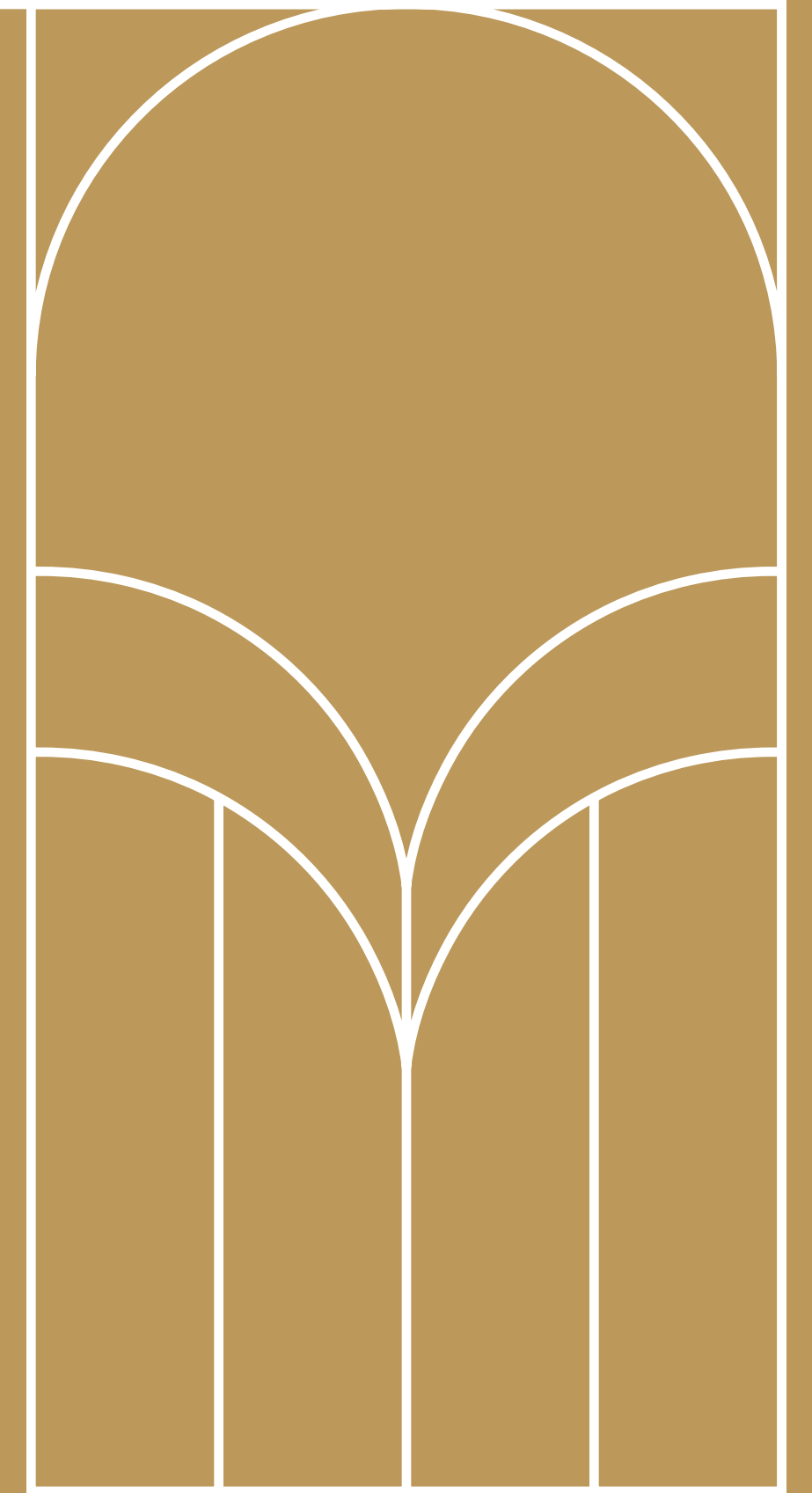
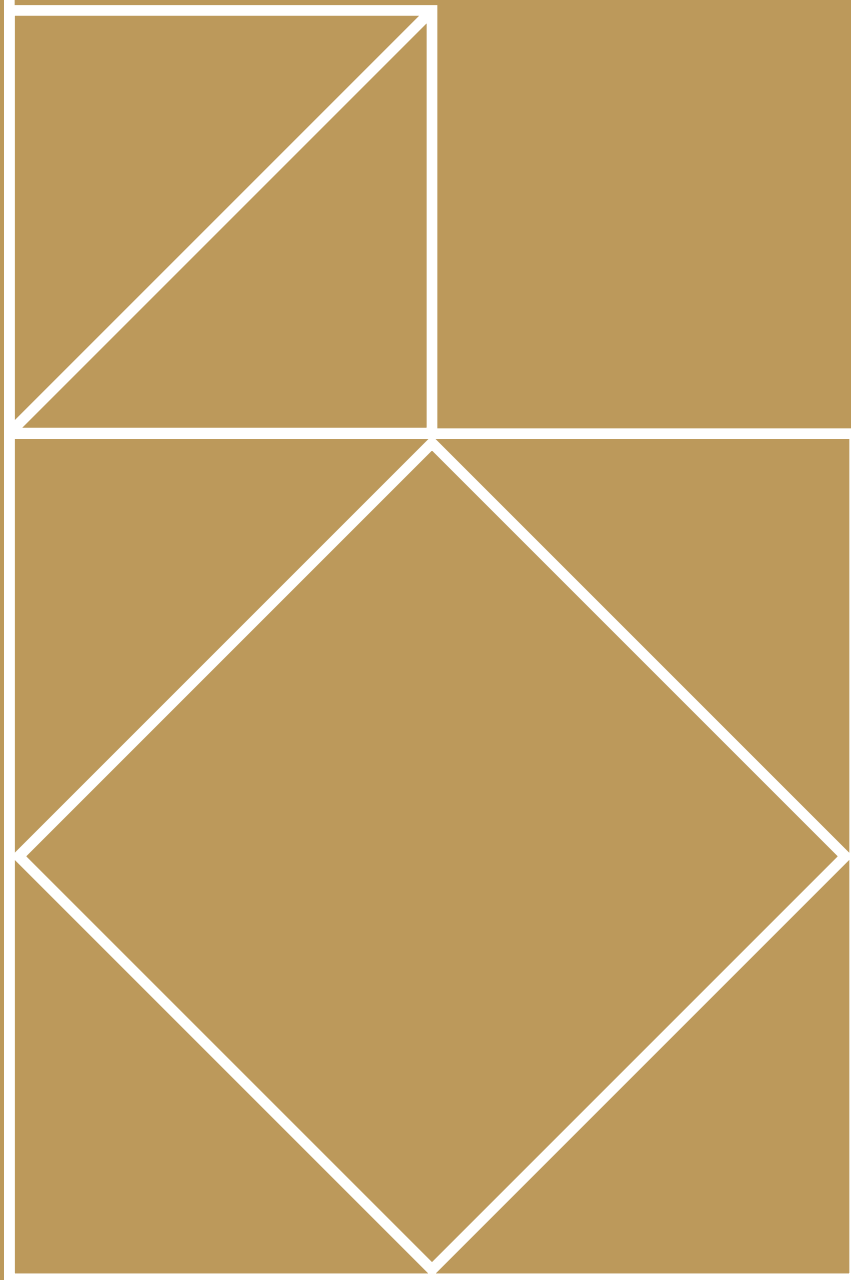
