[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Madrid el 30/06/2017

# [LUX Madrid, un paseo gastronómico por el mundo](http://www.notasdeprensa.es)

## Cuatro plantas de altura. 1100 metros cuadrados de superficie total. Un edificio completo en el número 22 de Jorge Juan, una de las zonas más emblemáticas de Madrid en materia de restauración. Un espacio de magnitudes sorprendentes en una ubicación privilegiada, capaz por sí mismo de transmitir unas emociones sólo superadas por el sinfín de experiencias únicas que se suceden en su interior

Cocina española, asiática, italiana y mexicana. Amigos, música, cocktails y mucha diversión. Cada día, una experiencia cargada de sensaciones. Cada noche, una nueva aventura. LUX Madrid es el innovador y ambicioso proyecto de Grupo La Máquina, empresa de restauración de referencia en Madrid y reconocido prestigio a nivel nacional. Una apuesta gastronómica con identidad propia que la compañía suma a su amplísima oferta de restaurantes y a la que traslada las máximas de calidad, frescura, sabor, servicio atento y profesional y ambiente agradable que la han caracterizado desde su fundación en 1982. Nace una forma diferente de entender y disfrutar la gastronomía, donde sentarse a la mesa adquiere un nuevo sentido. Porque LUX Madrid es algo más que un restaurante. Es un paseo gastronómico por el mundo, una propuesta sin precedentes en la que el cliente tiene a su disposición la posibilidad de encontrar platos y recetas de cocina española, asiática, italiana y mexicana. Sabores, aromas, texturas y matices de aquí y allí, que llegan a la mesa de la mano de un servicio atento y profesional, con formación y experiencia, que recupera la figura del camarero capaz de finalizar el plato delante del cliente. Ejemplo de exigencia, innovación, elegancia y sofisticación, Grupo La Máquina no ha querido dejar nada a la improvisación a la hora de configurar una lista de platos verdaderamente novedosa. Prueba de ello es la carta de cocina asiática de LUX Madrid, para la cual se ha contado con el asesoramiento de chefs expertos en comida japonesa que han dado forma a la insólita propuesta que el restaurante ofrece en las cocinas vistas de showcooking. Un espectáculo diseñado para cautivar el gusto y la vista. LUX Madrid es también es una metáfora viajera, de contrastes, con sus luces y sus sombras, de cocinas vistas y rincones secretos, donde el servicio, la decoración, la gente, la música, los cocktails, las ganas de celebrar, pasarlo bien y divertirse son detalles que también juegan un papel fundamental a la hora de transportar al cliente a su destino. Una metáfora de la que disfrutar de día y de noche. Tanto el espacio como la decoración del mismo han sido cuidadosamente elegidos con la idea de construir en torno a LUX Madrid una experiencia integradora que contribuya a hacer de cada visita un paseo gastronómico por el mundo. La propuesta ha partido con la reforma integral de un edificio de principios de siglo XX, dotado de una fachada de piedra con tres hileras de ventanales. A pie de calle, la puerta original del edificio, fabricada en madera, se abre a un hall por el que se accede tanto a la planta baja del restaurante, provista de una espectacular barra de cocktails en torno a la cual se disponen mesas altas y bajas en las que degustar una selección de la amplísima lista de recetas españolas e internacionales de LUX Madrid, como a la escalera a lo largo de la cual se distribuyen las plantas superiores del restaurante. A fin de que las visitas contemplen las dimensiones del espacio en todo su esplendor, parte del techo de la sala de la primera planta se ha mantenido completamente abierto, dejando a la vista el piso de arriba, protegido por una barandilla de hierro, así como la azotea y el impresionante techo revestido en madera, permitiendo que la luz que se cuela entre las ramas de los árboles que recorren la calle penetre a través de los amplios ventanales de su fachada, bañando el espacio y generando una atmósfera de calidez. En palabras de Sergio Tejedor, Consejero Delegado de Grupo La Máquina: “LUX Madrid es un espacio que dará lugar a experiencias gastronómicas del más alto nivel y que será sinónimo de calidad y buen hacer profesional en un ambiente selecto donde se degustarán las mejores materias primas del mercado, adaptadas a las tendencias actuales con influencias internacionales. Divertido y diferente, no hay ningún local igual en todo Madrid. Sorprenderá”. Apunta las coordenadas. LUX Madrid es tu nuevo destino. Calle Jorge Juan 22, Madrid #DESTINOLUXMADRID

**Datos de contacto:**

Adriana Penedo

ME Comunicación

910114271

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/lux-madrid-un-paseo-gastronomico-por-el-mundo](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Madrid Entretenimiento Restauración Consumo

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)