vinetur

Grupo Life Gourmet incorpora el Museo Reina Sofía y Nubel a su red de espacios gastronómicos

El grupo amplía su presencia en enclaves culturales y refuerza su apuesta por la restauración premium para eventos

martes 10 de febrero de 2026



Grupo Life Gourmet ha anunciado la incorporación del Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofía y su restaurante Nubel a su cartera de espacios para eventos. Esta integración supone un paso más en la estrategia del grupo, que busca consolidarse

como referente en gastronomía premium y restauración para eventos en España.

Con más de diez años de experiencia, Grupo Life Gourmet ha desarrollado una propuesta que combina excelencia culinaria, creatividad y una cuidada sensibilidad estética. La empresa entiende la gastronomía como una forma de expresión que puede conectar con el entorno y generar emociones. La suma del Reina Sofía refuerza un catálogo que ya incluye espacios como Soto de Viñuelas, Museo del Prado, Finca Miravalle y el Palacio de Linares, entre otros.

La incorporación de Nubel, el restaurante ubicado en el propio museo, se realiza en colaboración con Grupo La Fábrica. Este espacio estará abierto tanto a los visitantes del museo como al público general. Además de su oferta gastronómica, Nubel ofrecerá semanalmente actividades y conciertos, ampliando así la experiencia cultural y de ocio en el museo.

La decisión de sumar el Reina Sofía y Nubel responde a la evolución constante de Grupo Life Gourmet y a su objetivo de crear experiencias únicas en escenarios singulares. El grupo busca que arte, sabor y emoción se integren de forma natural en cada evento que organiza.

Grupo Life Gourmet está especializado en bodas y grandes eventos, y cuenta con diferentes líneas gastronómicas. Entre ellas destaca su alianza con el chef Ramón Freixa y una firma dedicada a la gastronomía para la comunidad judía. El grupo gestiona espacios exclusivos como el Teatro Real, Casa de América, ABC Serrano y Soto de Viñuelas. Su equipo apuesta por la reinvención y el trabajo conjunto, lo que les ha permitido desarrollar nuevas formas de disfrutar de la gastronomía.

El menú es uno de los aspectos más cuidados por la empresa, que busca combinar sabores tradicionales con cocina de vanguardia. En sus cocinas, la técnica, la estética y el sabor son elementos clave en cada plato. Con la incorporación del Museo Reina Sofía y Nubel, Grupo Life Gourmet refuerza su presencia en enclaves culturales de referencia y amplía su oferta para eventos y experiencias gastronómicas en Madrid.