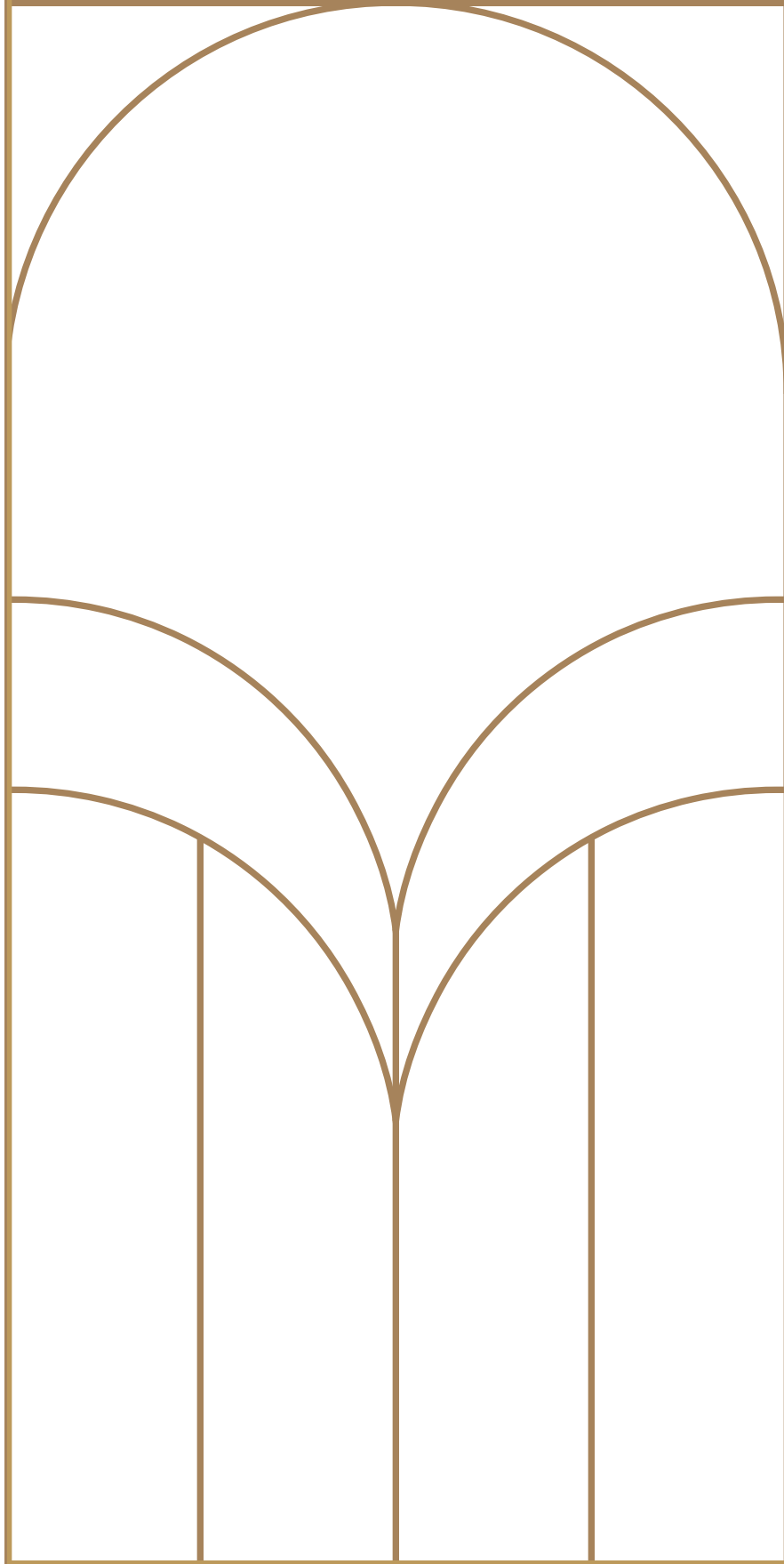
