

Restaurante Insólito, la apuesta disruptiva de Accor para la restauración en Madrid

El grupo hotelero Accor se cuela entre los restaurantes de moda de Madrid con un concepto diferente que brinda una experiencia auténtica. Como su propio nombre indica, el proyecto de Restaurante Insólito escapa de lo común para colarse en el panorama de la restauración madrileña sin estridencias, con un ambiente relajado y una propuesta gastronómica enfocada al carbón con divertidos toques fusión. Un oasis urbano perfecto para hacer una pausa y disfrutar de una comida o una cena en la mejor compañía

En un momento en el que el circuito de moda de Madrid es difícil distinguir la propuesta gastronómica de todo lo que le acompaña, Restaurante Insólito apuesta por un ambiente elegante con un toque divertido. Un concepto gastronómico basado en el contraste y creado por Javier Bello, F&B manager España y Portugal, de la mano del estudio de decoración Stone Designs y de la agencia de branding Fandom.

Insólito está situado en la planta baja de los hoteles Novotel & ibis Styles Madrid City Las Ventas, en pleno anillo de la M30, muy cerca de Arturo Soria. Este oasis en la ciudad es el lugar perfecto para cualquier día de la semana, desde comidas de trabajo hasta cenas de pareja.

El salón principal, presidido por una imponente cocina vista, se caracteriza por la versatilidad de espacios, desde una zona relajada con sofás hasta las mesas más sofisticadas para una cena estilo fine dining. Además, Insólito ofrece rincones ideales para celebrar encuentros de negocios e incluso áreas destinadas al coworking o el teletrabajo en un ambiente tranquilo.

La gran terraza exterior es el punto fuerte del restaurante, con un ambiente distendido, divertidos cócteles y unas increíbles vistas del skyline de Madrid.

Propuesta gastronómica basada en el carbón

Los fuegos de Insólito cuentan con un nuevo jefe de cocina, el madrileño Tito Blanco, quien ha trabajado en otros espacios gastronómicos de la capital de la talla de Mare Nostrum o Gourmet Bar y cuenta con una amplia carrera en el grupo Accor y una larga trayectoria en los fogones de los hoteles Novotel Madrid Campo de las Naciones y Pullman Madrid Airport & Feria.

La propuesta gastronómica del restaurante combina ingredientes de proximidad de primera calidad con toques fusión cocinados a la brasa. Entre los imprescindibles de la carta, destacan el aguacate hass a la brasa con tartar de salmón aliñado al estilo oriental o la berenjena china asada al carbón con pesto rojo de avellanas y microhojitas de cilantro. Lugar destacado ocupan los platos para carnívoros, como la Burger Signature Insólito con ternera de Guadarrama cocinada a las brasas Jospier, la chuleta de ternera a la parrilla trinchada o el solomillo de ternera a la brasa con puré de celeri, verduritas al wok y jugo especiado. El toque final lo pone la tarta de queso cremosa con petazetas de chocolate y

tropezones de frutos rojos.

La barra de bebidas está a la altura de la propuesta gastronómica con una base clásica pero sofisticada con influencias internacionales y combinaciones exóticas. El vermú macerado con productos mediterráneos es, sin duda, uno de los mejores de la ciudad.

Amantes del buen comer y el terraceo madrileño, guarden el secreto. Ha llegado Insólito: distintos por naturaleza.

Datos de contacto:

Esperanza Pérez

617624156

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

Categorías: [Gastronomía Madrid Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>