vinetur

Hotel 101 abre sus puertas en Madrid con la propuesta gastronómica de Grupo La Sucursal

El nuevo hotel contará con la cocina de Javier Andrés, Premio Nacional de Gastronomía, y su equipo

miércoles 4 de marzo de 2026

El próximo martes, 10 de marzo, está prevista la inauguración de Hotel 101 en Madrid, un nuevo espacio hotelero situado en la Avenida de las Fuerzas Armadas, 328, en el distrito de Hortaleza. El proyecto destaca por incorporar en su interior la propuesta gastronómica del Grupo La Sucursal, conocido por su restaurante homónimo en Valencia, que cuenta con dos Soles Repsol.

La apertura de Hotel 101 supone la llegada a Madrid de una firma reconocida en el ámbito culinario nacional. El Grupo La Sucursal, liderado por Javier Andrés, Premio Nacional de Gastronomía, ha diseñado la oferta gastronómica que se podrá disfrutar en el hotel. Javier Andrés y su equipo serán los encargados de presentar la carta y los platos que formarán parte de la experiencia para los huéspedes y visitantes.

Durante el evento de inauguración, los asistentes tendrán la oportunidad de conocer las instalaciones del hotel y degustar una selección de elaboraciones preparadas especialmente para la ocasión. La invitación al acto permite acudir con un acompañante, lo que facilita la participación de profesionales y amantes de la gastronomía interesados en descubrir el nuevo espacio y su propuesta culinaria.

La presencia de Grupo La Sucursal en Madrid refuerza la tendencia de colaboración entre hoteles y firmas gastronómicas de prestigio, buscando ofrecer una experiencia completa que combine alojamiento y alta cocina. La Sucursal, con su trayectoria en Valencia y el reconocimiento de los Soles Repsol, aporta un valor añadido al nuevo hotel, que aspira a posicionarse como un referente tanto en el sector hotelero como en el gastronómico de la capital.

La inauguración de Hotel 101 y la llegada de la cocina de Javier Andrés a Madrid se presentan como una oportunidad para ampliar la oferta gastronómica de la ciudad y atraer tanto a público local como a visitantes interesados en la gastronomía de calidad.