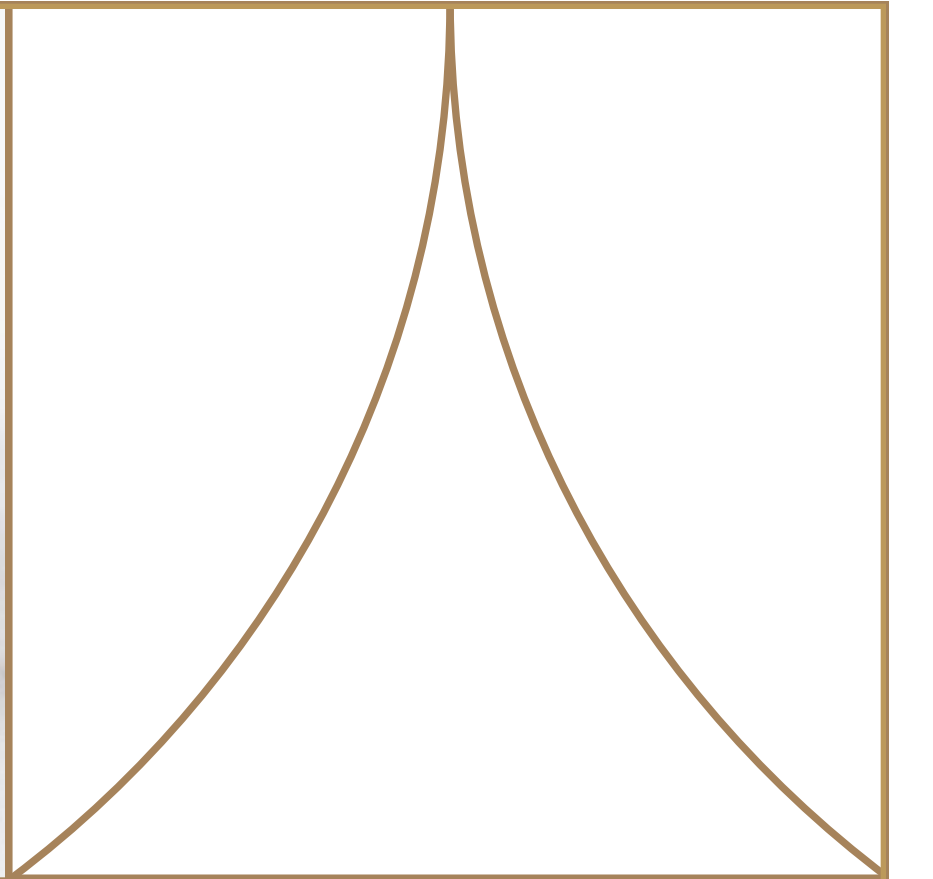
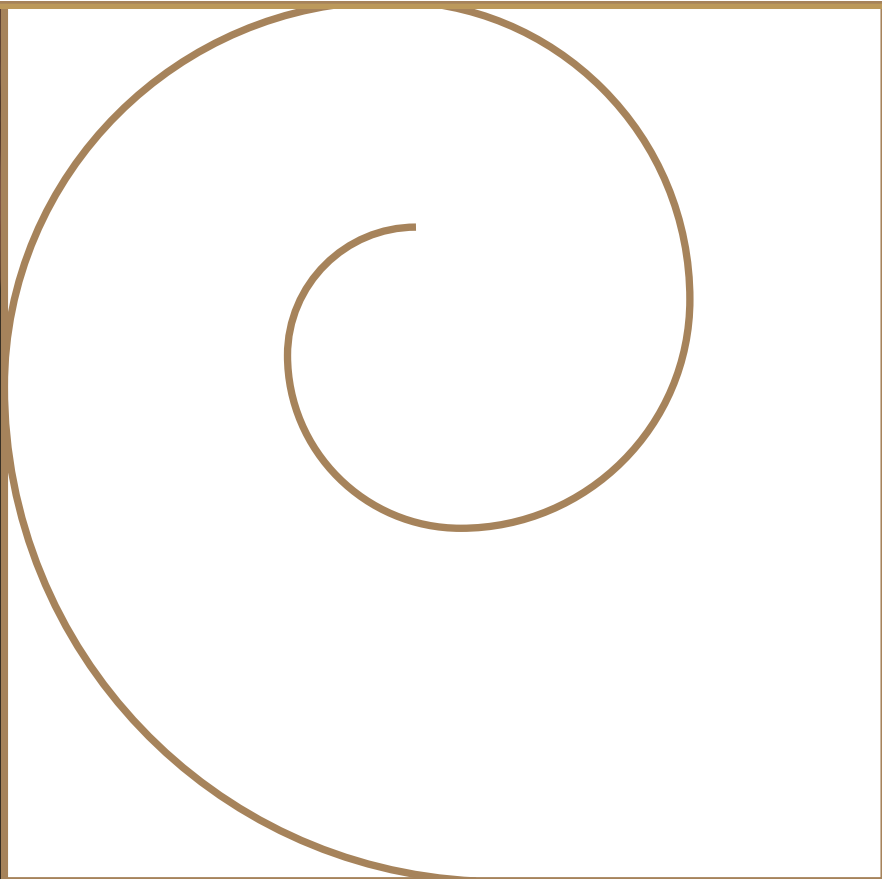


