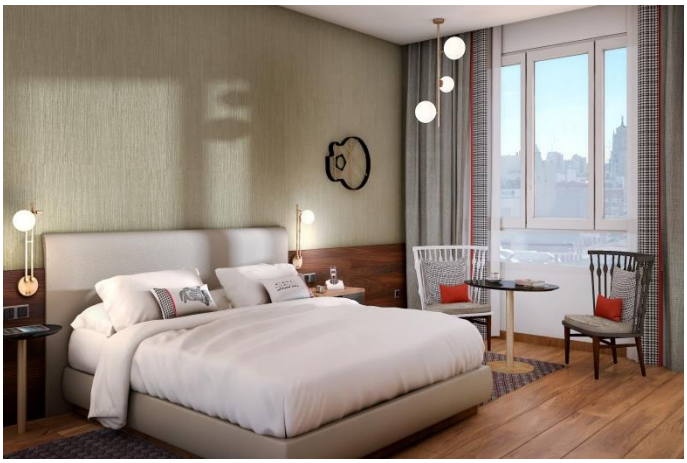
Renovación: mayo de 2017
Sol / Gran Vía
www.emperadorhotel.com/es/terraza-y-piscina.html



Si existe alguna terraza emblemática sobre la Gran Vía madrileña, esa es precisamente la del Hotel Emperador, pues su piscina es probablemente la de mayor tamaño en una azotea de la capital. El espacio, recién reformado por el reconocido estudio de interiorismo García de Vinuesa, ya es “LA terraza y LA piscina” del verano en Madrid tanto si se es huésped, como si únicamente se acude a pasar el día.

Hyatt Centric Gran Vía Madrid

Inauguración: diciembre de 2017
Sol / Gran Vía
granviamadrid.centric.hyatt.com/en/hotel/rooms.html



Hyatt Centric Gran Vía Madrid se instala en el corazón de Madrid para convertirse en el hotel insignia de la marca Hyatt Centric en Europa. Dispone de 159 habitaciones, de las cuales 16 son suites, decoradas con piezas inspiradas en la cultura popular madrileña y en la iconografía de las obras del pintor madrileño Juan Gris. La gastronomía es un elemento esencial, por lo que, en 2018, abrirá su distintivo restaurante, Hielo y Carbón, en el primer piso, así como una vermutería y cafetería, en la planta baja, y Vía Fantástica, un bar de la azotea. Además, cuenta con espacios de reuniones, llamados Ateliers, y con un gimnasio que abre 24 horas al día.

Meliá Madrid Serrano

Inauguración: septiembre de 2017
Barrio de Salamanca
www.melia.com/es/hoteles/espana/madrid/melia-galgos/index.html



Bajo el nombre de Meliá Madrid Serrano, el emblemático hotel Meliá Galgos se ha reinventado para continuar liderando un servicio donde el diseño y la atención al detalle se fusionan para ofrecer un lugar único. Dentro de su exclusivo servicio The Level, inaugurado a finales de 2016, ofrece 75 amplias y elegantes habitaciones y un área de 500m^2 con terraza, además de nuevas salas de reuniones que cuentan con la última tecnología y diseño y un gimnasio exclusivo. Así mismo, se ha transformado la planta lobby, ofreciendo una nueva recepción, bar y restaurante, e introduciendo un nuevo concepto gastronómico denominado “Arado & Red”, con un servicio ininterrumpido hasta la 1 de la madrugada.

NH Barajas Airport

Reapertura: junio de 2017
Aeropuerto / Feria de Madrid
www.nh-hoteles.es/hotel/nh-madrid-barajas-airport



El hotel NH Madrid Barajas Airport, antes conocido como NH Barajas, se encuentra ubicado cerca del histórico parque del Capricho y a 10 minutos en coche de Feria de Madrid (IFEMA), el recinto ferial más grande de la ciudad. Con 173 habitaciones confortables y modernas, todas orientadas al exterior, este alojamiento es también un lugar perfecto para saborear la cocina local a través del su restaurante Barajas. Asimismo, también dispone de un elegante bar, un gimnasio y un aparcamiento subterráneo.

NH Madrid Chamberí

Reapertura: abril de 2017
Chamberí
www.nh-hoteles.es/hotel/nh-madrid-chamberi

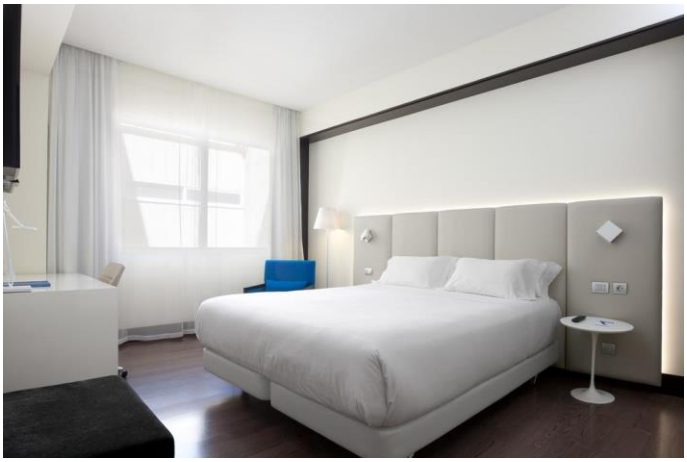
El hotel NH Madrid Chamberí, ubicado en una de las zonas gastronómicas más de moda de la ciudad, cuenta con 54 habitaciones de estilo clásico, todas ellas con Wi-Fi gratuito, diseñadas con suelo de madera y luz natural. Entre su oferta gastronómica destaca la taberna Arzábal Chamberí, una experiencia basada en la cocina local con un toque moderno que viene avalada por los prestigiosos Álvaro Castellanos e Iván Morales, propietarios de los espacios Arzábal Retiro, Arzábal Museo Reina Sofía y A Japanese Kirikata.



NH Madrid Lagasca

Reapertura: marzo de 2017
Barrio de Salamanca
www.nh-hoteles.es/hotel/nh-madrid-lagasca

El hotel NH Madrid Lagasca se ubica en la zona en la que pueden encontrarse las tiendas de los diseñadores de moda de mayor renombre internacional y a pocos pasos del Parque del Retiro, por lo que permite, de manera muy sencilla, llegar al centro de la ciudad y visitar sus lugares más emblemáticos. Cuenta con 100 habitaciones, todas ellas decoradas en tonos claros con suelos de madera, y dispone de un bar y un moderno gimnasio.



Sercotel Alcalá 611

Reapertura: abril de 2017
Canillejas
www.sercotelhoteles.com/hoteles/espana/Madrid/sercotel-alcala-611-hotel

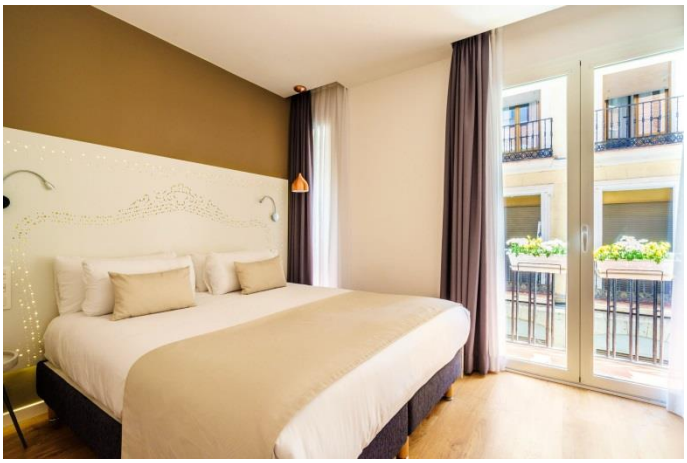
El hotel Sercotel Alcalá 611, situado junto a IFEMA y al aeropuerto Adolfo Suárez Madrid-Barajas, es un referente de alojamiento de negocios que destaca por su diseño moderno y sus amplias y luminosas habitaciones. Recomendable tanto para viajes de trabajo como para los que simplemente necesitan un alojamiento durante una escala en Madrid o para los que quieren disfrutar de sus vacaciones en la capital. Entre sus servicios ofrece desayuno buffet, piscina con jardín, niñera (bajo petición), traslados al aeropuerto, Wi-Fi gratuita, prensa diaria…



The Walt Madrid

Inauguración: febrero de 2017
Malasaña – Triball
www.thewaltmadrid.es/es/index.html

El hotel The Walt Madrid, situado en el corazón de Madrid y a tan sólo 150 metros de la Gran Vía, ofrece un servicio tradicional y personalizado a través de sus 30 acogedoras habitaciones, algunas de las cuales cuentan con terraza privada. Además, dispone del moderno Bar Bob's, especializado en vinos españoles seleccionados, licores, zumos, refrescos y bebidas calientes, y de Gymage Lounge Resort, un gimnasio propio a 200 metros.



¡Tú! Pasta

Inauguración: abril de 2017
Retiro
tu-pasta.com



El concepto risto-shop italiano llega a Madrid de la mano de ¡Tú! Pasta, un espacio donde, además de disfrutar de los auténticos sabores de Italia a través de su restaurante, se pueden comprar los ingredientes que utilizan para la elaboración de su carta en su tienda gourmet. En el restaurante se puede degustar una deliciosa pasta fresca, producida de manera artesanal en un obrador propio, a través de los más conocidos platos de la cocina italiana y de platos fusión entre la cocina italiana y española. En la tienda, además de pasta fresca, se pueden encontrar embutidos, salsas, quesos y una gran variedad de productos típicos italianos.

A Japanese Kirikata

Inauguración: septiembre de 2017
Retiro
kirikata.com



El local que vio nacer la Taberna Arzábal es el lugar seleccionado para acoger, reforzar y ampliar la cocina nipona de Kirikata. En esta nueva etapa, Iván Morales y Álvaro Castellanos han incorporado la *robata* a los tradicionales cortes japoneses, con una selección de brochetas. Además, completan su oferta gastronómica con dos menús degustación japoneses, el Omakase Medium y el Omakase Large, y con una amplia y selecta carta de vinos y champanes. Por su parte, el espacio cuenta con una única barra japonesa con dos puestos de cocina y hasta doce puestos para comensales, y en el interior del comedor dispone de 5 mesas con capacidad para 16 comensales y un reservado de hasta 6 servicios.

Aduana

Inauguración: septiembre de 2017
Barrio de Salamanca



Este restaurante, situado en la séptima planta del remodelado hotel Gran Meliá Fénix, ofrece las creaciones de alta cocina mediterránea del chef Miguel Martín, cuya carta celebra el encuentro entre América y España, desde un punto de vista gastronómico, con productos frescos de temporada que parten de la cocina mediterránea para imbuirse en el exotismo de ultramar. En este comedor exclusivo, que ofrece un ambiente íntimo de atención personalizada para un aforo de 22 comensales, se han cuidado todos los detalles, desde la vajilla, especial para cada plato, hasta la decoración estilo inglés. Además, cuenta con una terraza con capacidad para 18 personas con vistas a la Biblioteca Nacional y el Paseo de Recoletos.

Apartaco

Inauguración: septiembre de 2017
Chamberí
www.apartaco.es



Los dueños del reconocido restaurante La Cuchara, abren las puertas de Apartaco, un lugar que ofrece la oportunidad de disfrutar de la auténtica comida venezolana. El local, que invita a sumergirse en la cultura de este país sudamericano, cuenta con dos plantas y en su interior se puede disfrutar de música en vivo. Por su parte, la planta superior es perfecta para organizar comidas en grupo o eventos, pues permite disponer de un grifo de cerveza artesanal. Además, cuenta con una terraza abierta durante todo el año.

Arallo Taberna

Inauguración: mayo de 2017
Chueca
www.arallotaberna.com/#arallo



El grupo de restauración Amicalia es el responsable de Arallo Taberna, una propuesta culinaria original e informal que dirige el chef Iván Domínguez y que ofrece platos gallegos salpicados de toques asiáticos y americanos. Con una decoración de estilo industrial, los comensales pueden disfrutar de platos fusión desenfadados e ideados para compartir.

Art & Sushi

Inauguración: febrero de 2017
Malasaña – Triball
www.artandsushi.es



Enmarcado en el concepto eco-friendly, este restaurante japonés presenta una carta extensa con platos creativos, salpicados de influencias latinoamericanas, en los que la calidad de la materia prima tiene un papel destacado. De esta forma, se convierte en el primer restaurante de España en ofrecer la posibilidad de seleccionar distintos tipos de sushi pieza a pieza, permitiendo probar varios sabores a la vez. Cuenta con una cuidada decoración en la que predominan la luminosidad y la calidez de materiales nobles como la madera.

Arzábal Chamberí

Inauguración: abril de 2017
Chamberí
arzabal.com



La última sucursal de la Taberna Arzábal en Madrid se encuentra en el bajo del renovado Hotel NH Chamberí. Desde allí, el dúo gastronómico formado por Álvaro Castellanos e Iván Morales continúa ofreciendo platos tradicionales elaborados con productos de primera calidad. En su carta, muchos platos se pueden degustar en media ración y todo ello aliñado con una gran selección de vinos nacionales e internacionales. Como en sus otros locales, el grupo Arzábal repite el horario continuado y la intención de convertirse en un destino nocturno gracias a la conjunción de copas y música.

Bangalore Modern Indian Cuisine

Inauguración: agosto de 2017
Barrio de Salamanca
www.bangaloremadrid.com



El restaurante Bangalore ofrece lo mejor de India, a través de platos tradicionales con un toque creativo y cuidado, en un espacio en el que se respira modernidad entre aromas de especias. El local, inspirado en la India moderna sin olvidar la parte más tradicional, se divide en dos plantas y una terraza exterior. En su carta predominan el pollo, el cordero y el pescado con distintos tipos de salsas al curry y esta oferta gastronómica se completa con vinos nacionales e internacionales, además de las cervezas indias Cobra y Kingfisher Premium.

