



EL “PLACE TO BE” DE LA CAPITAL, WELOW RESTAURANT

Welow Restaurant reabre sus puertas en Madrid para convertirse en el espacio gastronómico y de ocio de referencia

Madrid, junio 2015- Welow Restaurant, situado en la zona de negocios más importante de la capital “Cuatro Torres Business Area”, vuelve con un espíritu totalmente renovado. Sodexo Prestige ha adquirido los servicios de restauración de este espacio con la aspiración de convertir a Welow Restaurant en el “place to be” del skyline Madrileño.

Welow Restaurant se ha transformado en todos los sentidos. Un nuevo ambiente, una propuesta gastronómica y un chef de referencia al frente de los fogones son los activos por los que ha apostado Sodexo Prestige. Miguel Zurita Martínez será el chef ejecutivo de este espacio, cuenta con gran proyección internacional, ha trabajado junto al prestigioso chef Estrella Michelin Paco Roncero en el restaurante “Estado Puro Shanghai by Paco Rocero”, y a su vez ha sido el jefe de cocina del espacio “Barbossa Restaurant & Lounge Shanghai”. Miguel Zurita llega a Madrid con unos antecedentes a la altura con el objetivo principal de sorprender a los paladares más exigentes.

El chef ha planteado una carta con un concepto gastronómico muy claro, Welow es un restaurante con identidad propia, que resume la esencia de la cocina madrileña influenciada por otras regiones españolas. Ofrece una propuesta de mercado tradicional adaptada a la actualidad, el mejor de los servicios y una amplia variedad de productos exquisitos. El ticket medio es de 40€ por persona, además se oferta un menú ejecutivo de 30€ por persona, de lunes a viernes al mediodía.

El nuevo chef ejecutivo de Welow Restaurant se ha mostrado entusiasmado con este nuevo proyecto “Me he propuesto asombrar a los comensales gracias a un recetario gustoso, llamativo y original, aplicando siempre una técnica avanzada y conceptual”. Entre las elaboraciones que el chef ha creado, se encuentran por ejemplo empezar compartiendo una “Gilda sobre su ajada”, como primer plato decantarse por unos “Callos a la madrileña”, continuar con un “Bacalao a baja temperatura sobre pisto al



momento y miel de tomillo” y por último finalizar con un toque dulce del “Tatín de plátano, tofe y crema de almendras”.

Welow Restaurant no es solo un espacio gastronómico de referencia, además cuenta con una terraza exclusiva y diferencial, un lugar único donde relajarte y elegir entre una amplia selección de cócteles Premium, acompañado de la mejor música y de una de las vistas más privilegiadas de Madrid, sin lugar a dudas Welow Restaurant se convertirá en el Afterwork principal de la capital.

Un nuevo reto que busca la máxima proyección de este restaurante en el sector de la alta gastronomía, que viene a incrementar el valor y el posicionamiento de Welow Restaurant como uno de los lugares de ocio mejor adaptados a las exigencias y necesidades de los clientes.

Para más información sobre Welow Restaurant:

Teléfono de reservas 91 599 13 55

www.welowrestaurant.com

Paseo de la Castellana, 259

Prensa:

GLOBALLY 91 781 39 87

Silvia Luaces silvia.luaces@globally.es

María Ruiz maria.ruiz@globally.es