FOOD HALL  
GALERÍA CANALEJAS

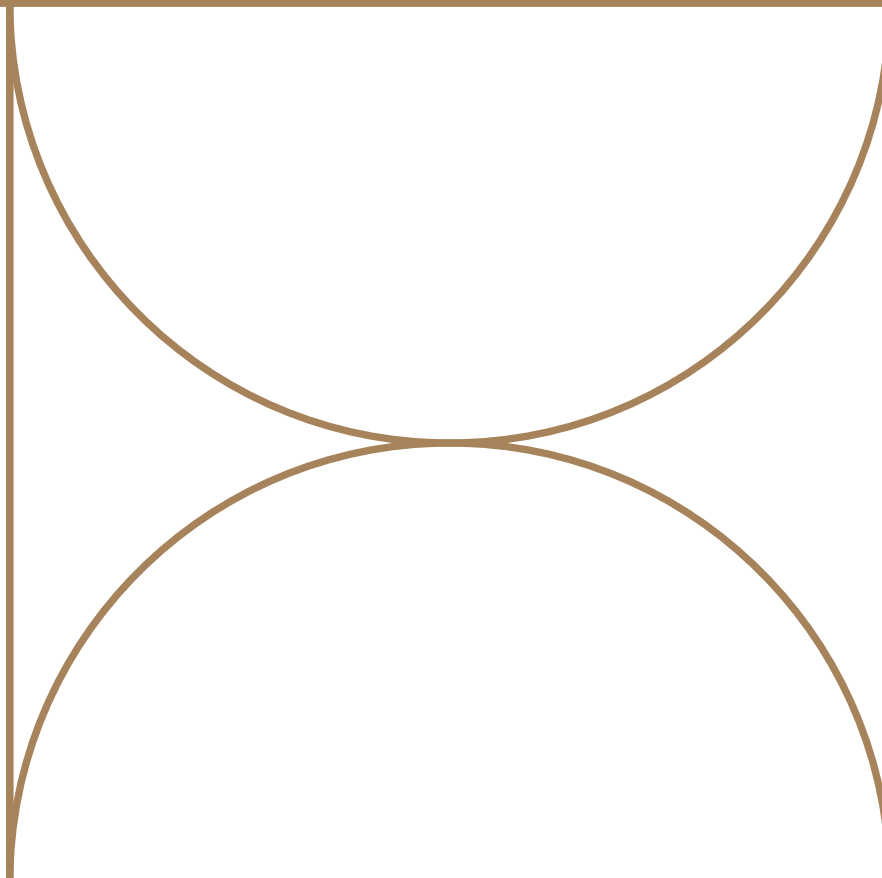
Calle Alcalá 12  
MADRID







FOOD HALL  
GALERÍA CANALEJAS





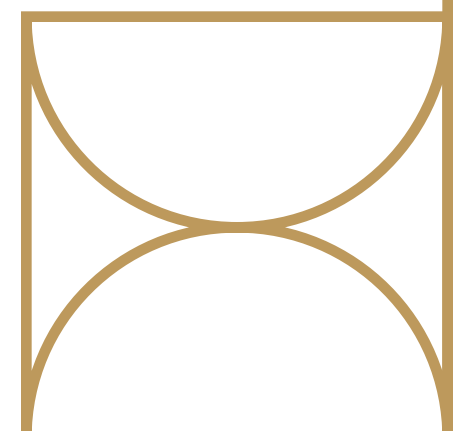
## UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA ÚNICA EN LA CAPITAL

13 RESTAURANTES DE DIFERENTES ESTILOS Y NACIONALIDADES, ENTRE LOS QUE DESTACAN NUEVOS CONCEPTOS DE RECONOCIDOS CHEFS, ENGLOBAN LA EXPERIENCIA DE ESTE NUEVO ICONO GASTRONÓMICO DE MADRID.



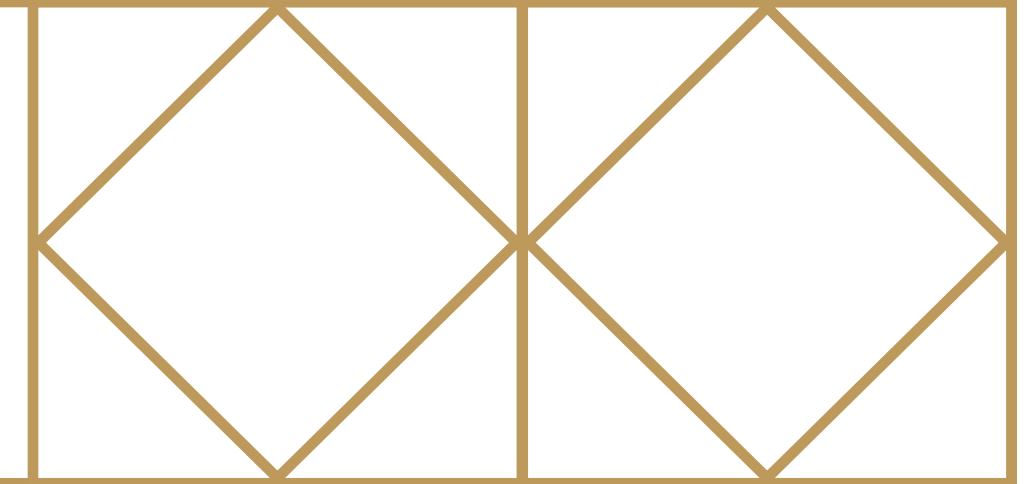
El Food Hall de Galería Canalejas se extiende a lo largo de 4.000 m<sup>2</sup> y ocupa una de las tres plantas de este nuevo icono internacional del lujo. Un concepto de galería comercial y gastronomía único en España en el que se podrá disfrutar de una experiencia global de moda, lujo, gastronomía, cultura, la historia de los 7 monumentales edificios en los que se erige, todo ello en el auténtico corazón de la ciudad.

Con la apertura de sus 13 restaurantes y la animada terraza en la emblemática calle Alcalá 12, el Food Hall de Galería Canalejas se convierte en el nuevo hotspot gastronómico de la ciudad.





FOOD HALL  
GALERÍA CANALEJAS



**MONCHIS**

Omakase & Tacos

**THE EIGHT**

Burgers & More

**19.86 BY RUBÉN ARNANZ**

Restaurante boutique

**SALVAJE**

Gastronomía fusión

**MAD GOURMETS**

Multiespacio gastronómico

**LE PETIT DIM SUM**

Gastronomía tradicional china

**DAVVERO**

Cocina tradicional italiana

**DBELLOTA**

Ibéricos & productos españoles

**ST. JAMES**

Arrocería

**GARELOS**

Taberna gallega

**EL GOLOSO**

Pastelería artesana

**DANIEL SORLUT**

Barra de ostras y champagne

**AMORINO**

Heladería italiana artesanal

# FOOD HALL GALERÍA CANALEJAS





# MONCHIS



M  N C H I S

MEXICAN CUISINE  
JAPANESE PHILOSOPHY

*Julián Marmol*

“ES UN HONOR PARA MÍ FORMAR PARTE DEL EXCLUSIVO FOOD HALL DE GALERÍA CANALEJAS, EL NUEVO ICONO DEL LUJO EN LA CAPITAL UBICADO EN UN LUGAR PRIVILEGIADO DE MADRID. NO SE ME OCURRE UN ESCENARIO MEJOR PARA MIS DOS NUEVOS CONCEPTOS GASTRONÓMICOS”.

JULIÁN MARMOL

# THE EIGHT



THE  
**Eight**

BURGER & GASTRO GRILL

*Julián Marmol*

El reconocido chef Julián Marmol, galardonado con una estrella Michelin desde 2019 con su restaurante Yugo The Bunker, ha diseñado no uno si no dos conceptos de restaurantes completamente nuevos que ven la luz en el Food Hall de Galería Canalejas.

