

Ristorante Totale: La joya de la gastronomía italiana reabre sus puertas en Valdebebas

El Ristorante Totale, reabrirá sus puertas en Valdebebas con una transformación completa. Bajo la dirección del chef ejecutivo Paolo Maglia, el restaurante ha experimentado un cambio radical en su carta, decoración y concepto. El resultado es un Ristorante italiano de calidad con toques de innovación, creatividad y atención al detalle. Cada bocado será una celebración de la autenticidad y la pasión por la cocina italiana

El Ristorante Totale presenta una amplia carta y se compromete a satisfacer las necesidades dietéticas especiales de sus clientes. Tienen una gran variedad de opciones sin gluten y está avalada por la Asociación de Celíacos de Madrid.

Entre sus platos estrella se puede encontrar desde Carpaccio de Bresaola, o Provoleta di Scamorza al Ragú, como pastas con trufa negra o pesto de pistacho y limón, hasta especialidades veganas, pizzas de base Vesuviana y Napolitanas, así como una variada carta infantil. Como colofón, se encuentran Recetas de Autor, cuyas creaciones han sido cuidadosamente elaboradas por Paolo Maglia y donde los comensales se verán sorprendidos por siete exquisitas recetas que redefinen la pizza italiana y destacan por sus bases llenas de autenticidad como la masa payesa hidratada con cereales y agua de mar, masa nuvola de consistencia ligera y esponjosa o la masa negra fina al carbón natural aderezadas con ingredientes gourmet, con sabor 100% italiano.

Ambiente renovado

La renovación del restaurante no se limita a la cocina. El interior ha sido meticulosamente diseñado para crear un ambiente acogedor y sofisticado. Cada detalle ha sido cuidadosamente considerado en la creación del nuevo ambiente. Las paredes de metal, con su textura industrial, contrastan armoniosamente con los tonos cálidos que evocan la tierra de la Toscana.

Además, la terraza al aire libre permite disfrutar de las noches estrelladas mientras se degusta una gran variedad de vinos premium italianos tintos, blancos y rosados, así como una amplia carta de Spritz, cocktails con y sin alcohol, cervezas flea artesanales 100% italianas, entre otras variedades de origen español.

Calidad y autenticidad

En el Ristorante Totale, la calidad es la prioridad, asegurando que cada plato y cada copa de vino reflejen la verdadera esencia de la cocina italiana y donde la creatividad en cada plato es el "Leif motiv" de la marca.

Precio accesible, sabor inigualable

A pesar de su enfoque en la alta calidad, el Ristorante Totale ofrece una experiencia gastronómica asequible: "Creemos que todos merecen disfrutar de la auténtica comida italiana sin comprometer su

bolsillo. Por lo tanto, han diseñado una carta que se adapta a diferentes presupuestos sin sacrificar el sabor ni la calidad", afirman los directivos de Totale.

Evento de reapertura

El Ristorante Totale abrió sus puertas en Valdebebas ayer, 15 de mayo, durante las fiestas de San Isidro y ofreció una degustación a partir de las 14:00h para todos aquellos que desearon probar sus delicias culinarias con música en directo. Un momento único, donde los comensales pudieron deleitarse con la comida italiana mientras se sumergían en una atmósfera única.

Acerca de RISTORANTE TOTALE Valdebebas

Ristorante Totale se distingue como pionero en un concepto gastronómico que fusiona la excelencia gourmet con un compromiso inquebrantable hacia la calidad de sus ingredientes y la diversidad de sus masas. Con una atención especial a las necesidades dietéticas contemporáneas, el restaurante se destaca por ofrecer opciones sin gluten y veganas de alta calidad.

Datos de contacto:

Remesal Italian Food
Responsables de RPP
644 69 86 97

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

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>