BB Bistrot

Inauguración: abril de 2017
Barrio de Salamanca
bistrotbarbb.es



BB Bistrot nace con la intención de ofrecer un recorrido gastronómico por las diferentes cocinas del mundo de la mano del chef panameño D'Angelo Bishop, encargado de diseñar una carta en la que se reflejan tanto sus raíces como los conocimientos adquiridos a lo largo de su carrera profesional por distintas ciudades del mundo. El local, situado en un edificio señorial del siglo XIX, goza de una estudiada iluminación que se adapta a los distintos momentos del día, ofreciendo un estilo cosmopolita y clásico a la par que actual. Además de comidas y cenas, ofrece desayunos, *brunch* (fines de semana), meriendas y carta de tapas.

Buns & Bones

Inauguración: marzo de 2017
Chamberí
www.bunsandbones.com

El tercer restaurante de esta cadena especializada en *baos* taiwaneses es una de las apuestas por la cocina *street food* más interesantes de Madrid. Este espacio creativo e informal, que destaca por su decoración industrial con toques *hipsters* e incluso asiáticos, ofrece una fusión de cocinas internacionales con productos de mercado de la mejor calidad y platos hechos a la parrilla con carbón vegetal ecológico. Un dato a tener en cuenta es que el local admite la entrada con perros.



Canalla Bistró

Inauguración: mayo de 2017
Barrio de Salamanca
plateamadrid.com/canallabistro

El restaurante más ecléctico, gamberro y cosmopolita del chef Ricard Camarena (3 estrellas Michelin y 3 Soles Repsol) llega a Madrid para ofrecer una propuesta gastronómica diferente, con platos sorprendentes en los que destacan la mejor materia prima y las creaciones personales del cocinero valenciano. Situado en la planta 1 de Platea Madrid, el comensal podrá disfrutar, en palabras del propio Camarena, de "una cocina sin reglas, de recetas mestizadas, con la que poder realizar un viaje por el mundo a través de sus sabores".



Carl's Jr

Inauguración: noviembre de 2017
Sol / Gran Vía
carlsjr.es

La cadena californiana de hamburgueserías Carl's Jr. llega a Madrid para ofrecer hamburguesas elaboradas con ingredientes de calidad y a un buen precio. Tras más de 75 años de historia de la marca, destaca por su carne de vacuno 100% Angus y muchas recetas sorprendentes preparadas al momento. El local, de diseño urbano e industrial, utiliza materiales como el hierro, la madera, el ladrillo visto y los grafitis para evocar a los orígenes californianos de esta hamburguesería.



Casa Alicia

Inauguración: septiembre de 2017
Paseo del Arte
www.facebook.com/casaaliciamadrid



El local ocupado durante años por El Borbollón reabre como una casa de comidas actualizada, bajo un proyecto impulsado por un grupo de inversores aficionados de la gastronomía que cuentan con experiencia en el sector hostelero. La oferta gastronómica de Casa Alicia se centra en productos de temporada y de calidad, completándose con una cuidada carta de vinos y un servicio de corte clásico. Además, el sótano cuenta con un espacio destinado a las sobremesas en el que destaca una amplia oferta de destilados.

Casa Gades

Renovación: junio de 2017
Salesas
www.facebook.com/CasaGades



La mítica Casa Gades se ha sometido a un lavado de cara para ofrecer un ambiente más moderno. Convertida en una taberna del siglo XXI, ofrece una cocina divertida, actualizada y coherente de manos de Roberto González, quien pone a prueba el mejor producto de temporada, a precios razonables, en platos imprescindibles que fusionan la tradición y vanguardia. La propuesta se completa con una carta de vinos de diferentes Denominaciones de Origen españolas, incluyendo algunos vinos de EEUU o Francia, espumosos y champanes.

Cascorro Bistrot

Inauguración: septiembre de 2017
La Latina
cascorro-bistrot.wine



Cascorro Bistrot, es un "*Bar à Vins*" a la francesa que destaca por ofrecer una mezcla entre restaurante, taberna y bodega que permite degustar y tapear productos de calidad elaborados *in situ*, acompañados de vinos naturales cuidados y trabajados de manera respetuosa con el medio ambiente. En este espacio, la más pura tradición Parisina, sencilla y de calidad, se completa con algunos platos clásicos de la cocina española, ofreciendo de esta forma una cocina de mercado elaborada en común con proveedores y productores de productos de temporada.

Charlie Champagne

Reapertura: septiembre de 2017
La Latina
www.restaurantecharliechampagne.es



Charle Champagne estrena nueva identidad a escasos metros de su ubicación original. El nuevo espacio supone un crecimiento importante en número de comensales y cambio de concepto, pues ofrece distintos espacios, luminosos e intimistas, que permiten una variada configuración de mesas. La carta, elaborada por Carlos Durán, cuenta con una importante batería de nuevos platos en los que priman los sabores del mundo y una presentación que invita a comer. Además, el champagne sigue siendo un gran protagonista como guía en armonía con la gastronomía del chef.

Chow Chow

Inauguración: abril de 2017
Chamartín (El Viso)
chowchowmadrid.com



Perteneciente al grupo hostelero Rantanplan, este restaurante presenta una propuesta gastronómica de fusión japo-latina de alta calidad, en la que se puede disfrutar de la cocina tradicional y elegante japonesa aliñada con los sabores alegres y coloridos de las cocinas latinoamericanas, todo ello de la mano del chef Álex Moranda. El interiorismo, obra de María Villalón, se ha inspirado en el minimalismo japonés.

Clos Madrid

Inauguración: noviembre de 2017
Chamberí
restauranteclosmadrid.es



Clos Madrid supone la llegada a la ciudad de Marcos Granda, propietario y sumiller del restaurante Skina (Marbella), galardonado con una estrella Michelin. Con un comedor con capacidad para unas 30 personas, Clos Madrid apuesta por la temporalidad extrema del producto y por un profundo respeto por los fondos y sabores tradicionales, a través de un equipo joven, profesional y muy viajado. Su oferta gastronómica se compone de 3 menús, cambiantes en función del producto diario, y se amplía con una gran bodega con más de 300 etiquetas.

Coque

Inauguración: agosto de 2017
Chamberí
www.restaurantecoque.com



El restaurante Coque, que cuenta con dos estrellas Michelin, cierra sus puertas en Humanes para trasladarse definitivamente al corazón de Madrid. Con este nuevo establecimiento, los hermanos Sandoval ofrecen una experiencia evolucionada y mejorada, contando con cinco espacios específicos divididos en dos plantas: coctelería, bodega, cocina, comedor y sobremesa. En su carta, el chef Mario Sandoval propone creaciones singulares que combinan la mejor materia prima con las técnicas derivadas de sus propias líneas de investigación.

Dans Le Noir?

Inauguración: junio de 2017
Austrias
www.madrid.danslenoir.es



Dans Le Noir? ofrece una nueva forma de entender la gastronomía de la mano del reconocido chef Manu Núñez, quien elabora una cocina refinada y sensorial con ingredientes de primera calidad. A través de una innovadora experiencia sensorial, en la que los clientes son atendidos en la más absoluta oscuridad con el objetivo de anular el sentido de la vista, este espacio plantea un escenario social innovador, pues todo el personal de sala se compone de guías invidentes.

Dos Cielos Madrid

Inauguración: enero de 2017
Austrias
www.melia.com/es/hoteles/espana/madrid/gran-melia-palacio-de-los-duques/restaurantes.html



Los hermanos Torres, Sergio y Javier, ofrecen la posibilidad de disfrutar de una nueva experiencia culinaria en Madrid con la apertura de su restaurante Dos Cielos. Situado en unas antiguas caballerizas, dentro del Hotel Meliá Gran Palacio de los Duques, pretende continuar con la línea gastronómica marcada por el exitoso local que regentan en Barcelona y que cuenta con una estrella Michelin. Su oferta gastronómica, capitaneada por Damián González, se compone de algunos de los platos más emblemáticos de la cocina de los hermanos Torres junto con una carta inspirada en el barrio del Madrid de los Austrias. Guiños clásicos recuperados con un toque de creatividad.

El Arrogante

Inauguración: junio de 2017
Chamberí
www.facebook.com/elarrogantebar



El Arrogante es un nuevo local de tragos y raciones. Con una decoración tipo vodevil, el local está lleno de pequeños detalles que emulan la trastienda de un antiguo taller de juguetes con pared de obra. Divido en dos alturas, cuenta con una primera zona de barra y sillas altas para tapear y, al fondo, con una zona con mesas *vintage* pensadas para compartir. Al mando de la cocina está Pucho Landín, un chef gallego que conoce de primera mano los fogones de Street XO, DiverXO, Barra Atlántica o Lúa. Su propuesta gastronómica es bastante amplia, con una treintena de platos estacionales que dependen del producto de temporada, y se completa con un apartado especial de coctelería.

El Canadiense

Inauguración: septiembre de 2017
Chamberí
www.elcanadienserestaurante.com



El Canadiense es el nuevo restaurante del grupo Bar Galleta y el primer restaurante de Madrid con inspiración canadiense, tanto por su decoración como por sus platos y curiosidades. Su propuesta ofrece una carta variad con guiños a la gastronomía de este país, además de reinterpretar platos ya clásicos del Bar Galleta. El nuevo local hace pensar que se está en una cabaña de madera y piedra en medio de Canadá, debido a la decoración basada en maderas gastadas por el tiempo, muebles de época, mucha vegetación y multitud de objetos. Además, cuenta con un semi reservado para diez personas que simula un acogedor invernadero.

El Hortera

Inauguración: diciembre de 2017
Sol / Gran Vía
elhortera.com



Situado en un edificio histórico, este nuevo restaurante, de ambientación muy kitsch, cuenta con cinco espacios, repartidos en tres pisos: la Sala Principal, para degustar tapas y copas, la Sala Confusión, mezcla de estilos, ingredientes y culturas, la Sala Picnic, porque no siempre hay que comer en una mesa, la Sala Karaoke Koreano, para bailar entre cócteles y platos, y El Banquete del Hortera, en la que se puede compartir mesa y ser agasajado por el anfitrión. A los fogones, Javier Aranda (dos estrellas Michelin), que ofrece una carta con variados *gunkan*, *steak tartar burger* y otras sorprendentes propuestas.

Esencia al cuadrado

Inauguración: julio de 2017
Sol / Gran Vía
www.esenciaalcuadrado.es



Esencia al Cuadrado es un nuevo restaurante que permite disfrutar de una cocina tradicional, a la vez que moderna, elaborada con las técnicas más actuales para conseguir nuevos sabores y sensaciones. Una perfecta fusión entre gastronomía, naturaleza y tecnología. Con aforo para unos 70 comensales, destaca una decoración realizada con madera, ladrillo visto, lámparas de cobre, jardines verticales y plantas colgantes. La carta presenta platos de diferentes lugares del mundo y ofrece un menú de mercado en 5 pasos que elaboran diariamente de manera artesanal y casera.

Étimo

Inauguración: noviembre de 2017
Barrio de Salamanca
etimo.es



Étimo es el nuevo restaurante de la Chef Begoña Fraire, quien deja "Seis Ocho" para mostrar su cocina en un barrio en el que la gastronomía de la ciudad tiene a algunos de sus máximos representantes. El nuevo proyecto engloba interesantes cambios sin abandonar la utilización de productos de mercado de temporada de la máxima calidad, donde destacan verduras, frutas, hortalizas sin intervención química en su proceso de elaboración o manipulado, así como carnes sin maltrato animal. De esta forma, el producto biológico se convierte en sello de identidad de esta propuesta sana y de calidad.

Fellina

Inauguración: septiembre de 2017
Chamberí
www.fellinamadrid.com



Los sabores más genuinos de Sicilia, Roma y Nápoles confluyen en este restaurante italiano, creado en homenaje al director Fellini, en el que se pueden saborear pizzas finas e imaginativas, así como todo tipo de salsas y platos tradicionales italianos elaborados con productos de mercado de gran calidad. De la mano del grupo Le Cocó, este local con aire de *trattoria* ofrece buena comida, buen ambiente y una decoración impresionante. Además, cuenta con una terraza y, en el sótano, con el espacio Anónimo Club, un *speakeasy* al que se accede gracias a una contraseña y que permanece abierto de jueves a sábado, de 17:00 a 02:00 h.

Furtivos

Inauguración: julio de 2017
Chamberí
www.facebook.com/furtivosponzano



Este espacio, que se presenta como la taberna gallega 2.0, llega de la mano de Pucho Landín y ofrece una cocina gallega reinventada que permite disfrutar tanto de la cocina tradicional como de combinaciones absolutamente innovadoras. Situada en Ponzano, zona que vive un *boom* de aperturas gastronómicas, destaca por la utilización de un producto fresco y de calidad en la elaboración de cada uno de los selectos platos que ofrecen en su carta y que invitan a compartir. Además, Furtivos cuenta con un vino propio que, de paso fácil, es capaz de satisfacer los paladares más exigentes.

Glass Mar

Inauguración: octubre de 2017
Sol / Gran Vía
www.hotelurban.com/#!es/restauracion/glass-mar-info



Situado en el céntrico y lujoso Hotel Urban, Glass Mar es el primer proyecto gastronómico en Madrid de Ángel León, quien suma tres estrellas Michelin (dos en el restaurante Aponiente de El Puerto de Santa María). Este espacio, con aforo para 28 comensales, ofrece platos desenfadados e informales, ideados para compartir. Su propuesta gastronómica está formada por creaciones culinarias en las que los ingredientes marinos son los protagonistas, y se completa con una variada selección de vinos y cócteles. Además, el local destaca por sus grandes ventanales, su barra de bar de mármol azul y por el imponente esqueleto gigante de ballena que preside la sala.