Monchis es el nombre elegido para el primer restaurante de Julián Marmol, un cruce de caminos entre México y Japón donde se dan la mano la creatividad y la excelencia en técnicas y productos. Un espacio donde vivir una experiencia única en su barra *omakase* – “ponerse en manos del chef” en japonés – mexicana con filosofía japonesa, la primera en Europa y segunda en el mundo. Formatos mexicanos tradicionales como los tacos, gorditas, infladitas o tamales, transformados en pequeños bocados de influencia japonesa. Una fusión basada en la correcta selección del producto y respeto al mismo, sin alteración excesiva por picantes o salsas, defendiendo así su pureza.

La brasa es el hilo conductor de su segundo restaurante, The Eight, un número que ha acompañado al chef a lo largo de toda su trayectoria. En este nuevo espacio redefine formatos tan tradicionales y populares como las hamburguesas o los bocadillos. Julián lleva a cabo una cocina desnuda, directa y noble, sin enmascarar los sabores, utilizando productos con Denominación de Origen y respetando su esencia. La máxima fundamental del chef es cuidar al límite la materia prima, con la pasión y calidad que le definen.



# 19.86 BY RUBÉN ARNAZ



1986  
BY RUBÉN  
ARNANZ

“SER PARTE DE GALERÍA CANALEJAS SUPONE UN NUEVO RETO PARA SEGUIR DANDO LO MEJOR DE MÍ EN UN ESPACIO DIFERENTE Y ÚNICO. ES UN LUGAR MAGNÍFICO CON GRANDES FIRMAS DE LUJO DONDE NUESTRA COCINA BRILLARÁ EN LA CAPITAL”.

19.86 by Rubén Aranz es una propuesta creativa y cosmopolita en la que el joven chef segoviano, uno de los más jóvenes en ser reconocido con una estrella Michelin, dirige su primer proyecto gastronómico propio en la capital. Bajo la herencia de las culturas castellana y mediterránea que más han influenciado al chef, en este nuevo restaurante-boutique convive su cocina diversa y más personal, en armonía con deliciosos cócteles y vinos con alma.

Con este proyecto, Rubén Aranz, referente de la nueva cocina castellana, encuentra en el Food Hall de Galería Canalejas la oportunidad perfecta para ofrecer su cocina en Madrid, con una nueva forma de expresarse a través de sus creaciones.

En 19.86 by Rubén Aranz – nombre que surge de su año de nacimiento – el chef ofrece una experiencia auténtica en la que el comensal es el protagonista. En este ambiente inspirador, Rubén Aranz comparte el ADN de su cocina lúcida y dinámica, cuyos platos ensalzan el producto nacional y la gastronomía castellana a través de sabores auténticos. El espacio cuenta, además, con una zona exclusiva para que un reducido número de personas pueda disfrutar de la cocina de Aranz en directo.



# SALVAJE



## SALVAJE

MADRID

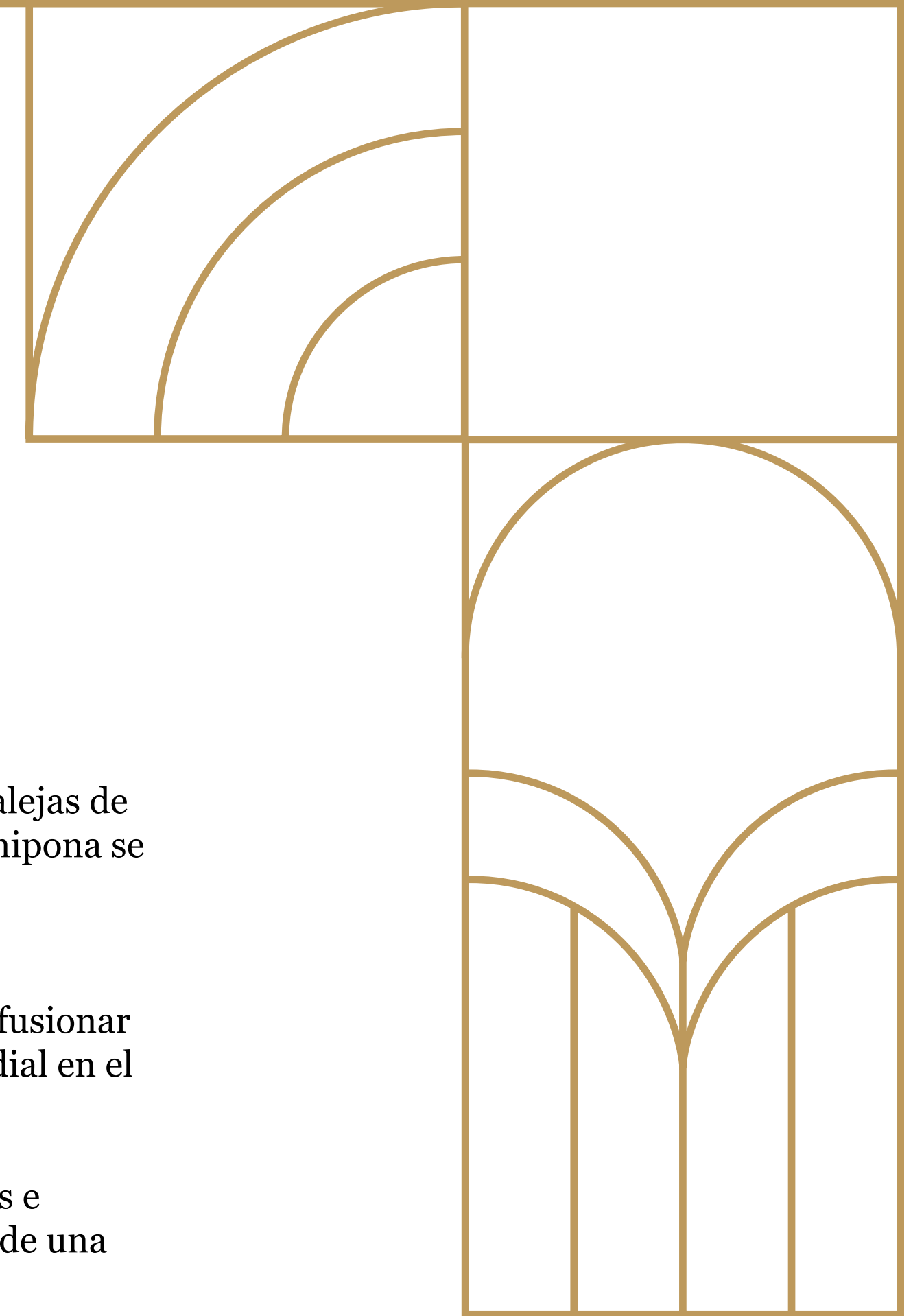


La gastronomía japonesa de autor encuentra su lugar en el Food Hall de Galería Canalejas de la mano del nuevo restaurante Salvaje: un espacio en el que la tradición de la cocina nipona se pinta de sabores y técnicas de todos los rincones del mundo.

