vinetur

Élkar reabrirá tras la pausa estival en la planta 33 de Torre Emperador

El restaurante de Aramark, recomendado por la Guía Repsol, ofrece cocina mediterránea de temporada con 180 referencias

martes 11 de agosto de 2026



Élkar, el restaurante situado en la planta 33 de Torre Emperador Castellana, permanecerá cerrado por vacaciones hasta el próximo 1 de septiembre. El establecimiento, gestionado por Aramark España, mantiene abiertas las reservas para esa vuelta y retomará entonces su servicio habitual desde un comedor ubicado a más de 160 metros de altura, con vistas panorámicas sobre Madrid.

La compañía presenta el proyecto como un espacio en el que la ubicación tiene un peso central dentro de la propuesta. Desde esa planta, el restaurante ofrece una panorámica del skyline madrileño que acompaña el servicio tanto en el almuerzo como en la cena.

La dirección gastronómica corre a cargo de los chefs Fran Vicente y Pablo Verdúguez. Aramark España explica que la base de la oferta es una cocina mediterránea de temporada, con una carta que se adapta a cada momento del producto y que busca combinar referencias reconocibles con una lectura contemporánea.

Esa línea se traslada también a los menús degustación. Élkar ofrece dos recorridos, de 6 y 10 pases, con los que articula buena parte de su propuesta culinaria. Entre los platos que el restaurante identifica como representativos figuran el Foie gras Fundador 18 años y el mero asado con beurre blanc y caviar.

La bodega reúne más de 180 referencias nacionales e internacionales. El establecimiento señala que esa selección está pensada para acompañar los platos con armonías concretas, tanto en el servicio a la carta como en los menús.

En 2026, Élkar ha sido revalidado como restaurante recomendado por la Guía Repsol. Aramark España sostiene que ese reconocimiento afianza la posición del local dentro de la oferta gastronómica madrileña.

La propuesta se amplía fuera del comedor principal con Élkar Club, situado en el hall del edificio. En ese espacio, el grupo ofrece cócteles de autor y música en un formato más distendido para prolongar la estancia tras la comida o la cena.

Cuando vuelva a abrir el próximo 1 de septiembre, el restaurante mantendrá servicio de almuerzo y cena de martes a sábado, a partir de las 13:30 y de las 20:30, respectivamente. Las reservas pueden realizarse a través de la web del establecimiento y del teléfono 639 184 558.