vinetur

El regalo de Reyes perfecto para sorprender con una experiencia gastronómica única e inmersiva está en Sinestesia

Sinestesia, donde un sentido puede experimentarse a la vez que otro

jueves 2 de enero de 2025

ESCRITO POR ROCÍO MORALES



Cada vez más, el ocio está dispuesto a dejar un recuerdo imborrable en nuestra memoria. Con esta premisa se recuperan conceptos tan únicos como la sinestesia, donde un sentido puede experimentarse a la vez que otro. A partir de este curioso concepto se originó la propuesta del chef Kiko Moya, el restaurante Sinestesia. Este lugar de moda es toda una experiencia gastronómica inmersiva, a la que responden a la pregunta "¿A qué saben los colores?" El comensal vive un viaje multisensorial con una propuesta gastronómica hecha específicamente para darle respuesta.

La dinámica es diferente a la de cualquier restaurante: 16 comensales se reunirán alrededor de una única mesa para vivir, durante dos horas y media, una experiencia inmersiva e inolvidable cargada de sorpresa, diversión y dinamismo. Mientras tanto, diversos estímulos audiovisuales se proyectarán por el espacio, al mismo tiempo que se presenta el menú. De esta forma tan original, Sinestesia construye una narrativa en la que imágenes, sonidos, mensajes, sabores y texturas son clave para vivir un momento que no te dejará indiferente. Así encontramos un restaurante único, encontrando en él la opción perfecta para celebrar ocasiones especiales o sorprender a tu familia o pareja con una experiencia diferente.

¿Dónde puedes encontrar Sinestesia?

Ubicado en el innovador Centro Comercial Caleido, en los bajos de la torre homónima y junto a la zona de las Cuatro Torres, Sinestesia nace para ofrecer una experiencia multisensorial única. Asesorado y coordinado por el chef Kiko Moya, el equipo de Sinestesia plantea un menú que tiene el reto de traducir al lenguaje gastronómico la extraordinariamente rica variedad de sensaciones que cada color es capaz de provocarnos. Para conseguirlo, se colaborará con otros chefs de prestigio en platos específicos que estos firmarán. En definitiva, una propuesta gastronómica irrepetible en el mundo que solo se podrá disfrutar en Sinestesia.

¿En qué se basa este "Viaje al sabor de los colores"?

Las veladas en Sinestesia se construyen alrededor de un viaje en busca del sabor de los colores. El menú, de un precio único de 250 €, maridaje incluido, supone la tangibilización gastronómica de cada uno de los colores que los comensales "visitan"

en las 7 etapas de la experiencia.

Cada etapa del viaje se abre con ingeniosa reflexión acerca del papel que cada color juega en nuestro mundo, así como de su capacidad para jugar con nuestras percepciones y emociones.

Una experiencia para comensales que exigen algo más que una simple vivencia gastronómica y que demandan un momento único y sensorial capaz de complementar y expandir todo lo que los chefs son capaces de ofrecer con sus platos. Estímulos audiovisuales que, sincronizados con texturas y sabores, transportan a quien se sienta a una mesa a lugares en absoluto accesibles en un restaurante tradicional.

- C.C. Caleido
- P.º de la Castellana, 259, E. 28046 Madrid
- Horario: de miércoles a domingo de 13:45 a 16:15 y de 20:45 a 23:15.
- Reservas: https://restaurantesinestesia.com/es
- @restaurantesinestesia