Gran Clavel

Inauguración: diciembre de 2017
Sol / Gran Vía
www.granclavelmadrid.com



Gran Clavel es un espacio que engloba tres conceptos: vermutería, bar de vinos y casa de comidas. De esta forma, cuenta con tres espacios con cartas, decoraciones e identidades distintas, que comparten, además del nombre, el objetivo de convertirse en una embajada de la gastronomía y la cultura verdaderamente madrileña. La vermutería, perfecta para el afterwork, está repleta de sabores, platos y bebidas diferentes. Por su parte, el bar de vinos ofrece más de ochenta etiquetas con denominación de origen, además de sabores únicos a través de tapas creativas y sorprendentes para acompañar. Finalmente, en la casa de comidas se puede disfrutar de la comida castiza de toda la vida con un giro adaptado.

Grosso Napoletano

Inauguración: febrero de 2017
Barrio de Salamanca
www.grossonapoletano.com



Grosso Napoletano es un nuevo espacio gastronómico de aire industrial que nace de la pasión de Hugo Rodríguez de Prada por Nápoles y su gastronomía y que permite degustar pizzas al estilo napolitano así como una selección de entrantes fríos. A través de una propuesta cuidada y sencilla en la que los ingredientes son, casi en su totalidad, frescos e importados de Nápoles, todas las pizzas se cocinan en un horno de leña de piedra refractaria, construida en la ciudad italiana por artesanos de cuarta generación, que permite que los platos estén listos en menos de 90 segundos. Además, elabora productos para llevar y realiza servicio a domicilio.

Honest Greens

Inauguración: abril de 2017
Castellana
honestgreens.com



Honest Greens es un restaurante pionero en España en ofrecer una alternativa de cocina saludable. Su carta, de la mano del chef Benjamín Bensoussan, está formada por platos sin azúcares añadidos, sin alimentos procesados y adaptada a dietas sin gluten, veganas, vegetarianas o bajas en carbohidratos y paleo, a base de productos frescos y saludables de temporada procedentes de agricultores locales que producen de manera responsable y sostenible. Con capacidad para 100 comensales, el local está concebido como una gran cocina abierta donde se exponen todos los productos, dando especial protagonismo al show *cooking*.

Japanese Club

Inauguración: mayo de 2017
Barrio de Salamanca
www.japaneseclub.es



Japanese Club ofrece una innovadora carta de creaciones niponas únicas y exclusivas, además de recetas mediterráneas con un toque asiático, elaboradas con materias primas de primera calidad. Enmarcado en una sofisticada atmósfera inspirada en un auténtico club de sushi neoyorquino, su oferta gastronómica se completa con una amplia carta de vinos que cuenta con una exclusiva selección de espumosos y unas referencias de blancos, tintos y rosados de las mejores denominaciones de la geografía española. Además, Japanese Club dispone de una barra de coctelería donde disfrutar de distintos combinados de creación propia en ambiente único de club con *DJ's* en directo.

Jleo's

Inauguración: julio de 2017
Chamberí
www.jleosmedmex.com



Jleo's abre nuevo local en Madrid tras el éxito de su primer restaurante. Inspirado en el *fast-casual*, un nuevo concepto gastronómico que une lo mejor de la dieta mediterránea con las mejores recetas mexicanas a base de comida fresca y gourmet en un entorno divertido, permite disfrutar de platos saludables cocinados en el día con ingredientes mediterráneos y orgánicos, carnes de animales criados en libertad, salsas preparadas a mano y aliños 100% naturales mezclados frente al cliente. Su carta, avalada por un nutricionista, ofrece infinitas combinaciones a elección del comensal, quien, además, puede conocer el valor nutricional de su comida gracias a la calculadora de alimentos disponible en su web.

John Barrita

Inauguración: junio de 2017
Chamberí
johnbarrita.com



El chef Javi Estévez, junto a su jefe de cocina, Quike Pedraz y acompañados por John Edward Torres y David de la Cal, dan vida a John Barrita, un espacio de aire rústico-industrial en el que se puede disfrutar de bocadillos de autor y tapas originales que no dejan indiferente a nadie. En un local que cuenta con una capacidad para 30 comensales y una terraza urbana, en este espacio cobra especial protagonismo el pan, pues es elaborado a diario en hornos con solera de piedra y materias primas ecológicas para que cada pieza se adapte a los ingredientes del relleno. Para completar, ofrece una sencilla oferta de vinos que apuesta por referencias nacionales.

Kanbun Taberna Oriental

Inauguración: octubre de 2017
Hortaleza
www.restaurantekanbun.com



Kanbun es una taberna oriental llena de historia, en la que generaciones de experiencia y devoción por la buena gastronomía se unen para acercar a Madrid los sabores más auténticos de Oriente y Occidente en un ambiente único. Además de ofrecer una carta fusión muy variada, el local, amplio y diáfano, dispone de un espacio lounge en el que disfrutar de un delicioso *cocktail*.

Kirei Las Cortes

Inauguración: enero de 2017
Barrio de Las Letras
restaurantekabuki.com/es/restaurantes/kirei-las-cortes



Kirei Las Cortes, ubicado en el Hotel Double Tree by Hilton Madrid-Prado, es la versión urbana del Kirei Barajas, un local sobrio y elegante donde es posible disfrutar de la personal visión de la cocina japonesa que tiene el premiado chef Ricardo Sanz. En su carta, además del sushi de Kabuki y sus famosos *nigiris*, se puede encontrar una novedosa oferta de *makis* y *futomakis*, además de una gran variedad de *dim sum*, *dumplings* y *gyozas*, *baos* y un original perrito caliente de salchicha de carne de *wagyu* que Ricardo Sanz ha creado específicamente para este restaurante.

L.A. Sushi

Inauguración: mayo de 2017
Hispanoamérica
www.lasushi.com/principe-vergara



L.A. Sushi es un restaurante japonés-fusión, con espíritu innovador y moderno, cuyo protagonista es el sushi tal y como fue interpretado en California en la década de los 60 del siglo XX. Álex Casado es el encargado de desarrollar este concepto a través de una propuesta gastronómica que recibe influencias de varios países de Latinoamérica, Centroamérica, Asia y Europa y que se completa con una cuidada selección de vinos y sakes. Además, tiene servicio de catering.

La Atrevida

Reapertura: marzo de 2017
Barrio de Salamanca
restaurantelaatrevida.com



Bajo el asesoramiento del chef Óscar Velasco (2 estrellas Michelin), La Atrevida, ubicado en el hotel NH Lagasca, ofrece una cocina de producto en la que se trabaja con una nueva versión de las tapas tradicionales, listas para servir y compartir a cualquier hora del día, así como platos más elaborados con un toque desenfadado. Este local se divide en dos espacios con dos cartas diferenciadas: el bar, para disfrutar de un picoteo, y el restaurante, amplio y con una decoración sencilla, para comer y cenar de manera más tranquila y distendida. Además cuenta con dos reservados para grupos.

La Boiga Taberna

Inauguración: octubre de 2017
Barrio de Salamanca
laboiga.com/taberna



La Boiga Taberna acoge un concepto de taberna gastronómica donde se busca la vuelta a los sabores de antes, mediante la utilización de productos de calidad, sin renunciar a propuestas gastronómicas más actuales y de temporada. De su propuesta gastronómica destaca la carne, ibérica y de vacuno procedente de Salamanca, controlada desde el origen (pasando por su propio matadero) hasta el plato. Además, el aceite de oliva de Manzanilla Cacereña, es de elaboración propia.

La Clave

Inauguración: mayo de 2017
Barrio de Salamanca
restaurantelaclave.com



Ubicado en una antigua carbonería de principios del siglo XX, el restaurante La Clave, a través de la cocina española como protagonista, ofrece 70 recetas en la que se pueden degustar platos regionales tradicionales realizados con materias primas de calidad, donde destacan los guisos y platos de cuchara. Con una vinoteca de 60 etiquetas de prestigio, cuenta, además, con una terraza que invita a disfrutar del buen tiempo, con un espacio de barra, coctelería y música ambiental y con amplios salones y comedores reservados para la celebración de eventos.

La Pavía

Inauguración: julio de 2017
Chamberí
www.facebook.com/La-Paví-de-Chamberí-321796208249340



El restaurante La Pavía abre sus puertas para ofrecer un proyecto culinario en el que Juan Salazar, padre e hijo, han plasmado todo su saber hacer a través de una auténtica cocina de mercado con productos de calidad en un nuevo local de ambiente *vintage* y desenfadado. Entre sus recetas destaca el bacalao, que se presenta como ingrediente estrella, así como algunos de los platos que Salazar hizo famosos en el ya desaparecido restaurante El Foque. Esta propuesta gastronómica se ve completada, además, por una gran variedad cócteles, vinos españoles, cavas y *champagnes*.

La Sal del Mentidero

Inauguración: octubre de 2017
La Moraleja
mentiderodelavilla.es/la-sal



Lara Alonso del Cid y Borja Anabitarte, abren nuevo restaurante en Madrid con un claro aire marinero. Los propietarios de El Mentidero de la Villa, el Catering del Mentidero (único homologado en el Hotel Palace), La Villa del Mentidero y el Mentidero & Gin, acercan un trocito de sus veranos en Huelva a la ciudad, a través de un concepto en el que la gamba es la protagonista. Sin dejar de lado otros mariscos y pescados, ofrecen una cocina sencilla y original a través de una carta pensada para compartir. Además, cuenta con una zona de ocio para los más pequeños.

La Santpere

Inauguración: febrero de 2017
Retiro
www.facebook.com/lasantpere



Santiago Pedraza y Carmen Carro han convertido la antigua Taberna Pedraza en un espacio que alberga, sólo durante la noche, el restaurante La Santpere (a mediodía, y desde 2016, es el restaurante Carmen Casa de Cocidos, especializado en cocidos madrileños, el que ofrece su propuesta gastronómica). Este nuevo espacio, especializado en cocina catalana en la que prima el producto de calidad proveniente 100% de los mejores proveedores de Cataluña, ofrece una breve carta en la que no faltan los platos más populares de Cataluña, añadiendo a la carta de vinos de Carmen Casa de Cocidos distintas denominaciones catalanas.

La Terraza (Florida Retiro)

Inauguración: mayo de 2017
Retiro
www.floridaretiro.com/la-terraza



Perteneciente al moderno multiespacio Florida Retiro, La Terraza es un rincón escondido entre las copas de los árboles donde disfrutar del cielo de Madrid y de una vista inédita de la emblemática cúpula del Florida, uno de los rincones más privilegiados y mágicos de la ciudad. Ubicada en la azotea de El Pabellón, es un espacio dedicado al raw food, donde el chef, Joaquín Felipe, completa así la carta del restaurante. La Terraza permite tomar el aperitivo, probar cócteles y disfrutar de una oferta gastronómica informal.

Lakasa

Inauguración: enero de 2017

Chamberí

www.lakasa.es



Lakasa es una moderna taberna de raciones y medias raciones de cocina de autor que, de la mano del chef César Martín, ha cambiado de ubicación para continuar ofreciendo una cocina de calidad en un ambiente más amplio, sencillo, sofisticado y con una bonita terraza. En su carta se incluyen recetas elaboradas con productos de temporada que responden a una propuesta de cocina tradicional y ligera, siendo una de sus especialidades los platos de caza. Sus vinos también se sirven a copa llena o media copa. Además, en este espacio se pueden degustar desde desayunos hasta copas nocturnas.

Las chicas, los chicos y los maniquís

Inauguración: agosto de 2017

Barrio de Las Letras

www.losmaniquis.com



Las chicas, los chicos y los maniquís es el nuevo restaurante de Grup Iglesias ubicado en el Hotel Axel Madrid. Inspirado en el espíritu del Madrid de los años 80, concretamente en la Movida madrileña, la propuesta gastronómica llega a manos del chef Pedro Gallego, quien interpreta tapas y platillos tradicionales con enfoques divertidos, productos excelsos y presentaciones seductoras que también se observan en su amplia oferta de vinos. El colorido local cuenta con una gran barra central en rojo charol y puestos reservados, suelo damero, mesas amarillas, rombos en las pareces verdes y carteles de la época.

Lux Madrid

Inauguración: junio de 2017

Barrio de Salamanca

luxmadrid.es



Lux Madrid, el nuevo restaurante del Grupo La Máquina, realiza un paseo gastronómico a través de una cocina de carácter internacional, innovador y elegante. Ubicado en un edifico centenario de 1000 m^2 divididos en cuatro plantas, ofrece una propuesta gastronómica que da la vuelta al mundo a través de platos y recetas de las cocinas española, asiática, italiana y mexicana, dando ejemplo de exigencia, elegancia y sofisticación. Además, cuenta con una espectacular barra de cócteles.

Madame Sushita

Inauguración: junio de 2017
Castellana
sushitacafe.es/madame-sushita



Madame Sushita es el cuarto restaurante que el Grupo Sushita inaugura en Madrid, convirtiéndose así en un referente de la cocina japonesa de calidad a precios competitivos. Su decoración, ambientada en una fascinante biblioteca, está inspirada en los estándares de decoración de 1867, creando una gran atracción entre Oriente y Occidente. Sin olvidar los platos más emblemáticos de esta cadena, incluye novedades como los platos a base de pastas frescas elaboradas con harina orgánica. Asimismo, cuenta con una barra de sushi, una cocina de carbón, terraza de 30 m2, servicio de limpiabotas, salón reservado y, próximamente, dispondrá de una zona de tocador con servicio de maquillaje y peluquería.

Medea

Inauguración: enero de 2017
Chamberí
medearestaurante.com



Medea es el novedoso concepto del chef vallisoletano Luis Ángel Pérez, quien ofrece tres menús degustación con la particularidad de que no están escritos ni preconcebidos, sino que se personalizan para cada mesa en función de los gustos de los comensales. Con una cocina viajera, muy conceptual y con novedosas combinaciones que parten de la tradición, se incorporan toques vanguardistas que dan lugar a fusiones insólitas de culturas antagónicas e ingredientes aparentemente opuestos.

