vinetur

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

El grupo refuerza su presencia en enclaves culturales y gestionará el restaurante Nubel junto a Grupo La Fábrica

jueves 19 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 y gastronomía. Esta ampliación refuerza la apuesta del grupo por unir la alta cocina con

enclaves culturales de referencia en Madrid.

Con más de diez años de trayectoria, Grupo Life Gourmet se ha consolidado como un referente en la restauración premium para eventos en España. Su propuesta se basa en la excelencia culinaria, la creatividad y una cuidada sensibilidad estética, entendiendo la gastronomía como una forma de expresión que dialoga con el entorno. La llegada del Reina Sofía se suma a otros espacios gestionados por el grupo, como Soto de Viñuelas, Museo del Prado, Finca Miravalle o el Palacio de Linares.

La gestión del restaurante Nubel, ubicada dentro del propio museo, se realizará junto a Grupo La Fábrica. El acceso a Nubel estará abierto tanto a los visitantes del museo como al público general, que podrán disfrutar de su oferta gastronómica y de una programación semanal de activaciones y conciertos. Esta iniciativa busca ofrecer una experiencia completa en la que arte, sabor y emoción conviven de manera natural.

La incorporación del Reina Sofía y Nubel se enmarca en la evolución constante de Grupo Life Gourmet y en su vocación por crear experiencias únicas en escenarios singulares. El grupo, especializado en bodas y grandes eventos, cuenta con diferentes líneas gastronómicas, entre las que destaca su alianza con el chef Ramón Freixa y una firma dedicada a la comunidad judía. Su catálogo de espacios incluye también el Teatro Real, Casa de América y ABC Serrano, entre otros.

El equipo de Life Gourmet ha demostrado su capacidad de adaptación y reinvención, apostando por el trabajo en equipo y la visión a largo plazo. El menú es uno de los elementos más cuidados, con combinaciones que unen sabores tradicionales y cocina de vanguardia. En sus cocinas, la técnica, la estética y el sabor son los protagonistas de cada plato.

Con esta nueva incorporación, Grupo Life Gourmet refuerza su presencia en el sector de la restauración para eventos y su conexión con la cultura y la innovación, ampliando las posibilidades para quienes buscan experiencias gastronómicas en espacios emblemáticos de la ciudad.