vinetur

La Azotea reunirá en MADRING a nueve grandes chefs durante el Gran Premio de Fórmula 1

El espacio de hospitality de La Monumental ofrecerá del 11 al 13 de septiembre una propuesta culinaria firmada por referentes de la cocina española

miércoles 22 de julio de 2026

MADRING incorporará una de sus propuestas gastronómicas más ambiciosas durante el FORMULA 1 TAG HEUER GRAN PREMIO DE ESPAÑA 2026. Del 11 al 13 de septiembre, el espacio La Azotea, integrado en el Official Hospitality del circuito, reunirá en Madrid una oferta culinaria firmada por varios de los nombres más conocidos de la restauración española e italiana asentada en la capital.

La iniciativa se desarrollará en La Monumental, definida por la organización como la curva más icónica del circuito. Allí, MATCH Hospitality ha concebido La Azotea como uno de los espacios exclusivos del dispositivo de hospitality del gran premio, con una propuesta centrada en trasladar al evento una selección de cocineros y pasteleros de primer nivel.

Entre los participantes figuran Mario Sandoval, al frente de 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 selección reúne perfiles de cocina de autor, cocina italiana, cocina mexicana y pastelería, con el objetivo de convertir este espacio en un escaparate del talento culinario vinculado a Madrid durante los tres días del gran

premio.

La organización sitúa esta oferta dentro del programa oficial de experiencias premium del evento, una línea que busca ampliar el atractivo del fin de semana de Fórmula 1 más allá de la propia carrera. La Azotea se presenta así como una de las piezas centrales de esa estrategia, al combinar la ubicación dentro del trazado con una programación gastronómica de alto nivel.

Junto a esta propuesta, MATCH Hospitality también ha avanzado la composición de Club 91, definida por la compañía como la experiencia VIP más exclusiva del evento. En ese espacio participarán los chefs con estrella Michelin Quique Dacosta, Iván Cerdeño, Coco Montes, Rodrigo de la Calle, Lucía Freitas y Paco Pérez.

Con esta doble apuesta, el gran premio de Madrid refuerza el peso de la gastronomía dentro de su oferta de hospitality. La presencia de cocineros con reconocimiento nacional e internacional apunta a una estrategia orientada a vincular el estreno de la Fórmula 1 en la capital con una experiencia de alto nivel también en la mesa.

La programación anunciada para La Azotea y Club 91 concentra nombres de distintas generaciones y estilos, desde la cocina contemporánea hasta la pastelería y las propuestas de raíz internacional. Según trasladan los promotores, el objetivo es que estos espacios funcionen como una muestra del nivel gastronómico asociado a Madrid durante la celebración del gran premio.

El FORMULA 1 TAG HEUER GRAN PREMIO DE ESPAÑA 2026 se celebrará del 11 al 13 de septiembre, fechas en las que MADRING pondrá en marcha su oferta de hospitality para asistentes y clientes VIP. Dentro de ese dispositivo, La Azotea quedará situada en uno de los puntos más reconocibles del circuito y concentrará una parte relevante de la programación culinaria prevista para el fin de semana.