Media Ración

Inauguración: marzo de 2017
Chueca
mediaracion.es



Este restaurante, ubicado en uno de los laterales del Urso Hotel & Spa, apuesta por los sabores de siempre servidos en platos para compartir, siempre con productos de primera calidad y con cocina de mercado. Avalado por la experiencia de Cuenllas, uno de los grandes nombres de la gastronomía madrileña desde 1939, y a través del trabajo del chef Antonio del Álamo, Media Ración es un local informal que permite tapear en la barra o en las mesas de su salón.

niMÚ Barquillo

Inauguración: agosto de 2017
Chueca
www.nimubistro.com

El grupo leonés Vamuca reabre sus puertas para inaugurar niMÚ Barquillo, restaurante sucesor de niMÚ Bistró. La cocina corre a cargo del chef dominicano Héctor Arias, quien mantiene la línea clásica de la casa centrada en la gastronomía mediterránea, añadiéndole un toque caribeño y asiático. Además, la apertura se acompaña de algunas novedades informales, así como de una propuesta de tapeo ideal para la barra.



Numa Pompilio

Inauguración: junio de 2017
Barrio de Salamanca
restaurantenuma.com

Numa Pompilio es un novedoso restaurante italiano donde Sandro Silva y Marta Seco, del grupo de restauración El Paraguas, han sabido ofrecer una deliciosa comida italiana alejada de los típicos platos de pasta y pizza. En su cocina vista se preparan las masas de manera artesanal y ofrece una carta de vinos que, respaldada por el premiado sumiller Juanma Galán, consta de más de 150 referencias de caldos italianos, además de otros nacionales y extranjeros. Con una preciosa terraza, está decorado de manera suntuosa, recordando la Italia más clásica y barroca, con frescos de pintura en las paredes, vegetación y espejos.



Ottica Restaurante

Inauguración: marzo de 2017
Prosperidad
otticarestaurante.com

El restaurante Ottica, especializado en cocina mediterránea fusión con una carta llena de múltiples matices, ofrece desde recetas de la cocina italiana y española, hasta platos asiáticos o mexicanos, entre otros. Estos matices se prolongan también en la decoración del local, el cual, diseñado en dos alturas y con amplios ventanales, destaca por el contrastes de colores, materiales y ambientes. Además, cuenta con una amplia carta de desayunos, una barra de coctelería y una agradable terraza para los meses de verano.



Peyote San

Inauguración: febrero de 2017
Salesas
www.larrumba.com/peyote-san



Este restaurante de reciente creación, perteneciente al Grupo Larrumba, ofrece lo mejor de la cocina mexicana y japonesa mediante una propuesta gastronómica sorprendente. De la mano de los chefs Hugo Muñoz y Roberto Velázquez, los sabores de dos países tan lejanos se conjugan armoniosamente en un local con decoración inspirada en la cultura del grafiti. Además, dispone de una zona exclusiva para coctelería y ofrece un completo brunch los fines de semana.

PiKda Meet & Dreams

Inauguración: septiembre de 2017
Retiro
www.pikda.es



PiKda meet & dreams, es una hamburguesería especializada en carne 100% vacuno premium procedente de las mejores reses de la cornisa cantábrica, en la que destaca la calidad, a través de productos seleccionados diariamente, y la atención personalizada. Su propuesta gastronómica se centra en la elaboración de la carne en su innovadora parrilla de carbón de encina, única en la zona y visible para los clientes gracias al concepto de cocina abierta. Además, permite la posibilidad de elegir una hamburguesa *veggie*, así como de diseñar una hamburguesa al gusto. El espacio, amplio, luminoso, con aires industriales y en el que se entremezclan de forma cálida los olores a madera natural y a carbón, cuenta con terraza climatizada y una amplia barra donde degustar sus platos en formato tapa.

Picoroco

Inauguración: marzo de 2017
Salesas
www.picoroco.es



Picoroco es un nuevo restaurante de cocina vasca tradicional en el que la chef y propietaria, Itxaso Elosegui, rescata las recetas familiares de tres generaciones, ofreciendo platos elaborados con materia prima de calidad, con sabores reconocibles pero actualizados y sin perder una visión divertida de la cocina. El local, diseñado en un ambiente acogedor y minimalista, cuenta con cuatro espacios a dos alturas, tres de ellos destinados a comedores y un reservado que permite disfrutar de un modo más íntimo de esta atractiva propuesta gastronómica.

Piú di Prima

Inauguración: enero de 2017
Fuente del Berro
www.restaurantepiudiprima.com



El renovado restaurante Piú di Prima, regentado ahora por Teresa Santillana, ofrece un nuevo concepto de comida italiana con una propuesta gastronómica más asequible que su predecesor. El chef, Stefano Franzin, quien ha trabajado en varios restaurantes con estrella Michelin y ha conseguido el reconocimiento internacional al realizar uno de los mejores risottos del mundo, propone algunos clásicos de pasta casera elaborada diariamente a mano con harina italiana y presentada con grandes toques de elegancia.

Radio Rooftop

Inauguración: abril de 2017
Barrio de Las Letras
www.melia.com/es/hoteles/espana/madrid/me-madrid-reina-victoria/the-roof.html



Este restaurante, ubicado en la azotea del Hotel ME Madrid, cuenta con una espectacular terraza y un espacio interior donde disfrutar de las propuestas culinarias del joven y creativo chef David Fernández. Con una cuidada decoración tropical, un marcado acento cosmopolita y una base culinaria mediterránea en la que destacan platos de la cocina peruana y malaya, su carta se elabora a partir de productos estacionales que cambian cada semana. Su propuesta se completa con una selecta carta de postres, una gran bodega de vinos internacionales y una amplia coctelería de autor, permitiendo, además, disfrutar de diferentes eventos y actuaciones musicales.

Ralph's

Inauguración: junio de 2017
Chamberí
www.grupogamchulo.com/restaurante-ralphs



Ralph's es un acogedor restaurante que, con aires de pub clásico y una cocina tradicional con toques actuales e internacionales, permite disfrutar de una carta de gran calidad a muy buen precio. La base de su propuesta gastronómica es el producto de calidad que, a través de platos pensados para compartir, permite degustar desde recetas de toda la vida hasta opciones más originales e internacionales. El local, decorado con influencias industriales, coloniales y *vintage*, tiene capacidad para 120 comensales y ofrece distintos ambientes: una zona desenfadada, una barra doble y un comedor más formal que puede convertirse en un comedor privado.

Ramen Shifu

Inauguración: enero de 2017
Barrio de Salamanca
ramenshifu.com

Situado en pleno barrio de Salamanca, este restaurante permite disfrutar de la típica sopa con fideos japonesa, el ramen. En este local, ambientado como una taberna nipona, se pueden encontrar sus distintas variedades así como entrantes y postres a muy buen precio, ofreciendo la opción de optar por menús de mediodía de lunes a viernes no festivos. En su carta también se incluye una selección de bebidas saludables, tés y limonadas, en versión helada, sin olvidar el afamado helado de té verde.



Restaurante Corral de la Morería

Inauguración: octubre de 2017
Austrias
www.corraldelamoreria.com/restaurante/gastronomia.html

El Restaurante Corral de la Morería supone la culminación de la evolución gastronómica del Corral de la Morería, que ya contaba con el Restaurante Tablao (ubicado en el escenario). Restaurante Corral de la Morería es, por tanto, un espacio diferente e independiente del tablao. Compuesto por sólo cuatro mesas, en él desfilan las creaciones de David García, estrella Michelin como jefe de cocina del restaurante Álbora de Madrid, a través de una propuesta muy personal que se concreta en el menú degustación "Temporada y evolución" y que se completa, además, con una selección de 400 referencias de vinos generosos en su impresionante bodega.



Rocacho Brasas & Bar

Inauguración: julio de 2017
Chamartín
rocacho.com

Rocacho Basas & Bar, es un restaurante que recupera los sabores tradicionales de la cocina española con productos de mercado de alta calidad. En su propuesta gastronómica, las carnes, procedentes de León, y los pescados, procedentes de varias lonjas gallegas, se elaboran en brasa y leña en su cocina abierta, siendo los arroces otro de los platos estrella. En su carta también tienen cabida originales cócteles y una selección de champagnes y licores, así como una carta de vinos de más de 50 referencias de todo el mundo. Además, dispone de una terraza acristalada que conecta con el restaurante.



Santerra

Inauguración: septiembre de 2017
Barrio de Salamanca
santerra.es



Santerra es un restaurante centrado en productos de caza y de cercanía que, con una cocina de mercado de raíces castellanas, permite degustar tapas y platos en los que se conjuga la tradición y la innovación. Definida como cocina de bosque bajo y serranía, la propuesta gastronómica del chef y propietario, Miguel Carretero, se presenta en una carta que a mediodía se centra en cocina de mercado y, por la noche, en elaboraciones más complejas. El local se divide en dos espacios: en la parte inferior se sitúa el restaurante gastronómico, mientras que en la superior se encuentra la Barra Fina de Barrio, donde se pueden tomar cañas y vinos acompañados de tapas tradicionales.

Sargo. El arrecife de Madrid

Inauguración: julio de 2017
Barrio de Salamanca
www.sargomadrid.com



En este acogedor restaurante de cocina mediterránea, los protagonistas son los platos elaborados con las mejores materias primas del mar y de la tierra. A través del concepto “el arrecife de Madrid”, el chef gallego, Pucho Landin, rinde homenaje a su tierra mediante recetas que destacan por la utilización un producto bien tratado y bien ejecutado que, además, cuentan con presentaciones muy cuidadas. La propuesta gastronómica se completa con una amplia carta de vinos de distintas denominaciones de origen y una completa barra de coctelería en un local que, dividido en tres espacios, cuenta, además, con una terraza y una zona de barra con mesas altas.

Sky Sushi & Ramen Bar

Inauguración: junio de 2017
Paseo del Arte
skysushi.es/recoletos



La cadena de restaurantes Sky Sushi, famosa por su fusión nipona – mediterránea, se ha instalado en el centro de la ciudad con un pequeño local que ofrece los platos de más éxito de sus otros establecimientos. De diseño bohemio y cosmopolita, cuenta con una pequeña terraza y su extensa carta recorre desde los platos japoneses tradicionales, incluyendo la sopa japonesa conocida como ramen, hasta las creaciones únicas de la casa.

Somos

Inauguración: febrero de 2017

Princesa

www.somosgarra.es/somos



Somos, el restaurante del Hotel Barceló Torre de Madrid, destaca por ser el primero de la ciudad en servir una carta dual, con dos ofertas gastronómicas especialmente diseñadas para el día y para la noche. De esta forma, para el día ofrece platos de inspiración mediterránea con guiños al recetario madrileño, mientras que sus platos de noche se vuelven más sofisticados y vanguardistas, con influencias de la cocina oriental.

Soy Kitchen

Inauguración: marzo de 2017

Chamberí

soykitchen.es



Soy Kitchen es un restaurante que ofrece una experiencia particular, a manos de su chef Julio Zhang, con una propuesta gastronómica cosmopolita y de mercado que conjuga la cocina china con elementos de la cocina española y peruana, entre otras. Cuenta con dos menús degustación y un menú libre, donde el comensal decide cuánto quiere comer (o pagar) y el chef prepara algo especial y único. Entre semana, ofrece un Menú Ejecutivo que permite degustar de forma exprés las mejores creaciones del chef. Además, en su espacio La Barra, se puede encontrar una carta especial de dim sum y una serie de bocados que se pueden disfrutar de manera informal con cócteles o vinos de Jerez.

Steak Burger

Inauguración: junio de 2017

Sol / Gran Vía

www.steakburger.es



Steak Burger instala en la popular Gran Vía madrileña su flagship para ofrecer sus hamburguesas gourmet, elaboradas con carnes de vacuno españolas, procedentes de la Finca Jiménez Barbero, maduradas en cámara y cocinadas en parrilla de madera de encina. El local, que cuenta con más de 400 m 2 en los que se mezclan la modernidad y la tradición, recrea una carnicería compuesta de múltiples detalles.

Sugarcane

Inauguración: enero de 2017
Barrio de Salamanca
sugarcanemadrid.com



Sugarcane permite disfrutar, en su salón o en su terraza, de las recetas de varios países de todo el mundo. De esta forma, reúne en una misma carta recetas latinoamericanas, asiáticas, norteamericanas y árabes, donde cada plato está pensado para compartir. Este restaurante es un local espacioso y acogedor, decorado de manera muy cuidada a través de la combinación de madera, plantas y unas espectaculares lámparas.

Superchulo

Inauguración: junio de 2017
Malasaña
www.superchulomadrid.com



Superchulo es el nuevo restaurante vegetariano *ecofriendly* de Malasaña. Bajo el lema 'Feeding lively minds', su objetivo es ofrecer una comida sana, natural, ecológica y sostenible que, sin aditivos, respeta el producto en todo momento. El local, amplio, luminoso y decorado en tonos claros, consta de dos plantas divididas en diferentes espacios: "El Bosque" "Las Cabañas del Árbol", "El Patio de Recreo" y "El Mercado". Además, en la planta baja, se encuentra "La Caverna *cocktail bar*". Su propuesta gastronómica, además, incluye vinos ecológicos, cola ecológica y alcoholes macerados por ellos mismos.

Surya

Inauguración: febrero de 2017
Malasaña – Triball
www.suryarestaurants.com



La versión moderna y actual de la gastronomía india encuentra un hueco en Madrid a través del restaurante Surya. Este espacio permite disfrutar la auténtica cocina callejera de los quioscos clandestinos de Mumbai en un ambiente desenfadado, alegre y colorista diseñado por Fabio Camarotta y Alicia Bowers. Situado junto a la Plaza de Callao, la cocina, formada por un equipo de cocineros indios, ofrece la posibilidad de descubrir una región de la India a través del plato de la semana. Además, en la planta subterránea se encuentra "Easy Bolo", un espacio perfecto para disfrutar de cócteles inspirados en la India y buena música hasta bien entrada la noche.

