

La magia del circo llega a Settebello

Settebello es un restaurante temático del Grupo Settebello, donde se puede disfrutar de una buena pasta o pizza gourmet de masa madre en un ambiente único, y con una experiencia que no olvidarás gracias a su decoración circense

Settebello ha cautivado a los madrileños con su restaurante temático inspirado en el circo. Un espacio en el que disfrutar de la gastronomía italiana se mezcla con un ambiente único y en el que vivirás una experiencia que no olvidarás. Con una propuesta que fusiona auténtica cocina italiana con un ambiente temático de circo, Setebello promete ser un destino que visitar para los amantes de la buena comida y el entretenimiento.

Settebello se distingue por su exquisita carta de platos italianos y por su decoración y ambientación temática, que transportan a los comensales a un circo de antaño. Además, todas las noches cuentan con música en directo. De domingo a jueves un DJ amenizará la velada durante las noches y los viernes y sábados noche un grupo de músicos harán que la noche sea recordada para volver una y otra vez.

Es un restaurante mágico, en el que las carpas coloridas que recuerdan a los circos hacen presencia en su zona infantil. Además, tiene varios salones de los que cuelgan acróbatas, elefantes y otros animales típicos del circo, realizados por artistas falleros, haciendo que cada rincón del restaurante esté diseñado para sumergir a los visitantes en un mundo de magia y espectáculo.

Así, Settebello, ubicado en la zona norte de Madrid, a apenas cinco minutos de plaza Castilla, combina la música en vivo y el producto 100% italiano, junto con una decoración que sorprende.

En cuanto al menú de Settebello, ha sido diseñado para ofrecer una variedad de platos tradicionales italianos, de la región de Emilia Romagna, desde pastas frescas y pizzas de masa madre deliciosas como la masa de cereales y agua de mar o la masa de cúrcuma y jengibre, hasta carrillera de ternera con acompañada de puré de calabaza y flores, que también pueden disfrutar las personas celíacas y aquellas que presentan alguna alergia. La amplia carta también incluye menú completo para veganos. Los ingredientes de alta calidad y la autenticidad de las recetas son los pilares de la oferta culinaria del restaurante. Además, Settebello cuenta con una selección de vinos italianos premium, cervezas Flea artesanales Italianas, limonadas BIO, Spritz y cócteles exclusivos, que complementan perfectamente cada plato.

Además, en el restaurante italiano temático del Grupo Settebello tiene un servicio de cocina "Non-stop" desde las 13h hasta las 02:00 de la mañana, los fines de semana y donde se vive una experiencia que no la tiene ningún otro establecimiento de Madrid. Aquí, los clientes pueden comer en el interior de una jaula sus pizzas de Massa Madre Emiliana alta y aireada o sus pastas como la Carbotrufa o los Tagliolini al salmón y vodka. Sus famosos postres como el Amarena Fabri 1905 con cerezas dulces, helado de fior di latte y gotas de chocolate negro, es el broche de oro perfecto que hará las delicias de pequeños y mayores.

Tras la cena, pueden compartir unos cócteles en la terraza exterior con sus vistas al skyline de Madrid.

Por otro lado, Settebello ofrece varios servicios gratuitos a sus clientes, ya que pueden aparcar en su parking propio, disfrutar de la zona infantil y también de la terraza. Además, la cocina no para durante todo el día, por lo que puedes ir a cualquier hora y comer una pizza o una pasta 100% italiana.

De esta manera, en sus 750 metros cuadrados, Settebello tiene capacidad para 300 personas y se puede realizar cualquier tipo de celebraciones, ya que también dispone de una sala privada, además de amplios salones.

Datos de contacto:

Jaime Villamiel López

RRPP Agencia Comunicare

+34 630 36 37 37

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

Categorías: [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Entretenimiento](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>