vinetur

Sinestesia: el restaurante si quieres disfrutar de una cena de Navidad diferente

Las experiencias navideñas se modernizan y las cenas salen de los platos habituales para crear experiencias multisensoriales con las que salir de la rutina

lunes 9 de diciembre de 2024

ESCRITO POR ROCÍO MORALES



Las cenas y comidas navideñas son una tradición fundamental de esta época del año, inseparables de las fiestas que nos llenan de magia. Su mayor valor radica en su componente emocional, pues tienen el poder de reunir a todos en torno a la mesa. Son una oportunidad única para reencontrarnos, disfrutar del tiempo compartido y despedir el año junto a familiares, viejos amigos o compañeros de trabajo.

Si este año buscas romper con lo convencional y disfrutar de una experiencia navideña única y diferente, apunta Sinestesia, el restaurante que destaca por un concepto único que va más allá de la comida. **Ubicado en el Centro Comercial Caleido** ofrece a sus comensales una experiencia que estimula todos los sentidos a través de un menú innovador y un ambiente diseñado para transformar cada comida en un recuerdo sensorial inolvidable.

Con la capacidad para reunir hasta 16 comensales, ofrece una cena íntima en un entorno totalmente diferente. Un menú degustación que se va transformando en cada pase, donde el ambiente se ajusta para que cada bocado sea acompañado por una atmósfera única. Desde la música envolvente hasta los aromas cuidadosamente diseñados para cada plato, Sinestesia convierte una simple cena de Navidad en una experiencia multisensorial inolvidable.

Tal y como cuentan desde la firma, "en Sinestesia, transformamos cada evento en una experiencia única, adaptada al estilo y personalidad de cada marca o cliente. Desde eventos corporativos hasta presentaciones de productos o celebraciones privadas, diseñamos cada detalle para ofrecer un evento memorable que conecte con los asistentes".

El menú está compuesto por **8 etapas protagonizadas por 8 platos diferentes que el premiado chef Kiko Moya** responde a la pregunta, ¿A qué saben los colores?

Una propuesta diseñada por el chef que mezcla imágenes, sonidos, mensajes, sabores y texturas. Cada etapa del viaje se abre con ingeniosas reflexiones acerca del papel que cada color juega en nuestro mundo, así como de su capacidad para jugar con las percepciones y emociones de los comensales.

MENÚ CON MARIDAJE

270€ por persona (IVA incluido)

MENÚ SIN MARIDAJE

195€ por persona (IVA incluido)

Reservas:

+34 690 23 47 29

bookings@restaurantesinestesia.com.

Dirección: P.º de la Castellana, 259, E, Fuencarral-El Pardo, 28046 Madrid