Taberna DeAtún

Inauguración: marzo de 2017

Retiro

deatun.com



La Taberna DeAtún es el tercer restaurante del Grupo DeAtún que inicia su andadura en Madrid tras el éxito de sus predecesores DeAtún (Ponzano) y La Barra DeAtún (Chueca). En este espacio, el concepto de cocina abierta sigue vigente, siendo el ingrediente estrella el famoso y apreciado atún rojo de almadraba. Por ello, el chef gaditano, Damián Ríos, presenta una selección de los platos de mayor éxito de DeAtún: una imaginativa fusión de las cocinas gaditana y japonesa. El local, diseñado por el estudio Martínez & Pando, destaca por ser acogedor y fresco al mismo tiempo, intentando recrear la luz del sur a través de la utilización de tonos azul añil y marfil.

Taberna La Elisa

Inauguración: octubre de 2017

Barrio de Las Letras

eltriciclo.es/la-elisa



El equipo hostelero madrileño TriCiclo lanza su cuarto proyecto con La Elisa, una típica taberna de 1907 que conserva el nombre original y en la que han mantenido intacto el interior, la barra de madera, las mesas, las paredes e, incluso, la colección de cervezas expuesta en estanterías. Su propuesta gastronómica se centra en una cocina castellana, presentada en platos cuidados al detalle, donde destaca la unión entre tradición y renovación, alta gastronomía y cocina castiza. De esta forma, plantea una oferta informal, tradicional y casi cañí, bajo un concepto para tomar el aperitivo, comer o cenar. Esta fórmula tabernaria, además, se completa con una selección de cañas, vinos por copas y vermú, ofreciendo la posibilidad de reservar mesa.

Taquería de los Batos

Inauguración: mayo de 2017

Chamberí

www.taqueriadelosbatos.com



Este nuevo restaurante mexicano destaca por utilizar productos de primera calidad y ofrecer unos precios asequibles. Su carta se elabora mediante productos naturales de la huerta que, cocinados de manera artesanal, consiguen acercar a Madrid un trocito de México, todo ello aderezado con una decoración en la que imperan los colores y estética de este país centroamericano. Además, su cocina abre todos los días y ofrece también la posibilidad de desayunar o merendar.

The One

Inauguración: julio de 2017
Barrio de Salamanca
www.facebook.com/lagasca.the.one



El restaurante The One acerca la verdadera cocina cantonesa a Madrid y permite degustar auténticas recetas de Hong Kong a través de una comida saludable, realizada con cariño y al momento, baja en grasas y elaborada con productos frescos y de primera calidad. El chef, Dave Cheng, apuesta por recetas tradicionales, apenas exportadas a nuestro país, compuestas por materias primas compradas a diario y por salsas y aderezos propios elaborados de manera artesanal y con un toque de autor. Además, completa la propuesta una buena selección de vinos españoles de distintas denominaciones y distintos rangos de precio, a la que se suma una pequeña colección de champagnes.

Urrechu Velázquez

Inauguración: septiembre de 2017
Chamartín (El Viso)
urrechuvelazquez.com



Urrechu Velázquez ofrece una experiencia gastronómica que inspira los cinco sentidos. El ingenio del premiado cocinero Iñigo Urrechu, para quien la gastronomía es un arte, ofrece una propuesta que combina y mezcla la mejor materia prima con creativas técnicas culinarias propias de su tierra vasca. Distribuido en cinco salones y una terraza al aire libre, destaca el salón situado en la planta superior, destinado a los sentidos y decorado por una gran pantalla panorámica que proyecta las imágenes más inéditas del restaurante, del cocinero y de las materias primas, acompañadas con música ambiental.

Zaperoco

Inauguración: marzo de 2017
Barrio de Salamanca
www.zaperocomadrid.com



Las culturas culinarias de Filipinas, Perú, Brasil o Tailandia se fusionan con la gastronomía japonesa en este nuevo restaurante en el que, con técnicas de alta cocina, se presenta una variedad de platos originales y frescos elaborados con productos de primera calidad. La carta de Zaperoco se completa con música, varios cócteles y sakes para disfrutar en cualquier momento del día.

A Wamba Buluba (Sala Fun House)

Inauguración: septiembre de 2017
Chamberí
www.awambabuluba.com



El reputado club de baile barcelonés A Wamba Buluba Club Rock 'n' Roll Club ha abierto sede en Madrid, impulsando una plataforma imprescindible para la presentación y la difusión de grupos emergentes y música en vivo. De esta forma, este espacio promociona una forma de entender la cultura de club en la que se antepone la calidad de la programación y el amor por la música.

Bala Perdida Club

Inauguración: octubre de 2017
Barrio de Las Letras
www.balaperdidamadrid.com



Bala Perdida Club es la coctelería del restaurante Las chicas, los chicos y los maniquís del hotel Axel. Ubicado en una cueva urbana subterránea con muro de ladrillo visto original, a la que se suman luces de colores, y bajo el lema #jaranaisallowed, este espacio ofrece, además de cócteles de autor, gran variedad de snacks en un ambiente único y con una propuesta divertida, ideal para un *afterwork* o para recibir a los que empiezan la fiesta pronto. Todos los cócteles, que prestan especial atención a los ingredientes naturales, hacen referencia a alguna de las canciones o personajes célebres de la conocida Movida madrileña, ofreciendo, además, cócteles sin alcohol. Además, acoge sesiones de *dj's* residentes e invitados.

Café Angélica

Inauguración: abril de 2017
Malasaña
cafeangelica.es



Este pequeño y acogedor local, perteneciente al grupo Deluz, es perfecto para los amantes del café. Esta cafetería, que sirve café de pequeños productores de Etiopía, Ruanda, Tanzania, El Salvador, Colombia, Guatemala y Brasil, destaca por tostar su café a mano. Además, permite adquirir hierbas naturales, especias, frutos secos, cafés y tés, así como probar ensaladas, tostas y bocadillos elaborados con productos ecológicos y de primera calidad.

Café Comercial

Reapertura: marzo de 2017
Chueca
cafecomercialmadrid.com



El más anciano de los cafés madrileños, que desde 1887 congregaba a una clientela constituida por intelectuales, políticos, cómicos y funcionarios que pasaban su tiempo entre el café, el licor y las tertulias tratando aspectos de la vida de Madrid, reabre tras su cierre en 2015. El local ha sido restaurado respetando su espíritu bohemio y, entre las novedades que presenta, se incluye un servicio de comidas y cenas cuya propuesta culinaria viene de la mano de Pepe Roch, quien apuesta por sabores castizos, con productos madrileños de base, a los que añade un toque contemporáneo.

Café del Nuncio

Reapertura: julio de 2017
La Latina
cafedelnuncio.es



Este histórico café reabre sus puertas siguiendo el modelo de los cafés vieneses del siglo XIX, con una decoración clásica pero muy acogedora, donde se respira un ambiente relajado que invita a la conversación tranquila. Además de ofrecer cafés e infusiones, cócteles y todo tipo de copas, cuentan con una carta con recetas de picoteo recogidas de los cafés más emblemáticos de Europa, carta que se ve completada por una gran selección de vinos realizada por Ana Martín y por la recuperación de los vinos en barril. Asimismo, en verano se puede disfrutar de su agradable terraza situada en las escalinatas de la misma calle Segovia.

Easy Bolo

Inauguración: septiembre de 2017
Malasaña – Triball
www.suryarestaurants.com/surya-callao-madrid



Easy Bolo, situado en la planta baja del restaurante Surya, es un nuevo espacio clandestino al que se accede por una puerta secreta detrás de la barra. Influenciado por los originarios *speakeasy* neoyorkinos, pero sin olvidar sus raíces indias, esta propuesta combina música y cócteles adaptados a todos los gustos e inspirados en la gran variedad de especias de la cocina india y en la época de la prohibición de alcohol en el país asiático de los años 50. De jueves a sábados, Alexandre Beck, bartender y responsable de la coctelería, ofrece combinados dulces, salados, amargos, picantes…, donde los aromas de la India son los protagonistas. Además, cuenta con una propuesta gastronómica ligera y enfocada al picoteo, cuyos platos se inspiran en la comida *streetfood* de Mumbai.

El Secreto de Velázquez

Inauguración: mayo de 2017
Barrio de Salamanca
restaurantelaclave.com/el-secreto-de-velazquez



El Secreto de Velázquez, ubicada en una centenaria carbonera de viviendas de 1895, es la coctelería del restaurante La Clave. Mientras que en los salones de La Clave se come relajadamente, El Secreto de Velázquez ofrece una agradable atmósfera de sobremesa y *afterwork*. Además de una carta de cócteles con más de 30 referencias, y que incluye 18 ginebras Premium, ofrece una propuesta gastronómica orientada al tapeo y al aperitivo, contando con gran variedad de entrantes, platos y guisos de la carta del restaurante. Por último, este espacio también es idóneo para eventos privados y de empresa.

Garra Bar

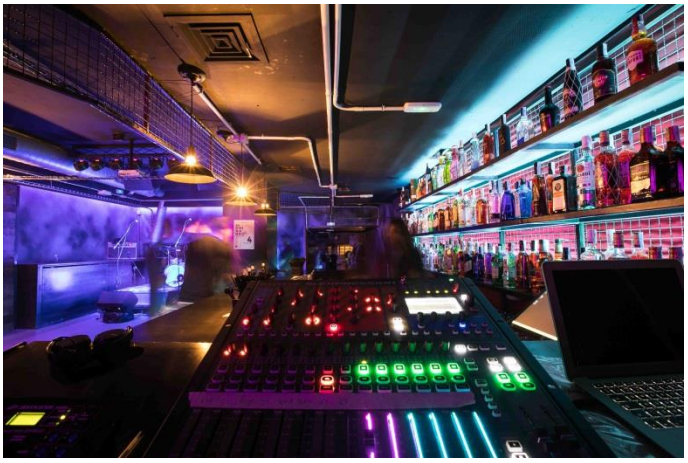
Inauguración: febrero de 2017
Princesa
www.somosgarra.es/garra



Situado en la planta baja del hotel Barceló Torre de Madrid, Garra Bar permite disfrutar de una gran oferta coctelera. Este bar elegante y de aires neoyorquinos, diseñado por el prestigioso interiorista Jaime Hayón, es el lugar perfecto para tomar una copa o un cóctel en pleno corazón de la noche madrileña. Además de una oferta centrada en copas, cócteles y zumos, cuenta con una programación cultural en la que jueves, viernes y sábados incluye conciertos de jazz, música en directo y sesiones de dj.

Hangar 48

Inauguración: octubre de 2017
La Latina
www.hangar48.com



Hangar 48 es un nuevo referente de la noche madrileña que se caracteriza por presentar una novedosa oferta de ocio que incluye música en directo, arte, performance, cine… Además de querer convertirse en un punto de encuentro para disfrutar de conciertos para todos los gustos, cuenta con un equipo de *dj's* que, con una cuidada selección musical, pinchan grandes éxitos de ayer y de hoy hasta altas horas de la madrugada. Sus espacios, amplios y versátiles, también permiten realizar acciones a medida.

Kubrick Madrid

Inauguración: marzo de 2017
Chueca
www.kubrickmadrid.com



Situada en pleno barrio de Chueca, en Kubrick Madrid el ocio, la diversión y la cultura son los protagonistas. Con este espacio nace un nuevo concepto, existente en otras capitales europeas, conocido como las "Artistic Nights", en las que artistas multidisciplinares realizan una actuación cada semana. Entre sus espacios destacan la sala general, con una preciosa barra y un pequeño escenario, la zona de coctelería, con un sofá y una barra, y la Sala Privé, una zona exclusiva en la que se celebran las fiestas y eventos más íntimos.

La Loca Juana, Bar de Vinos

Inauguración: marzo de 2017
Chamberí
lalocajuanabardevinos.com



La Loca Juana, Bar de Vinos, presenta un remake de la tradicional taberna española en la que se puede disfrutar de una extensa carta de vinos de distintas nacionalidades, además de vermouths, sidras, cervezas o combinados, junto a productos de primera calidad de la gastronomía nacional. Además, en este local también se celebran catas de vino, aceite o jamón, así como espectáculos de música en vivo y encuentros temáticos y culturales con el vino como protagonista. Y todo ello a muy buen precio.

Medias Puri – The Secret

Inauguración: febrero de 2017
Lavapiés
mediaspuri.com



Bajo la apariencia de una típica mercería de barrio se esconde la discoteca Medias Puri – The Secret, simulando ser un club clandestino situado en los bajos del Teatro Nuevo Apolo. Este espacio, que surge de la mano de la productora de los espectáculos que forman parte de la saga "The Hole", presenta una de las ofertas de ocio más espectaculares de la noche madrileña, compuesta de cócteles, espectáculos, gastronomía y mucha diversión. Con una capacidad para 1.000 personas, el local cuenta con tres pistas de baile: la Sala Central, la Sala Negra y el Apotheke.

Stella

Reapertura: septiembre de 2017
Sol / Gran Vía
www.facebook.com/Stella-Club-497379157281040



Cercana a la Puerta del Sol, Stella Club es una mítica sala de la post movida madrileña. Tras una reforma en la que se ha priorizado en la calidad del sonido, ofrece la música electrónica más actual. La sala está decorada con una estética industrial y dispone de una zona VIP detrás de la cabina de los *dj's*. Entre su oferta musical se encuentra la sesión Sigh y la sesión Muzic, en las que varios *dj's* amenizan la noche.

