[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Madrid el 12/11/2019

# [DO EAT! abre su restaurante número 15 en el nuevo edificio oxxeo](http://www.notasdeprensa.es)

## Pioneros del Fast Good en nuestro país, su objetivo es consolidarse como un operador de restauración de corporaciones diferente, al aportar a los clientes una solución de alimentación fresca y saludable en un entorno original en el que prima el factor experiencial

DO EAT! abre un nuevo restaurante en oxxeo, un inmueble de nueva construcción desarrollado por Gmp y ubicado en Las Tablas (Calle Puerto de Somport, 9), que destaca por ser uno de los edificios más vanguardistas, sostenibles e innovadores del mercado de oficinas de Madrid y en el que Capgemini se ha convertido en su principal inquilino. Con esta nueva apertura, ya son 15 los restaurantes con los que cuenta DO EAT!: 14 en Madrid (4 locales a pie de calle, 8 en edificios o parques de oficinas y 2 en residencias de estudiantes), a los que hay que sumar su reciente apertura en la Torre Glòries de Barcelona. El edificio, concebido por Rafael de La-Hoz, conjuga a la perfección con los valores de DO EAT!: diseño, vanguardismo, innovación, sostenibilidad, bienestar, etc. Pero eso no es todo, los usuarios de oxxeo pueden disfrutar de una azotea equipada con dos pistas de pádel individuales, pista de jogging, zona de ejercicio al aire libre y área de descanso. DO EAT! Cuenta en oxxeo con 350m2, 10 empleados y una oferta gastronómica variada en la que cabe destacar sus ensaladas proteicas, sus poke bowls, sus barras de cremas o pizzas, así como su comida casera. Además, hay que destacar su servicio de catering, que da soporte a los eventos y demás ocasiones en las que los inquilinos del edificio requieran servicio de restauración en sus propias oficinas. oxxeo es un edificio responsable con el medioambiente y concebido para la salud y el bienestar de las personas. Cuenta con la prestigiosa certificación LEED Platino Core and Shell, la máxima distinción posible otorgada por el US Green Building Council (USGBC), y está a punto de culminar la obtención de la certificación WELL Building Standard. Además, se ha convertido en el primer edificio de oficinas de obra nueva de España en ostentar el más alto nivel de la certificación DIGA para personas con discapacidad, mayores y embarazadas. El espacio de DO EAT! en oxxeo da servicio tanto a pie de calle como en el entorno corporativo. De hecho, cuenta con un anexo propio en la 3ª planta. Diego Pérez Crespo, uno de los socios fundadores de DO EAT!, ha explicado que “estamos muy contentos de poder formar parte de oxxeo, un edificio con el que no solo compartimos su pasión por el diseño sino por sus valores muy en línea con los nuestros buscando siempre ofrecer un servicio de calidad en entornos en los que los clientes disfruten de experiencias únicas y saludables”. Con esta apertura, la compañía da un paso más en su objetivo de consolidarse como un operador de restauración de corporaciones diferente, que aporta al cliente una solución de alimentación fresca y saludable en un entorno original en el que prima el factor experiencial.

**Datos de contacto:**

Redacción

91 411 58 68

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/do-eat-abre-su-restaurante-numero-15-en-el](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nacional Franquicias Gastronomía Madrid Restauración Consumo

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

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