vinetur

SmartRental Group apuesta por la gastronomía y el ocio

lunes 24 de octubre de 2022

ESCRITO POR MANU MOLINER



Con Ella Sky Bar (SmartRental Collection Gran Vía Centric) y Osadía Lounge & Skybar (SmartRental Collection Gran Vía Capital) se ha sumado el restaurante Tilda, del recién inaugurado Hotel Akeah Gran Vía

Deliciosos platos como 'Zamburiñas al gratén con lascas ibéricas', 'Steak tartar de vaca madurada', 'Arroz meloso de gamba roja', 'Lomo de bacalao con alcachofas confitadas y salsa de pimientos asados'. Tentadores vinos y

cavas. Y como guinda, tras una buena cena... ¿Qué tal un copeteo con vistas saboreando un 'Sweet Lady', un 'White Passion' o un 'Cumberito'? SmartRental Group es mucho más que un espacio donde pernoctar. Con Tilda, en el barrio de Malasaña, ha incorporado su tercer restaurante y rooftop integrados en un ambiente acogedor que invita a compartir momentos inolvidables... con una gastronomía sana y saludable. SmartRental Group ya no solo propone dulces sueños. ¡También apetece!

'***La tentación vive arriba***', rezaba el título de un mítico filme de los años 50 protagonizado por Marilyn Monroe. En SmartRental Group esa tentación también vive arriba; en los rooftop de sus hoteles y service apartments. El primero fue **Ella Sky Bar** (https://www.ellaskybar.es/) de SmartRental Collection Gran Vía Centric (junto a Callao). Y más recientemente –desde mayo– **Osadía Lunch & Skybar** (https://osadiamadrid.es/), de SmartRental Collection Gran Vía Capital (a pocos minutos de la Puerta de Alcalá). A ellos se ha unido **Tilda** (https://tildamadrid.es/), restaurante (a pie de calle) y rooftop del primer hotel del grupo, Akeah Gran Vía, abierto el 1 de agosto en Malasaña.

En su decidida apuesta por la gastronomía y el ocio como perfecto complemento a una velada en pareja, en familia o con amigos, SmartRental Group quiere ser también ese lugar de referencia donde compartir una agradable cena, con productos de calidad a precios muy ajustados. Incluso con un **Menú Diario en Ella Sky Bar** (lunes a viernes, a mediodía, excepto festivos), por 18 € (IVA incluido).



La carta de Ella Sky Bar pone a disposición del comensal platos para compartir como '***Zamburiñas al gratén con lascas ibéricas***', '***Papas arrugadas con mojo rojo picón y verde***' o '***Hakao langostino con spicy mayo y alga wakame***'. Ensaladas como la '***Caesar con langostino en tempura***' o '***Salmorejo cordobés con crujientes de jamón***'. Como primeros platos: '***Tiradito de corbina con ají amarillo***' , '***Steak tartar de vaca madurada***' o '***Arroz meloso de gamba roja***' (2 personas). Como platos principales, mar y montaña están representados en propuestas como: '***Lomo de bacalao con alcachofas confitadas y salsa de pimientos asados***', '***Pulpo a la plancha con chimichurri y patata morada***', '***Solomillo de vaca madurada con reducción de jugo de carne y boletus***' o '***Carrillera de ternera a baja temperatura con puré de patatas***'. Y como dulces postres: '***Tarta de queso parmesano con coulis de frambuesa y calvados***', '***Tarta de zanahoria con frosting de lima y miel***' o '***Mousse de Maracuyá***', entre otros. Y para maridar estas propuestas gastronómicas propone tintos de las reconocidas D.O. Rioja y D.O. Ribera del Duero, rosados y espumosos.



Copeo de altura, con vistas

Como **affter work**, antes de la cena, o tras la misma, nada mejor que una copa con vistas al skyline de Madrid desde el cautivador 'palco' de **Ella Sky Bar,** compartiendo tertulia o miradas de complicidad mientras se saborean cócteles de autor como '***Sweet Lady***' (vodka, puré de fresa, sirope fruta de la pasión y zumo de naranja), '***White Passion***' (roku gin, St Germain, zumo de limón, sirope de azúcar y clara de huevo), '***Cumberito***' (vodka, rodajas de pepino, sirope de manzana, zumo de limón y sidra)... o el enigmático '***El Padrino***' (maker's mark, disaronno, sirope de vainilla y puré de platano).

Propuestas con 'Osadía' en SmartRental Collection Gran Vía Capital

El **Osadía Lounge & Skybar**, de SmartRental Collection Gran Vía Capital, inaugurado en mayo, también ofrece tentadoras propuestas culinarias en su rooftop, con toques creativos. Como entrantes: '***Croquetas de cecina***', '***Dumpling de rabo de toro con Hoisin***', '***Rabas de calamar con mahonesa de Yuzu***' o los '***Langostinos en***

tempura con aderezo de soja y sésamo'. Como platos principales: '***Steak tartar de solomillo madurado y chiles***', '***Hamburguesa de vaca madurada con queso de tetilla, bacon ahumando, cebolla pochada y salsa bourbon***', '***Tramezzini de pollo marinado a la mostaza antigua***', '***Tacos de bacalao a la riojana con cebolla holandesa y huevo de codorniz***' o '***Aguachile de corvina con tomate verde*'.** De postres: '***Brownie de chocolate con mole y nueces***', '***Tarta de zanahoria con Frosty de crema***' o '***Tarta cremosa de queso***'. Y como guinda, una variada oferta de tes (rojo, verde, negro, con frutos del bosque), cafés y capuchinos.





Y del 'up'... al 'down' de la neotaberna castiza Tilda

La tercera y más reciente propuesta culinaria de SmartRental Group deja esta vez el rooftop para ofrecerse 'a pie de calle'. Se trata de **Tilda**, **neotaberna** con alma castiza del recién inaugurado –el 1 de agosto– **Akeah Gran Vía**, primer hotel de la nueva marca del Grupo, ubicado en la calle San Bernardo 48. Abierto al público desde las 8 de la mañana, pretende convertirse en el punto de encuentro para desayunar, almorzar, tapear o cenar, tanto para quienes trabajan en sus cercanías como para aquellos que quieren compartir un rato agradable de ocio... en un nuevo concepto que combina lo mejor del sabor más castizo con toques de cocina del mundo.



Su **chef ejecutivo, Mauricio Rodríguez**, ha elaborado una original carta en la que no podían faltar clásicos madrileños... pero con toques de modernidad, como el '***Bocadillo de calamar en pan brioche con alioli de yuzu***', las '***Patatas bravas con base de chile***' o los imprescindibles '***Callos a la madrileña con base de achicote y piparra fresca***'**.** Y para quienes buscan propuestas gastro más atrevidas, su '***Ssäm de panceta a baja temperatura con encurtido casero de pepinillo***' o las '***Ancas de rana maridadas con soja, jengibre, wasabi y mostaza, rebozada con tempura de harina de arroz y salsa ligera de ajillo***' son toda una tentación.



Tanto quienes estén alojados como los que deseen compartir un delicioso momento gastronómico y de ocio tienen su punto de encuentro en **SmartRental Group**. **La tentación vive arriba... ¡y abajo!**

Más información y reservas: ellaskybar.es, osadiamadrid.es y tilda.es