Alma en Pena

Inauguración: abril de 2017
Chueca
www.thewaltmadrid.es



Alma en Pena es una firma española de calzado y abre su primera tienda en pleno centro de Madrid. Esta marca, nacida en Florencia en 2006, se ha convertido en una empresa consolidada en nuestro país, fácilmente reconocible y con presencia en todo el mundo. En su nueva *flagship* store de Madrid, cuya decoración se centra en un diseño de estilo hindú, se pueden encontrar diferentes modelos en los que los pequeños detalles cuentan, destacando composiciones en las que abundan plumas, piedras, lazos, abalorios, botones y elementos muy delicados.

Atlético de Madrid Store (Wanda Metropolitano)

Inauguración: septiembre de 2017
Canillejas / Las Rosas
shop.atleticodemadrid.com/stores/atletico/es



El nuevo Estadio del Atlético de Madrid, el Wanda Metropolitano, cuenta, en su planta −1 de la fachada oeste, con la nueva mega store del equipo. A lo largo de 1.300 metros cuadrados, los aficionados del equipo rojiblanco pueden encontrar todo tipo de productos oficiales del club. Una amplia variedad de calzado, ropa de entrenamiento, equipaciones oficiales, camisetas, zona de personalización, prendas con el escudo clásico del club y el original, así como todo tipo de artículos de *merchandising* se distribuyen a lo largo del camino marcado para recorrer la tienda.

Bonton

Inauguración: septiembre de 2017
Barrio de Salamanca
www.bonton.fr



Bonton, firma francesa conocida por ser la primera *concept store* dedicada al público infantil, ha inaugurado su primera tienda propia en España tras estar presente durante 10 años en tiendas multimarca con sus colecciones de niños. Con esta apertura, Bonton instala su buque insignia en una ciudad europea fuera de Francia. El espacio, de 250 metros cuadrados, ofrece, además de las colecciones de ropa para niños, gran variedad de artículos de regalo, gadgets, elementos de decoración y mobiliario.

Brand Market

Inauguración: octubre de 2017
Sol / Gran Vía
thebrandmarket.es



Brand Market es un nuevo espacio *pop up store* ubicado en el centro de Madrid. En este espacio se pueden encontrar las mejores marcas de moda, complementos, decoración y artesanía, entre otras, a la vez que permite disfrutar de música en directo, un espacio *chill out*, actuaciones, eventos… Además, se organizan encuentros de diseñadores independientes, workshops y exposiciones.

Plaza Río 2

Inauguración: octubre de 2017
Madrid Río
www.plazario2.com



Plaza Río 2, situado en Madrid Río y frente a Matadero Madrid, es un centro comercial que alberga hasta 160 tiendas de grandes firmas nacionales e internacionales, así como una amplia oferta de restauración. Entre sus principales atractivos se encuentra, en la cuarta planta, una gran terraza desde la que poder disfrutar de una panorámica de la ciudad y del recuperado río Manzanares. Además, los más pequeños disponen de una zona de recreo en la terraza y una ludoteca, con actividades programadas combinadas con la última tecnología.

Creamies

Inauguración: marzo de 2017
Malasaña – Triball
www.creamies.es



Creamies es una pequeña y original heladería que destaca por ser la primera sandwichería de helados de España. Decorada con motivos que recuerdan a los años 80, permite disfrutar de varios sabores de helado en formato sándwich (normales, XL o XXL), a los que se les puede añadir alguno de los seis *toppings* que ofrece.

Decathlon

Inauguración: diciembre de 2017
Malasaña – Triball
www.decathlon.es



La marca francesa de equipamiento deportivo ha inaugurado una nueva tienda de gran formato en una de las calles comerciales con mayor auge de Madrid, por lo que, junto a las tiendas de la calle Princesa y Ortega y Gasset, supone su expansión en el centro de la ciudad. Situado en el edificio que antiguamente albergaba el Mercado de Fuencarral, cuenta con 2.400 metros cuadros distribuidos en tres plantas en los que se puede encontrar lo último en material deportivo, textil, calzado y accesorios de más de 110 disciplinas deportivas.

Dough Madrid

Inauguración: agosto de 2017
Barrio de Salamanca
www.doughmadrid.com



Dough es un rincón con mucho encanto que propone una forma diferente de comer galletas. Con el objetivo de revolucionar el mundo de la repostería, y bajo el lema "Se hace igual pero se come diferente", nace Dough, un concepto que ofrece galletas elaboradas de forma artesanal, hechas a mano cada mañana con ingredientes frescos, sin aditivos ni conservantes, para disfrutar de un producto de excelente calidad y deleitar a los paladares más exigentes.

Eamsee Madrid

Inauguración: abril de 2017
Chueca
eamsee.com



Diana A. Alemán, Helena Mutis y Alexandra García Pulgar, tres venezolanas emprendedoras, son las propietarias de esta acogedora tienda-estudio de decoración y proyectos de interiorismo que, desde el corazón de Madrid, cuenta con una selección de las mejores marcas internacionales en decoración. Además, ofrecen un asesoramiento completo y realizan proyectos integrales de interiorismo, así como la posibilidad de ver en el propio domicilio una selección de piezas para poder hacer una elección más acertada.

Guess

Inauguración: abril de 2017
Malasaña – Triball
www.guess.eu/es



La firma norteamericana Guess instala en pleno centro, concretamente en la calle Fuencarral, su buque insignia. Con una superficie de más de 300 m² divididos en dos plantas, esta tienda ofrece todas las colecciones de moda y accesorios, tanto femeninos como masculinos, de la marca. Envuelta en una atmósfera blanca, la decoración, compuesta por luces brillantes de alta tecnología y pantallas en las que proyectan sus diferentes estilos, contrasta con materiales y detalles llenos de glamour.

Ikea Temporary

Inauguración: mayo de 2017
Barrio de Salamanca
www.ikea.com/ms/es_ES/campaigns/tienda-serrano



IKEA instala su primer espacio urbano en un concepto de tienda en el que, por tiempo limitado, pone a disposición de los clientes una gran selección de productos especializados en un espacio de 900 m² repartidos en dos plantas. Además, permite acceder a ideas, experiencias, actividades, talleres y colaboraciones especiales mientras se saborea un café orgánico o los productos gourmet de la zona FIKA. En esta ocasión, se ha especializado en dormitorios, ofreciendo la posibilidad de personalizar algunos de ellos mediante el servicio de corte a medida de armarios y del asistente virtual.

Luis Negri

Inauguración: octubre de 2017
Barrio de Salamanca
luisnegri.com/boutique-madrid



La marca de bolsos de lujo Luis Negri abre su *flagship* en Madrid. En un espacio de 150 metros cuadrados, la tienda ofrece creaciones exclusivas que combinan la artesanía con el diseño y que reflejan el personal universo del diseñador Luis Negri. Con una decoración basada en líneas neoclásicas, en este espacio se puede encontrar desde el bolso más emblemático de la firma, el *bauletto*, hasta diseños más sofisticados y barrocos. Además, también cuenta con un taller en la planta baja donde se puede apreciar el trabajo manual que hay detrás de cada creación y donde se recuperan oficios como la marquetería, la costura y la tapicería.

Mango

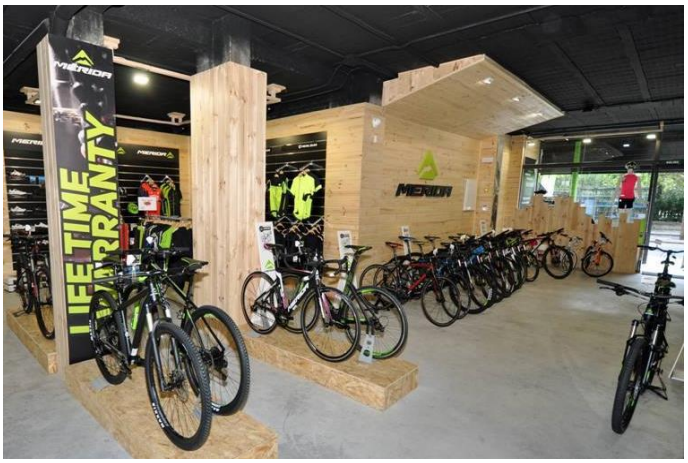
Inauguración: marzo de 2017
Barrio de Salamanca
shop.mango.com/ES



La firma española instala su *flagship* store en la calle Serrano en un espacio que permite adquirir las últimas novedades de las líneas Woman, Man y Kids. Con 2.000 m² repartidos en cuatro plantas, este espacio invita a explorar la tienda de una manera relajada, pues cuenta con un jardín interior, en el que se exhibe una instalación permanente de maniquís, sin olvidar las últimas tecnologías aplicadas a la venta, como los probadores digitales, el *e-ticket*, la funcionalidad de pago *PayGo* y la app *Shazam In-Store*.

Merida CdC

Inauguración: marzo de 2017
Casa de Campo
www.meridacdc.com



Merida CDC, la conocida compañía taiwanesa fabricante de bicicletas, ha abierto este espacio centrado en ofrecer a los aficionados al ciclismo una amplia variedad de productos. A través de un concepto de comercio que han denominado Merida Strategic Dealer, ofrecen la gama de producto más completa, las últimas novedades y un asesoramiento especializado. La tienda cuenta con más de 250 metros cuadrados distribuidos en varios espacios diferenciados por tipo de bicicletas y, además, dispone de un taller y de una amplia zona de accesorios, nutrición, componentes y vestimenta relacionados con la práctica de este deporte.

Minimalbath Interiorismo

Inauguración: junio de 2017
Malasaña – Triball
www.minimalbath.com



Esta tienda especializada en proyectos de interiorismo, decoración y reformas, cuenta con un cuidado *showroom* en mobiliario de baño y revestimientos decorativos de las mejores marcas del mercado. Además, dispone de un *workplace* and *meeting*, situado en el sótano, donde se pueden realizar reuniones, presentaciones, eventos o cualquier actividad de coworking entre decoradores, interioristas, arquitectos o diseñadores que soliciten los productos o servicios del local.

Sephora

Inauguración: junio de 2017
Sol / Gran Vía
www.sephora.es



La cadena de perfumerías del grupo francés LVMH sitúa en la emblemática Puerta del Sol una de sus *flagships* más tecnológicas al cambiar la ubicación de su tienda del número 3 al 11. En este espacio de 550 metros cuadrados, en el que destacan elementos audiovisuales y digitales repartidos por todo el local, se puede encontrar una mayor variedad de productos de cosmética, perfumería y parafarmacia que el resto de las tiendas de la marca. Además, dispone de zonas y servicios innovadores, como los servicios de maquillaje del *Beauty Hub*, retoques de peinados gratuitos o servicios profesionales de peluquería.

Tesla

Inauguración: noviembre de 2017
Barrio de Salamanca
www.tesla.com/es_ES



La nueva tienda de Tesla Madrid ha significado la implementación en la capital del modelo de ventas directo de la marca, permitiendo conocer cómo es la vida con un vehículo eléctrico Tesla. Para ello, en un espacio de 250 metros cuadrados, se ofrece información, demostraciones y pruebas de conducción de sus vehículos eléctricos, permitiendo, además, comprar su nuevo Model X o Model S. La tienda se divide en dos alturas: en la parte baja, se encuentra el único coche físico que alberga la tienda, un Model X 100D, mientras que en la parte superior se destina a la configuración de los vehículos previa a la compra.

Lego (Centro Comercial La Vaguada)

Inauguración: noviembre de 2017
Barrio de El Pilar
www.lego.com/es-es

Tras 43 años de presencia en España, la multinacional danesa de juguetes Lego ha abierto su primera tienda física en Madrid. Con más de 400 referencias y 300 novedades es el lugar idóneo para que niños, y no tan niños, puedan *customizar* sus figuras y personajes mediante las piezas de lo que se ha denominado *"pick a brick"*. Además, en este espacio los productos más exclusivos se venden junto a los más comerciales, ofreciendo artículos que antes solo podían localizarse a través de la Web. Otro de los productos estrella es el *Lego Boost*, una nueva plataforma digital que, mediante un conjunto de componentes electrónicos programables que pueden ser usados por niños mayores de siete años a través de una *tablet*, permite construir modelos a través de programaciones.

Weekend MaxMara

Inauguración: octubre de 2017
Barrio de Salamanca
es.weekendmaxmara.com



Max Mara estrena su marca Weekend en una de las zonas comerciales con más movimiento de Madrid. El establecimiento cuenta con 190 metros cuadrados, cuyo interior, de diseño Italiano contemporáneo, combina muebles de estilo retro, fotografías antiguas y papel pintado con estampados de paisajes y joyería *vintage*. Además, cuenta con un pequeño patio trasero adornado con abundante vegetación. Para celebrar esta apertura, Weekend by Max Mara ha creado una edición limitada del bolso insignia de la marca, el *Pasticcino*, elaborado en un tejido de mimbre en algodón y lino con un estampado en tonos rojos inspirado en elementos de la cultura tradicional española.

Wod Element

Inauguración: junio de 2017
Princesa
www.minimalbath.com



Wod Element es un espacio de referencia, ubicado en la calle Princesa, caracterizado por distribuir y comercializar material deportivo específico de disciplinas como el entrenamiento funcional, el *endurance* y el *crossfit*. En sus más de 200 metros cuadrados se puede adquirir, además de prendas deportivas, un amplio surtido de accesorios y nutrición, siempre apoyado por al asesoramiento de profesionales. Además, en la planta baja cuentan con un box en el que se realizan presentaciones de productos, seminarios o diversos eventos relacionados con estos deportes.

Zara

Inauguración: abril de 2017
Castellana
www.zara.com/es



En pleno corazón financiero de la ciudad, en el Paseo de la Castellana, se ha ubicado la *flagship* más grande del mundo de la firma de Inditex, Zara. Con más de 6.000 metros cuadrados de superficie dividida en cuatro plantas ecoeficientes, este espacio permite descubrir las últimas tendencias de la popular marca española en moda de señora, caballero y niños.

