vinetur

Baldoria Group abre en Caleido su décimo local de Beata Pasta en Madrid

El restaurante adopta un formato Smart para responder al ritmo del distrito de oficinas de Cuatro Torres

martes 22 de septiembre de 2026



Baldoria Group ha abierto en Madrid su décimo establecimiento con la puesta en marcha de un nuevo Beata Pasta en la zona comercial de Caleido, en el distrito de las Cuatro Torres. La obra ha sido ejecutada por 4Retail, empresa especializada en

construcción para retail, restauración, oficinas y hoteles, que este martes, 22 de septiembre, dio a conocer los detalles del proyecto.

La nueva apertura amplía la presencia en la capital del grupo del chef napolitano Ciro Cristiano y supone su entrada en uno de los principales polos de oficinas de la ciudad. El local cuenta con una superficie aproximada de 200 metros cuadrados y adapta el concepto de Beata Pasta a un formato Smart, pensado para agilizar el servicio en las franjas de mayor afluencia de trabajadores.

Ese ajuste del modelo responde al tipo de cliente habitual de la zona. Caleido y el entorno de las Cuatro Torres concentran una actividad diaria marcada por los horarios de oficina, lo que obliga a acortar tiempos de atención y a ordenar la operativa para absorber los picos de demanda del mediodía. En ese marco, la enseña mantiene su propuesta de restauración informal, pero con un funcionamiento más rápido que en otros locales de la marca.

El diseño interior toma como referencia el universo visual de Miami Vice y recrea una estética inspirada en hoteles y playas de Miami. La paleta de color gira en torno al rosa y al azul, con un aire vintage, y el espacio incorpora mesas compartidas para reforzar un uso más ágil e informal. La intervención, según 4Retail, buscaba trasladar la identidad habitual de Beata Pasta a un entorno distinto al de otras implantaciones de la cadena en Madrid.

Con esta apertura, Baldoria Group alcanza los diez establecimientos en la capital en un plazo de cuatro años. Para la compañía, la llegada a Caleido tiene además un valor simbólico por la ubicación del local en el distrito financiero madrileño, una zona donde conviven oficinas, comercio y restauración con una fuerte rotación de clientes a lo largo del día.

Javier Paradell, socio de 4Retail, afirma que la empresa mantiene su colaboración con Baldoria Group en las distintas fases de su expansión y subraya que Caleido es “un enclave muy exigente”. En su valoración, adaptar el formato Smart de Beata Pasta a un entorno de oficinas de ese nivel ha requerido un planteamiento diferente al aplicado en otros trabajos anteriores para la marca.

4Retail ya había ejecutado varios locales de Baldoria Group en Madrid. Entre ellos figura el establecimiento de Beata Pasta en Gran Vía, distribuido en dos plantas. La constructora también ha trabajado para otros operadores de restauración en la capital, como los restaurantes Arzábal, en planta calle, y Ko, en la planta 10 del estadio Santiago Bernabéu, además de Circolo Popolare para Big Mamma y tres locales de Home Burguer en su entrada en el mercado español.

La empresa fue fundada el 29 de marzo de 2012 por Javier Paradell y Pau Galard, ambos ingenieros, y tiene su sede central en Barcelona, además de oficinas en Madrid. Según los datos facilitados por la compañía, cuenta con una plantilla técnica de 54 personas repartidas entre oficina técnica, dirección de obra, división de cocinas y administración. También es propietaria de MIT10, firma especializada en mantenimiento y servicio posventa técnico.

Su actividad se reparte entre dos fórmulas de trabajo, Build y Project&Build, dirigidas a clientes que necesitan ejecutar proyectos de implantación o reforma en distintas fases de expansión. Dentro de esa cartera también aparecen trabajos en Barcelona, como Gloria Osteria y el restaurante Akiro, así como intervenciones para marcas de lujo y moda en Paseo de Gracia y actuaciones en hoteles y aeropuertos, entre ellas espacios de restauración en Son Sant Joan, un pop-up de Balbisiana en la T4 de Barajas y una tienda de 1.200m² para Dufry en la T1 del mismo aeropuerto.