



NUEVOS TIEMPOS

Ramón Freixa renueva su restaurante dos estrellas Michelin del Hotel Único de Madrid para seguir sorprendiendo.

Los interioristas catalanes Alfons Tost y Damián Sánchez han sido los encargados de armonizar este exclusivo espacio del Hotel Único concebido para disfrutar de la mejor gastroexperiencia. El nuevo ambiente, aún más refinado, encaja a la perfección con la esencia clásica y palaciega de este edificio del siglo XIX y se fusiona con el carácter cosmopolita del cocinero: “La luz natural y la calidez ensalzan la puesta en escena y se convierte en un ingrediente más”, matiza el chef Freixa. Se podrá degustar todo el sabor del cocinero con platos como jarrete de ternera inspiración Oaxaca o lomo de salmón glaseado a la llama. Un placer sensorial completo.



Jarrete de ternera
inspiración Oaxaca.