El chef venezolano Fermín Azkue, con una larga trayectoria labrada en los mejores restaurantes de Venezuela, Panamá y grandes capitales europeas, es el encargado de fusionar las influencias de los lugares más exóticos del planeta para ofrecer el fenómeno mundial en el que se ha convertido este concepto.

En Salvaje cada comensal disfruta de la exquisita selección de ingredientes nacionales e internacionales que ofrecen un auténtico viaje a través de sus sabores, acompañados de una amplia variedad de selectos cócteles, en un ambiente lúdico y experiencial.

En este espacio cosmopolita, en el que cada detalle es cuidadosamente escogido y diseñado, la pasión se funde con el vibrante ritmo de la noche madrileña en la que ya es conocida por muchos adeptos como “la experiencia Salvaje”.





# MAD GOURMETS



MAD Gourmets es otro de los conceptos completamente nuevos que han sido creados para el Food Hall de Galería Canalejas. En sus más de 650m<sup>2</sup> ofrece un fascinante viaje gastronómico en 20 paradas: de las típicas tapas españolas a las últimas tendencias gastronómicas internacionales.

Entre ellos, destaca la presencia del concepto John Barrita y de su famoso creador John Torres, el panadero que ha hecho de la masa madre y de la fermentación un arte, y que se ha convertido en un imprescindible en las mesas de los restaurantes estrella Michelin más importantes del mundo.

La propuesta de MAD Gourmets es mucho más que buena gastronomía. En su espacio común, abierto y dinámico, los visitantes disfrutan de constantes propuestas de ocio como música en directo, mini conciertos y otros eventos gastronómicos. Todo ello configura un lugar perfecto para quienes quieren disfrutar de una excelente experiencia descubriendo la cocina más variada y de diferentes partes del mundo.