Calle Gourmet

Inauguración: febrero de 2017
Madrid Río (Puerta del Ángel)
www.callegourmet.com



El Centro Comercial La Ermita acoge el primer mercado gastronómico de *street food* cubierto de la capital en el que, de viernes a domingo, se puede disfrutar de una oferta gastronómica variada, creativa y de calidad. Inspirado en la cultura de la *street food* estadounidense, el mercado cuenta con una barra central y un total de 12 puestos completamente equipados, ofreciendo sabrosos bocados callejeros cocinados al momento, entre los que se incluyen nuevos conceptos de repostería. Además, esta propuesta se completa con pequeños *corners* dedicados a la degustación coctelera, bebidas artesanales, cafés especiales o, incluso, palomitas gourmet.

Food Market Barceló

Inauguración: marzo de 2017
Chueca
mercadobarcelo.es



El Mercado de Barceló acoge este nuevo espacio gourmet en el que conviven la cultura, el ocio y la gastronomía. Enmarcado en la línea municipal de dinamización de los mercados con el objetivo de ofrecer a los consumidores propuestas adaptadas a los nuevos tiempos, Food Market Barceló combina espacios diferenciados para degustar y comprar productos gourmet, de restauración y hostelería y una zona común para llevar a cabo actividades de ocio, entre las que se programan actuaciones musicales, exposiciones, presentaciones de libros o cualquier otra propuesta cultural.

Mercado de Vallehermoso

Renovación: septiembre de 2017
Chamberí
mercadovallehermoso.es



El Mercado de Vallehermoso renace con una nueva imagen y un nuevo concepto basado en la economía colaborativa y en la idea de comunidad a través del Mercado de Productores, un mercado permanente de productores locales situado en la planta baja. Con esta iniciativa, a los puestos de toda la vida se unen pequeños negocios artesanos, capitaneados por jóvenes emprendedores, cuya filosofía es proporcionar buenos alimentos producidos en la Comunidad de Madrid mediante procesos tradicionales respetuosos con el medio ambiente, a un precio justo. Además, incluye una zona de degustación in situ y una variada programación de actividades de ocio, lo que le convierte en un referente para la compra cotidiana y en un punto de reunión de los vecinos del barrio.

Merka-Urbano Torres Blancas

Inauguración: febrero de 2017
Prosperidad
merkaurbano.com

Con un diseño al más puro estilo *factory* neoyorquino, este mercado reúne, en sus más de 900 metros cuadrados, los productos de la más alta calidad en sólo seis grandes establecimientos escogidos: pescadería, charcutería, frutería, carnicería, variantes y panadería-pastelería-cafetería. En cuanto al diseño, destaca por contar con instalaciones vistas, elementos fabriles, llamativas ilustraciones de gran formato, mobiliario a medida y una estudiada iluminación que, en conjunto, realzan el protagonismo del producto.



Oasis Gastronómico

Mercado Las Ventas

Inauguración: junio de 2017
Quintana
www.mercadoventas.es

El Mercado de Las Ventas, construido en 1995, es todo un referente en la actividad comercial, económica y social del distrito de Ciudad Lineal, tanto por la variedad de su oferta como por la gran calidad y selección de sus productos. Entre las novedades que presenta se encuentra este oasis gastronómico, un proyecto que permite degustar los platos más reconocidos de todas las cocinas del mundo gracias a sus 9 stands: 7 de comida internacional, una zona *gastro healthy* y una vinoteca con numerosos vinos D.O.



Organic Market & Food

Inauguración: abril de 2017
Chamartín
www.organicmarketfood.com

Este gran espacio gastronómico de comida ecológica destaca por su compromiso con la alimentación sana y natural y con el medio ambiente. Situado a pie de calle y con 1.300 metros cuadrados repartidos en tres plantas, ofrece, además de la tienda, un restaurante, una terraza y un jardín, sin olvidar los espacios complementarios para la lectura especializada, el yoga y una bodega de vinos y champagne orgánicos.



Yatai Market

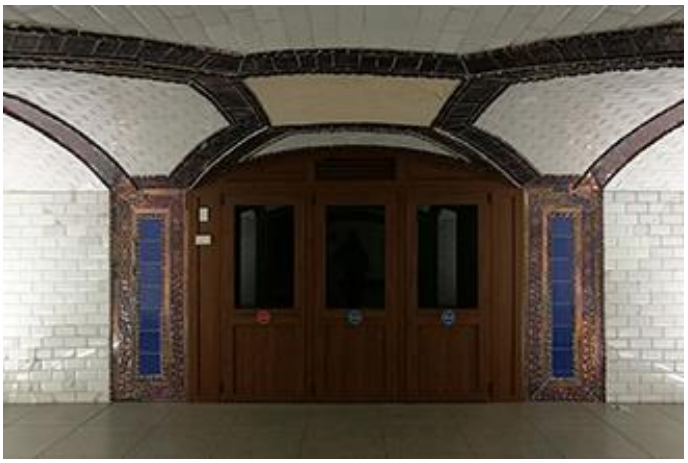
Inauguración: enero de 2017
Sol / Gran Vía
www.cortezoyataimarket.com

Yatai Market es un espacio gastronómico ambientado como un mercado callejero asiático. Dividido en dos áreas con un total de 10 *yatais* (puestos de comida callejera), permite saborear una auténtica *street food* asiática, con diversas propuestas gastronómicas del este, sur y sudeste de Asia. Además, cuenta con dos puestos de cocina fusión asiático-castiza.



Antiguo vestíbulo de la Estación de Pacífico

Inauguración: octubre de 2017
Pacífico
www.metromadrid.es/es/viaja_en_metro/Anden_0_y_museos_suburbanos/Museos_suburbanos/index.html



La antigua estación de metro de Pacífico se abrió al público en 1923, cuando se inauguró el tramo Atocha – Puente de Vallecas de la Línea 1, y cerró en 1966 con motivo de la prolongación de los andenes de esta línea. Ahora, formando parte del proyecto de recuperación del patrimonio histórico de Metro de Madrid, se ha rehabilitado para darlo a conocer al público y, para ello, se organizan visitas guiadas gratuitas durante todos los sábados del año. La rehabilitación de este nuevo espacio museístico ha respetado la decoración original, diseñada por el arquitecto Antonio Palacios, sumándose así a otros espacios históricos de Metro, como la Nave de Motores de Pacífico, la estación de Chamberí o la de Ópera.

Autocine Madrid RACE

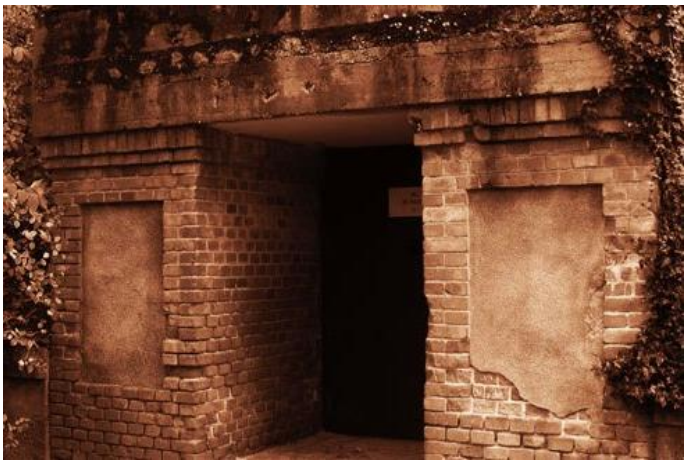
Inauguración: febrero de 2017
Chamartín-Fuencarral
www.autocinesmadrid.es



Situado en el distrito Fuencarral-El Pardo, muy cerca del Paseo de la Castellana, se encuentra este Autocine con capacidad para 350 plazas de aparcamiento, lo que lo convierte en el más grande de Europa. Se trata de una experiencia completa y para todos los públicos, donde las películas, la comida, la música y, por supuesto, los coches se unen en un ambiente inigualable. La cartelera incluye tanto películas de estreno como grandes clásicos de la historia del cine, además de proyecciones de míticos conciertos de las mejores bandas de todas las épocas.

Búnker de El Capricho

Inauguración: mayo de 2017
Alameda de Osuna
bunker-capricho.blogspot.com.es/



El parque El Capricho permite visitar, a través de un equipo de guías especializados en la materia, un enclave único de la Guerra Civil, el búnker. Este refugio de 2.000 metros cuadrados, situado a 15 metros bajo tierra y que dispone de siete dependencias rectangulares, empezó a construirse en mayo de 1937 y albergaba el Cuartel General del ejército republicano del centro bajo el nombre en clave de La Posición Jaca.

El Experimento

Inauguración: septiembre de 2017
Chamberí

El Experimento es una nueva galería de arte especializada tanto en diseño de producto al industrial, como en diseño gráfico e incluso moda. Además, es la sede del estudio Plutarco, un espacio de trabajo para creativos y un lugar donde se pueden organizar todo tipo de eventos, cuyo objetivo es convertirse en una plataforma para que los jóvenes diseñadores se den a conocer y puedan conocerse entre sí. Las exposiciones que acoge se centran en buscar una temática y trabajar en ella a partir de cualquier rama del diseño, mostrando tanto los productos acabados como los prototipos y piezas únicas que cuentan la evolución del propio diseño.



Espacio Mad Cool

Presentación: octubre de 2017
Valdebebas

El festival Mad Cool 2018 tiene nueva ubicación. Cercano a IFEMA, cuenta con una extensión de 100.000 metros cuadrados y un aforo para unas 80.000 personas. Este gran recinto amplía el número de escenarios, de 5 a 7, y dispone de una nueva zona de restauración más accesible. Además, facilita la continuación de la secciones Mad Cool Gallery y el Mercado del Arte, por lo que contribuye al objetivo de hacer de Madrid una ciudad de referencia para la música en directo en gran formato.



Javier Aranburu

Reapertura: noviembre de 2017
Chamberí
javieraranburu.com

Inaugurada en 2011 bajo el nombre “Yellow Tomato” por el propio artista Javier Aranburu, esta galería fotográfica no sólo ha modificado su nombre, sino que también ha cambiado el concepto. Bajo el objetivo de acercar la obra del autor al gran público, y alejándose del concepto elitista de la compra de arte como un privilegio reservado a un pequeño círculo, este espacio permite adquirir las obras en distintos formatos y acabados, todas ellas numeradas, certificadas y firmadas por el autor.



La Arena eSports

Inauguración: enero de 2017
Barrio de El Pilar
www.ogseries.tv/la_arena



En este original espacio, enteramente dedicado a las nuevas tecnologías, los videojuegos y el *eSports*, los *gamers* pueden disfrutar de torneos, encuentros y talleres de formación de manera gratuita. Sus 110 metros cuadrados acogen una zona *Free Gaming*, donde los jugadores pueden competir a nivel profesional gracias a ordenadores y periféricos de última generación que cuentan con los últimos juegos del mercado. También dispone de una zona de realidad virtual con tecnología de HTC Vive y Oculus, así como un Set de *Stream* y Realización con todas las herramientas necesarias para ofrecer los mejores directos y retransmitir gran parte del contenido y actividades de La Arena a través de Internet.

La Encina

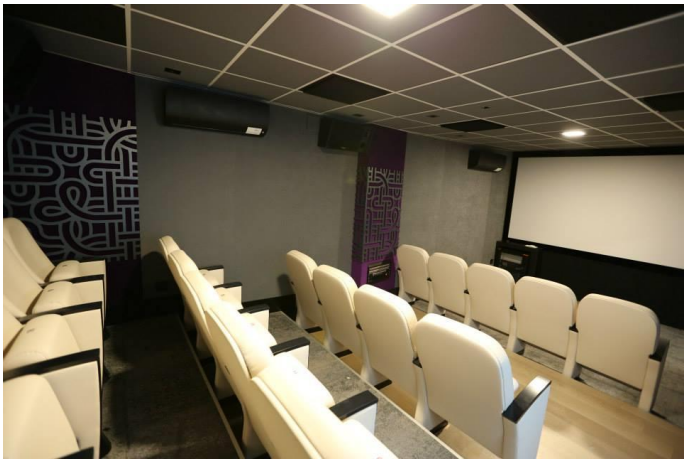
Inauguración: marzo de 2017
Arganzuela
laencinateatro.com



Esta joven sala teatral, situada en Lavapiés, se suma a los espacios La Cuarta Pared, LaGrada, Plot Point y Estudio 2 para ofrecer una amplia oferta de producciones de pequeño formato que son características de este barrio multicultural y alternativo. Concretamente, La Encina es un proyecto gestado en Uruguay, país donde trabajó uno de sus fundadores, Paco Sáenz, por lo que esta experiencia transoceánica ha influido de manera determinante en la programación de la sala, que habitualmente promueve obras contemporáneas no sólo nacidas en nuestro país, sino en toda Hispanoamérica.

La Morada

Inauguración: julio de 2017
Malasaña – Triball
www.la-morada.es/es



Este espacio, original y creativo situado en el corazón del barrio de Malasaña, cuenta con cuatro espacios flexibles y versátiles equipados con la última tecnología: la Sala Reina Mora, que destaca por ser la primera en el centro de Madrid que dispone de una Sala Atmos (7.1.4), el Espacio Croma, donde se realizan presentaciones y cócteles, la Sala Morada, donde mezclan audio, edición de vídeo y realizan sesiones de *Team Building*, y la Sala En-A-Morada, dedicada tanto a la edición como a sala de reuniones. Además, ofrecen interconexión entre cada uno de estos cuatro espacios, lo que permite re-imaginar todos los eventos que se celebran.

