

El Corte Inglés abre un restaurante TriCiclo en la Castellana



El nuevo espacio gastronómico dispone de tres espacios: una amplia barra, una zona de mesas altas y una sala acristalada

Amplía su oferta en el Gourmet Experience

El Corte Inglés abre un restaurante **TriCiclo** en el espacio **Gourmet Experience** de su centro de la Castellana, en el que también están presentes otras marcas de restauración de gran renombre. De este modo, el gigante de la distribución amplía su apuesta por la alta gastronomía.

Según informó el grupo, la incorporación del nuevo establecimiento **Market by TriCiclo** supone un refuerzo a su apuesta por mejorar su oferta de alta gama. Que ya está representada por La Máquina, Cinco Jotas, Hamburguesa Nostra, MasQMenos, Tse Yang Dimsum Club y Okasan, entre otros.

Concretamente, el nuevo espacio gastronómico que ahora se incorpora dispone de **tres espacios bien diferenciados**, desde una barra para desayunar o tomar un bocadillo, a una zona de mesas altas situadas en plena zona Gourmet Experience donde se puede disfrutar de la carta completa.

Diversos ambientes en TriCiclo

Además, el nuevo TriCiclo también cuenta con una **sala acristalada situada en la parte exterior del restaurante**, así como un comedor amplio y agradable, donde se pueden celebrar comidas de negocios; o bien, comer tranquilamente con amigos, hacer reuniones de empresa o celebraciones familiares.

Market by TriCiclo refleja la apuesta por la alta gastronomía de El Corte Inglés, que cuenta con cuatro espacios Gourmet Experience en Madrid, que **suman siete estrellas Michelin**, con la presencia de chefs de la relevancia de David Muñoz (StreetXO), Roberto Ruiz (Cascabel) o Jordi Roca (Rocambolesc), que ocupan espacio en el de la calle Serrano, en plena Milla de Oro.

Para quien disfrute de comer

Cabe señalar que TriCiclo es el proyecto gastronómico de Javier Mayor, Javier Goya y David Alfonso. El objetivo de la marca es acercar la mejor gastronomía a quienes disfruten de la comida, de la mezcla de sabores y de probar diferentes productos.

Y, por ese motivo, centra su apuesta en recetas tradicionales, incluso caseras, así como platos internacionales, fresca y mucho sabor, cuidando siempre al máximo el producto y apostando por la originalidad.