## AVOCADOS

Para auténticos aguacate lovers

## BUGABAR

Cocktails y encurtidos

## BURN OUT

Hamburguesas clásicas y creativas

## BURRATA BAR

Delicatessen y vinos italianos

## ENDIABLA

Esencia 100% mexicana

## FAVELA

Cocina tradicional brasileña

## HEALTHY POKE

Comida sana, rica y nutritiva

## HONG KONG

Street food asiático

## HORNO SAN ONOFRE

Repostería tradicional madrileña desde 1972

## HOT NOW

La versión moderna de una pizzería tradicional

## HUMA

Degustaciones veganas

## JOHN BARRITA

Bocadillos de autor

## LA CARMELA

Tapas con sabor español

## PICOLISTO

Mariscos al más puro estilo USA

## PINTXOS FACTORY

Deliciosos pintxos vascos

## SPRITZERI

El mejor spritz italiano de la ciudad

## VIVAR

Super Food Bar

## V.O.

Gastronomía nacional

## WINE BAR

Exquisita selección de vinos

## Nº5

Productos gourmet



# LE PETIT DIM SUM



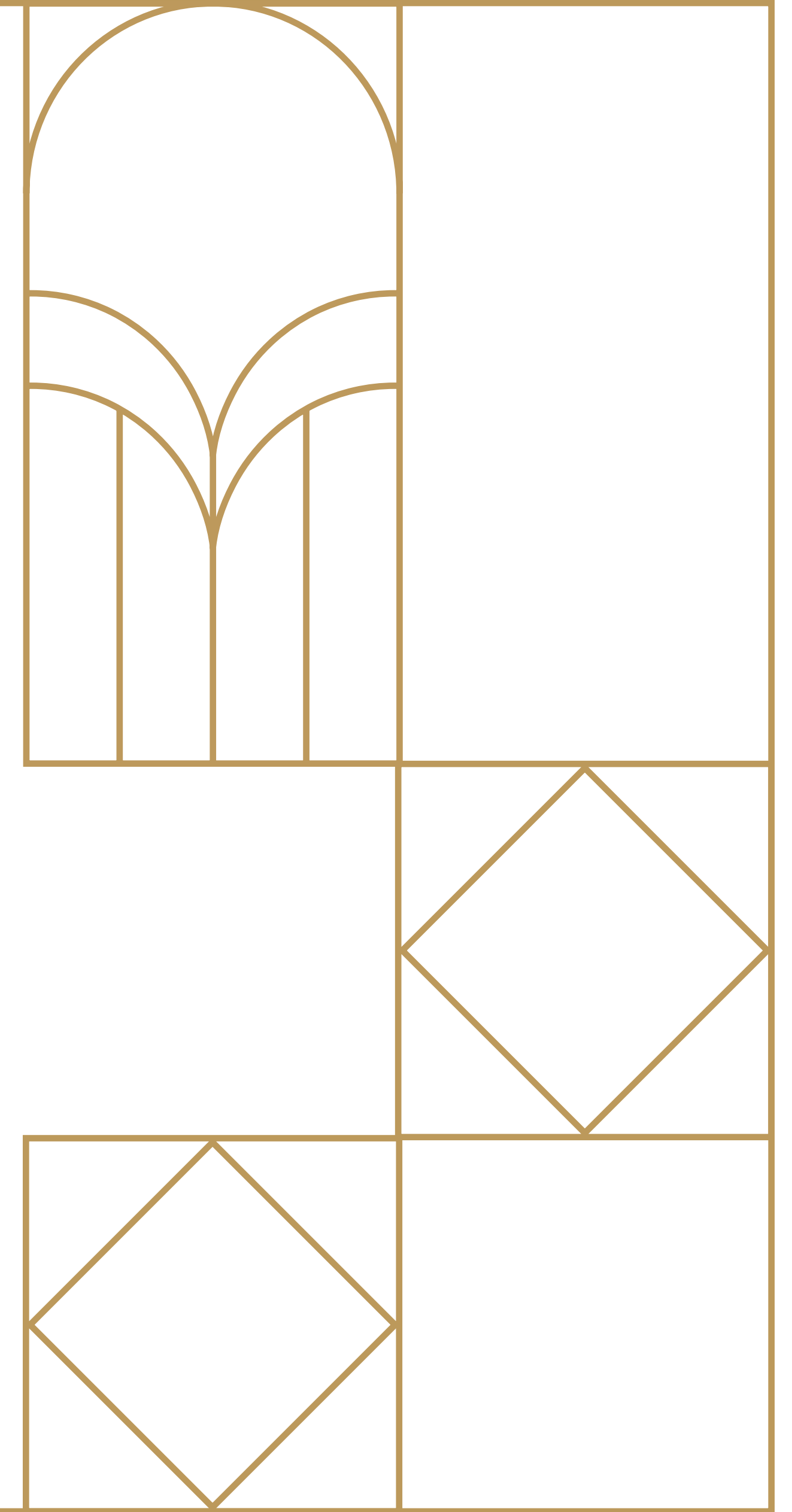
LE PETIT  
DIM SUM



Le Petit Dim Sum es el nuevo concepto del grupo China Crown, referente de la gastronomía china en España, en el que los comensales pueden disfrutar de una exquisita selección de dim sums artesanales acompañados de deliciosos cócteles y otros platos tradicionales.

Sus fundadores, María Li Bao y Felipe Bao, inauguran este concepto en el Food Hall de Galería Canalejas. En su nuevo espacio acercan al comensal la renovada interpretación de los dim sums, así como la maestría y dominio de su versión más tradicional: sabores minuciosamente conseguidos por una cuidada selección de ingredientes y tiempos de cocción cronometrados con exactitud.

Una oportunidad única para disfrutar de un viaje al corazón de Shanghái desde el centro de Madrid.





# DAVVERO

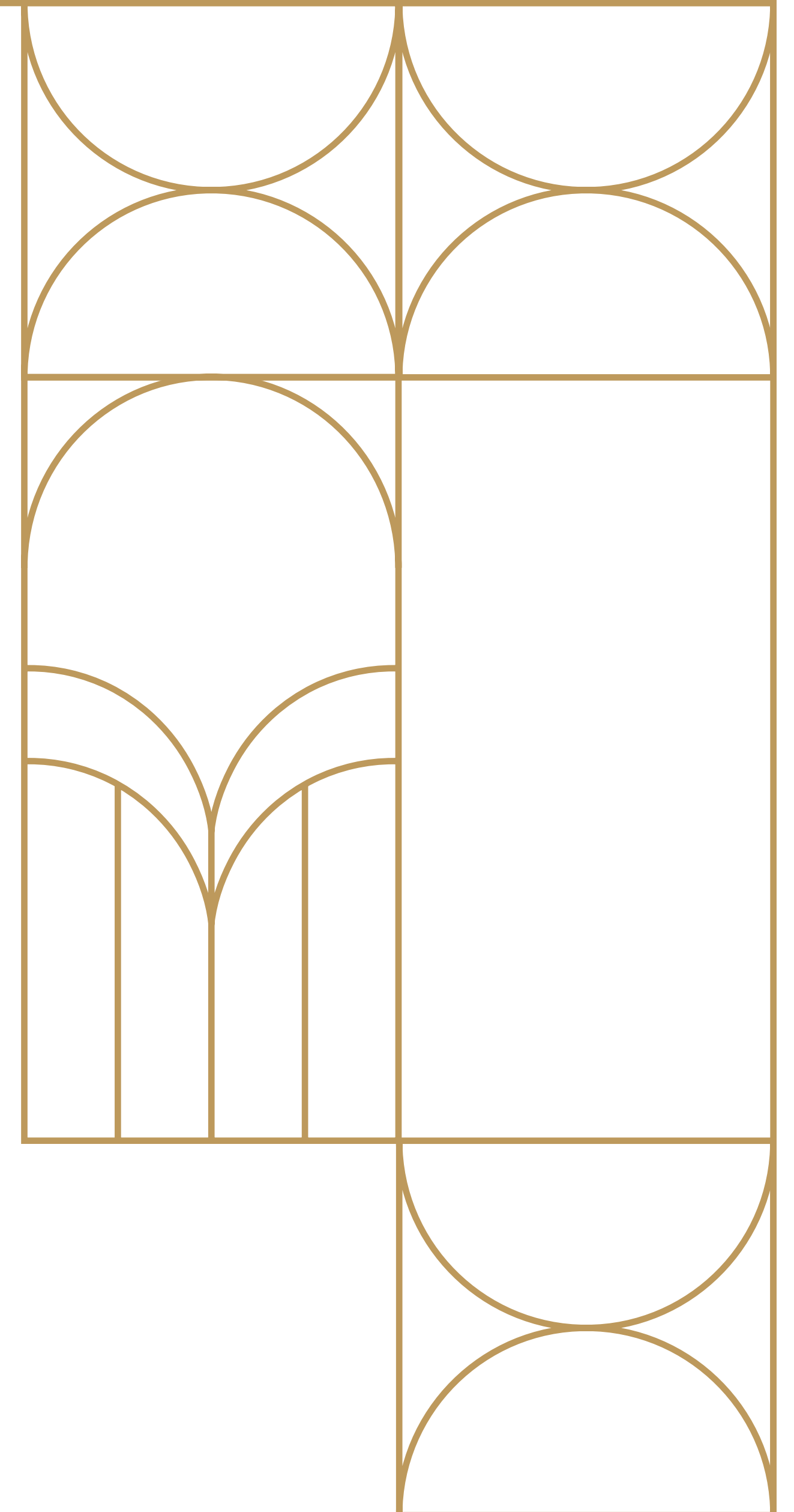


*Davvero*  
BY DAVANTI



Davvero, el nuevo restaurante del Grupo Davanti, conserva la esencia familiar y cercana características del grupo con un concepto más selecto y refinado en este nuevo espacio. Un homenaje a la tradición italiana en la que sigue destacando la elaboración de pasta fresca *fatta in casa*, los platos icónicos de la cocina italiana y un *piccolo mercato*. En este último los visitantes pueden adquirir todos los ingredientes y productos de primera calidad que utilizan en su cocina para recrear los sabores de su gastronomía: pastas frescas, quesos, salsas, aceites, vinagres o cremas, además de una amplia selección de vinos italianos.

