vinetur

Élkar reabre en la Torre Emperador Castellana con una carta estacional desde 160 metros

Dirigido por Fran Vicente y Pablo Verdúguez, ofrece dos menús degustación y más de 180 referencias de bodega

jueves 27 de agosto de 2026

Élkar reabrirá el próximo 1 de septiembre en la planta 33 de Torre Emperador Castellana, en Madrid, con la dirección gastronómica de Fran Vicente y Pablo Verdúguez. El establecimiento, impulsado por Aramark España, se presenta como el restaurante gastronómico más alto de España y vuelve a la actividad a más de 160 metros de altura con una oferta centrada en el producto de temporada y una bodega con más de 180 referencias.

La reapertura llega después de que el local haya revalidado en 2026 su reconocimiento como restaurante recomendado por la Guía Repsol, tal como informa la propia casa. Élkar sitúa este regreso como el inicio de la nueva temporada gastronómica madrileña y mantiene una propuesta que vincula la comida con la panorámica de la ciudad.

La cocina parte de una base mediterránea y pone el foco en el producto. Desde el restaurante explican que la carta evoluciona al ritmo de las estaciones para trabajar cada materia prima en su mejor momento, con una línea que reúne técnica, tradición y creatividad. La intención, añaden, es ofrecer una cocina reconocible y contemporánea, sin artificios.

Además de la carta, Élkar ofrece dos menús degustación, uno de seis pases y otro de diez, pensados para quienes quieren recorrer la propuesta de forma completa. Entre las elaboraciones que la casa identifica como algunas de las más representativas figuran el foie gras Fundador 18 años y el mero asado con beurre blanc y caviar.

La ubicación ocupa un lugar central en la experiencia. Para el restaurante, las vistas de Madrid no actúan como un simple acompañamiento, sino como parte del propio servicio, con edificios, calles y horizonte cambiando durante la comida o la cena. Esa relación entre sala y paisaje es una de las señas con las que el local quiere diferenciarse dentro de la oferta de la capital.

La oferta líquida se apoya en una bodega con más de 180 referencias nacionales e internacionales. Según señalan desde Élkar, la selección se ha concebido para acompañar la experiencia y facilitar maridajes ajustados a cada recorrido, tanto en los menús degustación como en el servicio a la carta.

La propuesta se prolonga fuera del comedor con Élkar Club, situado en el hall de Torre Emperador Castellana. Allí, el grupo plantea una segunda parte de la velada con coctelería de autor y música en un ambiente relajado y contemporáneo. Si durante el almuerzo o la cena la ciudad se contempla desde las alturas, este espacio toma el relevo cuando cae la noche.

El establecimiento añade que la carta de Élkar Club también se renueva de forma periódica para aprovechar el momento de cada producto y mantener la misma línea de cocina que guía la temporada principal. La idea es que la visita no termine al levantarse de la mesa, sino que pueda continuar dentro del mismo edificio.

Las reservas están disponibles a través de la web del restaurante y en el teléfono 639 184 558. Élkar ofrecerá servicio de almuerzo y cena de martes a sábado, a partir de las 13:30 h y de las 20:30 h, respectivamente.