vinetur

La Azotea reunirá en Madrid a diez grandes nombres de la cocina durante el Gran Premio de España

El espacio de MADRING acogerá del 11 al 13 de septiembre una programación gastronómica diseñada por MATCH Hospitality

lunes 20 de julio de 2026

La Azotea, uno de los espacios exclusivos de MADRING concebido por MATCH Hospitality, reunirá del 11 al 13 de septiembre una propuesta gastronómica con diez nombres de referencia de la cocina y la pastelería en España durante el FORMULA 1 TAG HEUER GRAN PREMIO DE ESPAÑA 2026.

La organización presenta este espacio como uno de los escaparates culinarios vinculados al evento, con una programación centrada en chefs y profesionales de primer nivel. La relación de participantes incluye a Mario Sandoval, del restaurante Coque; Hugo Muñoz, de Ugo Chan; Javier Sanz y Juan Sahuquillo, de CEBO; Javier Bonet, de Sala de Despiece; Roberto Ruiz, de Barracuda MX; Gianni Pinto, de Noi; Benito Gómez, de Bardal; Jordi Roca, de Rocambolesc, y Oriol Balaguer.

La convocatoria se desarrollará a lo largo de tres jornadas, entre el 11 y el 13 de septiembre, en Madrid. Desde MADRING y MATCH Hospitality sitúan esta iniciativa dentro de la oferta asociada al Gran Premio de España de Fórmula 1 de 2026 y la presentan como una propuesta pensada para reunir alta cocina y hospitalidad en un mismo espacio.

Entre los participantes figuran cocineros con proyectos consolidados en Madrid y otras ciudades españolas, junto a perfiles ligados a la repostería y al universo dulce. La presencia de Mario Sandoval, Hugo Muñoz, Javier Sanz, Juan Sahuquillo, Javier Bonet, Roberto Ruiz, Gianni Pinto y Benito Gómez se completa con Jordi Roca, al frente de Rocambolesc, y Oriol Balaguer.

La organización enmarca La Azotea dentro de los espacios exclusivos de MADRING y subraya que ha sido concebida por MATCH Hospitality. Ambas entidades vinculan esta programación al objetivo de convertir el fin de semana del Gran Premio en una cita que vaya más allá del deporte y tenga también una dimensión gastronómica.

La propuesta se celebrará coincidiendo con el FORMULA 1 TAG HEUER GRAN PREMIO DE ESPAÑA 2026, previsto para esas mismas fechas. Según indican los promotores, La Azotea aspira a concentrar parte del talento culinario de la capital durante esos días, con una selección de chefs y marcas gastronómicas de perfiles distintos.

La información facilitada por la organización no detalla el formato de las intervenciones de cada chef ni el calendario individual de participaciones dentro de las tres jornadas, pero sí confirma la presencia conjunta de todos ellos en el programa general del espacio.

Con esta iniciativa, MADRING y MATCH Hospitality refuerzan la dimensión gastronómica vinculada al Gran Premio de España de Fórmula 1 de 2026 en Madrid, con una propuesta que reunirá cocina de autor, restauración y pastelería en uno de los enclaves reservados para la experiencia de hospitalidad del evento.