Davvero acoge a cada invitado con una auténtica experiencia italiana con las elaboraciones de sus chefs, los productos de su pequeño mercado y la atención cuidada y personalizada. Las elaboraciones se terminan y emplatan frente a los ojos del comensal, completando así la propuesta que hace honor al grupo al que pertenece: Davanti, “delante” en italiano.





# DBELLOTA



DBELLOTA  
*jamonería*

La gastronomía española es conocida y alabada internacionalmente por su riqueza y variedad, características que reflejan la diversidad de culturas del país. Por eso, en el nuevo enclave gastronómico de la ciudad no podía faltar un lugar como DBellota y rendir homenaje a los tesoros gastronómicos nacionales con productos de la mejor calidad.

DBellota inaugura un nuevo concepto de restaurante en el que presenta una colaboración en exclusiva con Cinco Jotas para el Food Hall de Galería Canalejas, ofreciendo en este espacio únicamente jamones ibéricos de esta reconocida casa. Junto a la selección del mejor jamón ibérico, la carta incluye quesos españoles y una variedad de platos calientes con carnes ibéricas de Cinco Jotas. Esta propuesta se acompaña de una selección de vinos de más de 80 referencias de bodegas españolas, entre las que se incluye Vega Sicilia.

# ST. JAMES



St. James



Con una larga historia y tradición, el grupo St. James lleva más de 50 años elaborando las que para muchos son indiscutiblemente las mejores paellas de Madrid. Por primera vez desde su fundación en 1970, es posible disfrutar de St. James en el corazón de la ciudad, en el Food Hall de Galería Canalejas.

La calidad y elaboración de sus arroces secos, caldosos o melosos destaca en este restaurante, ofreciendo lo mejor de este clásico de la gastronomía española. A estas elaboraciones estrella se une lo más destacado de la cocina mediterránea con una gran selección de mariscos y pescados a la parrilla procedentes de las costas españolas.

St James, que en la actualidad cuenta con la dirección gastronómica del conocido chef Jesús Almagro, ha logrado gracias a su experiencia y maestría ser descrito como el sitio indispensable para disfrutar del mejor arroz en Madrid.



# GARELOS



*garelos*  
— RESTAURANTE GALLEGOS —

El restaurante natural de Betanzos continúa transmitiendo en la capital el legado y la esencia de las auténticas recetas tradicionales de la gastronomía gallega, herencia de tres generaciones familiares dedicadas a la restauración.

Los comensales pueden disfrutar de la mejor selección de los productos y recetas de la región norteña, así como de una amplia variedad de vinos con Denominación de Origen Rías Baixas, Ribeiro y Valdeorras. Los ingredientes de máxima calidad de este restaurante son seleccionados rigurosamente para acercar a la capital las mejores tradiciones culinarias del corazón de Galicia.

Una selección de emblemas de la gastronomía gallega, que mantiene en Garelos la identidad y calidad propias que la caracteriza.

# EL GOLOSO



*El Goloso*



La tradicional pastelería El Goloso viaja fuera de las fronteras de su Mancha natal para endulzar con sus postres artesanales a los visitantes del nuevo hotspot gastronómico de la ciudad.

El obrador de Tarancón de El Goloso continúa siendo ese negocio familiar que se fundó 60 años atrás, manteniendo el equilibrio entre tradición y modernidad que cada nueva generación ha sabido implementar.

El éxito de la larga trayectoria de esta pastelería reside en la materia prima de altísima calidad, el respeto por los tiempos y los procesos de elaboración. El Goloso ofrece desde tartas y pasteles a postres con ingredientes exóticos, en cuya elaboración integra técnicas empleadas en otros lugares del mundo.



# DANIEL SORLUT



La casa francesa Daniel Sorlut trae la tradición familiar con casi 100 años de experiencia en el cultivo, cría y distribución de diferentes tipos de ostra con origen en la costa francesa de la región Charente-Maritime.

La filosofía de Daniel Sorlut se basa en la exquisita selección de productos, utilizando únicamente ostras de primera calidad. En su nuevo local de Madrid se pueden degustar estas sublimes ostras, que eligen un gran número de los mejores chefs del mundo para sus cocinas, acompañadas de una exclusiva selección de vinos y champagnes franceses.

Con un concepto dinámico y vibrante, esta casa francesa presenta en su espacio *showcookings* y colaboraciones con reconocidos chefs, para que los visitantes disfruten de una experiencia que va más allá del paladar.

# AMORINO



La heladería Amorino ofrece una amplia representación del auténtico *gelato italiano* elaborado con ingredientes 100% naturales.

La pasión por descubrir nuevos sabores motiva cada una de las creaciones de esta *gelatería*, nacidas a partir de las recetas más tradicionales. En Amorino los sabores se derriten en el paladar con una presentación cuidada y sofisticada, como en su famosa Flor de Helado, sus ediciones limitadas o sus exclusivos *Macaron al Gelato*, que forman ya parte de su identidad.

Una propuesta que se complementa con múltiples opciones dulces con su carta de gofres, crepes o tartas. De esta manera, Amorino propone un encuentro dulce con todos los visitantes del Food Hall de Galería Canalejas.





# DOSSIER DE PRENSA GALERÍA CANALEJAS

MATERIALES DE PRENSA

<https://bit.ly/PrensaFoodHallGaleriaCanalejas>

## CONTACTO

Jorge Orte Vidal · Prensa

jorge.orte@pelonio.com

T.+34 615 991 702

[www.galeriacanalejas.com](http://www.galeriacanalejas.com)

