

Barbieri 11, galería de arte & cocina fusión en el corazón de Chueca

De la fusión entre dos grandes tradiciones culinarias como son la cocina oriental y la mediterránea, nace Barbieri 11, el nuevo restaurante que combina la mejor propuesta culinaria de la zona y galería de arte. Así de apetecible se presenta el nuevo restaurante madrileño, enmarcado en un espacio diáfano, luminoso e interesante por su propuesta plástica emergente y su vocación de mecenazgo artístico

Barbieri 11 llega para ofrecer a sus clientes un toque fresco y confortable en pleno Barrio de Chueca. Gente bonita, cosmopolita y con inquietudes, alternando en un ambiente desenfadado donde todo –decoración, carta y galería- ha sido calculado para que el cliente disfrute “sin rebuscamientos” y repita. Barbieri 11 ofrece la mejor cocina creativa de la zona, y con semejante activo, no necesita echar mano de esnobismos.

La carta: Tras su paso por distintos continentes, el chef internacional Pedro Ginés se pone al frente de los fogones de Barbieri 11, inspirado en los sabores de oriente y occidente, fusionados para dar paso a una carta llena de contrastes. Con una dilatada experiencia apuesta por la innovación y la personalidad a la hora de crear platos, “exóticos, sencillos y divertidos”, tal y como los define el propio chef.

Combina magistralmente ingredientes y sabores entre los que destacan los contrastes dulces y picantes que componen una gran carta en la que la variedad está servida. Desde opciones “healthy” para todos aquellos que se cuidan, raciones ideales para compartir entre amigos, entrantes con toque japonés o las más exquisitas carnes y pescados... Hasta los postres más originales y dulces, como el cubo de rubik de frutas, la archifamosa tarta de zanahoria o un delicioso tiramisú de lacasitos.

Por supuesto, para acompañar todo ello, dispone de una extensa carta de vinos, el acompañante perfecto para hacer de todo bocado un deleite.

La Galería: Barbieri 11 deleitará todos los sentidos del comensal más exigente con sorprendentes elaboraciones, cuidadas y esmeradas presentaciones, así como platos y combinaciones de sabores espectaculares. Porque aquí, disfrutar de la gastronomía es lo primordial. Sin embargo, el restaurante se propone convertirse en galería de Arte y ofrecer su mecenazgo a los jóvenes talentos pictóricos, así como a los artistas emergentes que deseen exponer en sus instalaciones.

Dirección: C/ Barbieri 11, Madrid

Teléfono: 91- 115 27 62

Precio medio: 15-30 € por persona

Horario:

Lunes y domingo de 13 a 16:30
Martes miércoles y jueves de 13 a 16:30 y de 20 a 00
Viernes de 13 a 01 am.
Sábado de 13 a 02 am

Datos de contacto:

Globe Comunicación

Nota de prensa publicada en: [España](#)

Categorías: [Interiorismo](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>