Lobby Art Gallery

Inauguración: septiembre de 2017
Sol / Gran Vía
www.emperadorhotel.com/es/default.html

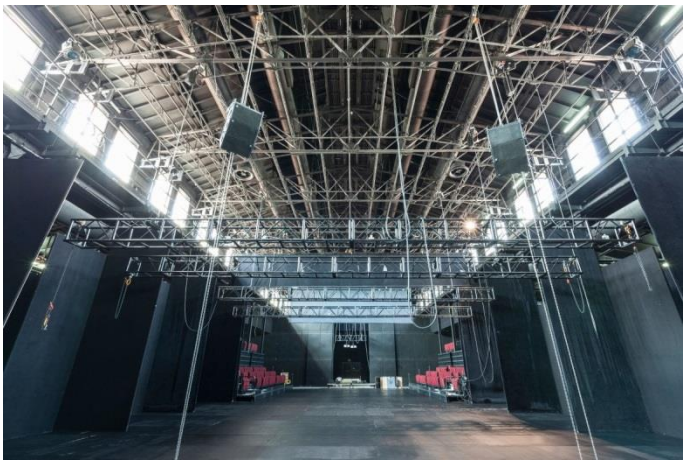


El Hotel Emperador ha inaugurado una galería de exposiciones permanente en su lobby. Realizado en colaboración con la empresa Vizualy, este espacio acoge muestras de todo tipo de disciplinas artísticas, facilitando que, tanto huéspedes del hotel como visitantes, disfruten de distintas obras mientras saborean un café, un cóctel o escuchan música en directo. De esta manera, este espacio del hotel, inspirado tanto en el ambiente de un elegante salón de té inglés como en un clásico bar de estilo británico, se convierte en un lugar perfecto para disfrutar del arte y la cultura, de artistas emergentes y consolidados, en pleno centro de la ciudad.

Naves Matadero

Centro Internacional de Artes Vivas

Renovación: junio de 2017
Madrid Río (Arganzuela)
naves.mataderomadrid.org/es



Naves Matadero. Centro Internacional de Artes Vivas, ubicado dentro de Matadero Madrid, es un espacio interdisciplinar que aborda todo tipo de artes escénicas y visuales, además de literatura, filosofía, música y diferentes actividades transmedia. Tras un renovado proyecto, Naves Matadero se ha convertido en un instrumento de investigación de las artes escénicas, generando un espacio de creación y pensamiento contemporáneos que funciona como catalizador entre creadores y ciudadanos. Con 5.900 m2 distribuidos en tres edificios, destaca, además, por su flexibilidad, pues el graderío, la escena y la maquinaria teatral permiten múltiples configuraciones.

Norman Foster Foundation

Inauguración: junio de 2017
Chamberí
www.normanfosterfoundation.org/es



La Norman Foster Foundation se aloja en un palacete protegido diseñado por Joaquín Saldaña en 1912. Tras realizar importantes reformas para devolver al palacio su esplendor original, las diferentes salas que conforman la fundación se distribuyen en cuatro plantas que albergan una combinación de galerías, archivo, biblioteca y espacios de estudio y trabajo. De esta forma, se fomenta el pensamiento y la investigación interdisciplinar, conectando la arquitectura, el diseño, la tecnología y las artes para ayudar a nuevas generaciones de arquitectos, diseñadores y urbanistas a anticiparse al futuro a través de la investigación y la realización de proyectos a nivel global. Además, el Archivo permite conocer la obra arquitectónica de Norman Foster.

Sala Equis

Reapertura: noviembre de 2017
La Latina
salaequis.es



Con diferentes áreas dedicadas al cine, conciertos, actividades culturales y gastronomía, nace Sala Equis, un gran multiespacio de más de 700 metros cuadrados, que arranca con el propósito de rescatar el uso de la cultura y el ocio del antiguo cine Alba de Madrid. Construido durante la II República, se mantuvo hasta hace poco como el último cine porno de la capital y guarda entre sus paredes parte de la historia del siglo XX. El espíritu de "plaza en fiestas" y una programación cultural y cinematográfica configura un nuevo eje de ocio cultural en la ciudad.

Planetario

Reapertura: octubre de 2017
Arganzuela
planetmad.es



El Planetario de Madrid arranca una nueva etapa con instalaciones renovadas, una potente sala de proyecciones, nuevos contenidos y una nueva museografía. Esta profunda renovación tecnológica ha sido posible gracias a un acuerdo de colaboración entre el Ayuntamiento de Madrid y Obra Social La Caixa, lo que ha permitido dotar al centro de nuevos espacios expositivos y un moderno sistema de proyección de gran calidad que, con un poderoso software astronómico, muestra los secretos del Universo de una manera divertida.

Sala Intemperie Teatro

Inauguración: octubre de 2017
Malasaña – Triball
intemperieteatro.com



La Sala Intemperie Teatro es un espacio cultural con vocación de convertirse en un lugar de exhibición de las artes escénicas y punto de encuentro para los profesionales del teatro, espectadores, aficionados y amigos del barrio de Malasaña. Esta sala alternativa y multidisciplinar cuenta con una programación regular y ecléctica de espectáculos de diversas disciplinas: teatro, música en acústico, conciertos, presentaciones, magia o recitales. Además, ofrece cursos y talleres intensivos impartidos por reconocidos profesionales de las artes escénicas.

Teatro Flamenco Madrid

Inauguración: octubre de 2017
Malasaña – Triball
hwww.teatroflamencomadrid.com

Situado en el edificio del Teatro Alfil, Teatro Flamenco Madrid es el primer teatro del mundo dedicado a este arte. Con programación diaria y distintos espectáculos, este espacio permite vivir el duende flamenco puro. Además, la sala del teatro, con 300 metros cuadrados y una capacidad máxima para 220 personas, es versátil y permite realizar reservas para todo tipo de eventos, convenciones o reuniones, con o sin catering.



Bikepark Barajas

Inauguración: noviembre de 2017
Barajas
www.facebook.com/bikeparkbarajas



Bikepark Barajas, es el circuito de tierra de *dirtjump* y BMX más grande de la Comunidad de Madrid. Con 2.500 metros cuadrados y una pista de 950 metros, cuenta con dos circuitos, uno de nivel avanzado y otro de nivel iniciación, que, gracias a las líneas de saltos, curvas y módulos que ofrece, permite a los *bikers* de todas las edades progresar con seguridad. Además, en su instalación han participado profesionales del sector y se ha contado con la opinión y el consejo de *bikers* profesionales.

Soma Life Center

Inauguración: septiembre de 2017
Retiro
somalifecenter.com



Soma Life Center es un centro de yoga y bienestar cuyo objetivo es lograr el equilibrio entre cuerpo, mente y espíritu mediante la mejora de la calidad de vida a través de la práctica del yoga, la alimentación saludable y las terapias holísticas. El espacio, con más de 450 metros cuadrados, cuenta con un área cafetería *healthy*, tres salones de yoga, un jardín zen exterior, vestidores amplios y confortables con amplias duchas y tres cabinas de masajes. De esta forma, disciplinas de yoga, como el *Hatha Yoga*, el *Vinyasa Flow*, el *Ashtanga Yoga* o el *aeroyoga*, conviven con técnicas holísticas, como el *reiki* o los masajes ayurvédicos, oferta que se completa con un café que ofrece productos naturales y saludables, además de asesoramiento en nutrición.

Wanda Metropolitano

Inauguración: septiembre de 2017
Las Rosas
www.atleticodemadrid.com/wandametropolitano



El Wanda Metropolitano, la nueva casa del Atlético de Madrid, es el estadio multiusos en el que se disputan los partidos del equipo de fútbol madrileño. Con capacidad para unos 68.000 espectadores, ofrece mejoras en el acceso y disfrute de las localidades, aumentado la distancia entre las filas y habilitando accesos adecuados para los aficionados con movilidad reducida. En su oferta VIP, conocida como "Neptuno–Atlético de Madrid Premium", prima la amplitud de los espacios, la calidad de los servicios, la accesibilidad mediante ascensores dedicados y el parking dentro del propio estadio. Además, el graderío y la espectacular cubierta contribuyen a intensificar el ambiente que se traslada al césped desde la grada.

Donkey Republic

Inauguración: enero de 2017
www.donkey.bike/es/ciudades/alquiler-bicicletas-madrid

Donkey Republic es uno de los primeros sistemas de bicicleta pública sin estaciones que funciona en la capital. A través de su App, se puede alquilar una bici en cualquier lugar de Madrid y ofrece un sistema de recogida disponible las 24 horas del día y los 7 días de la semana. Además, permite ampliar el tiempo de alquiler y dejarla en la ubicación de entrega de forma sencilla.



eCooltra

Inauguración: mayo de 2017
www.ecooltra.com/es

eCooltra es un nuevo servicio de alquiler de motos eléctricas que funciona por toda la almendra central de la ciudad (dentro del área interior de la M-30) mediante reservas y activaciones realizadas a través de una aplicación móvil, lo que permite que funcionen sin estaciones de alquiler fijas y disponer de ellas en las zonas aptas para el aparcamiento de motos. Con una autonomía de 30 km., estas motos, fabricadas en la Unión Europea, se conducen sin llaves, son silenciosas, ubicuas, conectadas, inteligentes, urbanas, ágiles, seguras, prácticas e incluyen dos cascos. Además, sólo se paga por los minutos que se conducen.



Ioscoot

Inauguración: julio de 2017
ioscoot.com

Ioscoot es una nueva experiencia de movilidad en la que, a través de una moto 100% eléctrica, se apuesta por un futuro sostenible para la ciudad. Una App en la que el usuario se da de alta, permite reservar la moto más cercana de donde se encuentre y disfrutar de un recorrido guiado por GPS. Además, este nuevo servicio permite decidir la ciudad en la que se quiere usar la moto.



Muving

Inauguración: mayo de 2017
muving.com

Muving es una app de alquiler de motos 100% eléctricas que funciona 24 horas al día y permite moverse por todo Madrid (dejando siempre la moto dentro del área interior de la M-30). Estas motos se conducen sin llaves, accediendo a ellas a través del móvil del usuario y, de momento, cuenta con 135 motos L3 (equivalente a 125 cc), con autonomía de 60 kilómetros y que alcanzan una velocidad máxima de 80 kilómetros por hora.



Zity

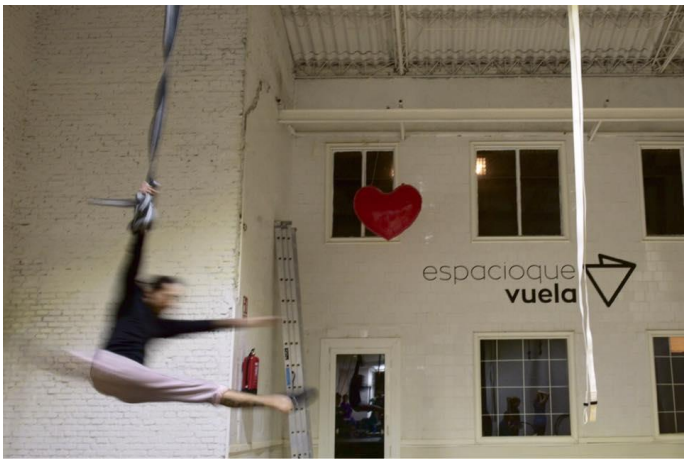
Inauguración: diciembre de 2017
zitycar.es

Zity es el nuevo servicio de *carsharing* que inicia operaciones en Madrid. Perteneciente a la firma de automóviles Renault y al grupo de construcciones y concesiones Ferrovial, supone, junto a Car2Go y Emov, el tercer servicio de préstamo de coches de la ciudad. Con una flota inicial de 380 vehículos Renault Zoe Z.E. 40, y a través de una App, ofrece una tarifa estándar, una cuota para alquileres de 24 horas y una tarifa Standby que permite hacer una o varias paradas dentro o fuera de la zona Zity (coincidente con la almendra central de la ciudad).



Espacio que Vuela

Inauguración: febrero de 2017
Arganzuela
www.espacioquevuela.com (en construcción)



Espacio que Vuela, ubicado en una antigua fábrica de más de 300 metros cuadrados, es la primera escuela de formación en danza aérea multidisciplinar con una propuesta única donde la técnica aérea se conecta con la danza y el teatro. Concretamente, se trata de una iniciativa de la escuela Vuela Danza Aérea que pretende convertirse en un lugar inclusivo, abierto a la creación contemporánea, a la formación y divulgación de la danza aérea, en el que su público heterogéneo puede disfrutar de una nueva forma de ocio, deporte y entretenimiento. Además de ser un espacio único por sus instalaciones, es un laboratorio de creación y difusión para el colectivo artístico.

Spaces Río

Inauguración: julio de 2017
Madrid Río
www.spacesworks.com/es/madrid/rio



Spaces Río es un espacio innovador y moderno para emprendedores y profesionales creativos. Con condiciones flexibles y adaptadas a las necesidades específicas de sus clientes, ofrece la posibilidad de escoger un lugar en el *Business Club*, un espacio de trabajo diseñado y creado para facilitar nuevas relaciones, un escritorio dedicado, con acceso exclusivo a un puesto de trabajo específico todos los días, y taquillas personales para almacenamiento. Además, cuenta con diferentes salas de reunión con equipamiento audiovisual, pizarras y hasta servicio de comidas y bebidas.

Siesta & Go

Inauguración: mayo de 2017
Castellana
siestaandgo.com



Situado en la zona de AZCA, Siesta & Go ofrece la posibilidad de dormir una siesta o relajarse en un local que comienza a ser habitual en otras ciudades como Nueva York, París, Londres, Bruselas o Tokio. Este original servicio permite desde sentarse en una cómoda butaca con reposapiés para leer la prensa o un libro, hasta echarse una cabezada en una habitación con una cama, pasando por la opción de una litera separada por cortinas para mantener la privacidad. No es necesario pedir cita previa y cuentan con descuentos, promociones mensuales y bonos económicos.