vinetur

The Social Hub Madrid lanza su ciclo de kitchen takeovers con El Gordito Cantina como primer invitado

El 5 de febrero arranca una serie de cenas colaborativas que buscan conectar gastronomía, creatividad y comunidad

miércoles 4 de febrero de 2026



The Social Hub Madrid inicia una nueva etapa en su programación gastronómica con el lanzamiento de su primer ciclo de kitchen takeovers, una propuesta efímera y colaborativa que busca transformar su cocina en un espacio creativo y de encuentro. El

próximo 5 de febrero, El Gordito Cantina será el primer restaurante invitado en este formato, que pretende acercar proyectos culinarios afines a la filosofía del hub tanto a huéspedes como a la comunidad local.

La iniciativa arranca con una cena especial a las 20:30 horas, en la que se ofrecerá un menú degustación de tres pases con maridaje de vino, diseñado exclusivamente para la ocasión. El precio es de 45 euros por persona. El menú comienza con bimis a la parrilla con crema de anacardos y dukkah, sigue con una milanesa napolitana acompañada de ragú de San Marzano, fior di latte y puré, uno de los platos más representativos de El Gordito Cantina, y finaliza con panqueques con dulce de leche y helado casero, un guiño a las raíces argentinas de los fundadores y a la cocina emocional.

Este primer encuentro tendrá continuidad el 25 de marzo, fecha en la que otro restaurante, aún por confirmar, tomará el relevo en la cocina de The Social Hub Madrid. El objetivo es consolidar este formato como una propuesta recurrente y exclusiva dentro de la agenda gastronómica del espacio, reforzando su apuesta por la creatividad y la conexión entre diferentes públicos.

The Social Hub Madrid se ha posicionado como un referente en la hospitalidad urbana, combinando alojamiento, coworking, ocio, cultura y gastronomía en un mismo lugar. Más allá de su función hotelera, el hub se ha convertido en un punto de encuentro para profesionales, huéspedes y vecinos, donde la cocina actúa como motor para generar comunidad y fomentar relaciones reales. A lo largo del año, The Social Hub impulsa colaboraciones con talento local e internacional, como la reciente alianza con el chef Alejandro Serrano, estrella Michelin y embajador de la marca, con quien ha desarrollado iniciativas gastronómicas de autor centradas en la creatividad, la sostenibilidad y el impacto social.

El kitchen takeover de El Gordito Cantina inaugura una nueva etapa en la programación del hub, apostando por una cocina cercana y vivida como punto de encuentro. El Gordito Cantina, fundado por Nacho y Bruno, es un proyecto que va más allá de la restauración tradicional. Concebido como una cantina moderna y accesible, está abierta todo el día y ofrece desde desayunos y café de especialidad hasta comidas,

brunchs y vinos al atardecer. Con locales en Malasaña y Plaza de Cascorro, su propuesta es ecléctica y viajera, con influencias de América Latina, especialmente Argentina y Uruguay, el sudeste asiático y la cocina de mercado, siempre desde una perspectiva contemporánea y sencilla.

Entre sus platos destacan el banh mi de cerdo cinco especias, el sándwich de milanesa y sus tortitas dulces y saladas, con opciones vegetarianas y adaptaciones sin gluten. El nombre El Gordito surge de un apodo cariñoso entre los fundadores y su entorno, reflejando el ambiente familiar y personal que caracteriza al proyecto.

The Social Hub, con sede en Ámsterdam y certificación B Corp, cuenta con más de 10.000 habitaciones en 21 hubs repartidos por ciudades europeas como Barcelona, Berlín, París, Roma, San Sebastián o Viena. Su modelo de hospitalidad híbrida integra alojamiento de corta y larga estancia, espacios de coworking, salas de reuniones, restaurantes, bares, gimnasios y zonas abiertas al público. Además, la compañía destina el 1% de sus ingresos globales anuales a programas de impacto social a través de la TSH Talent Foundation y organiza más de 6.000 eventos comunitarios al año en toda Europa. Actualmente, tiene en desarrollo nuevos hubs en Lisboa, Turín y Edimburgo.