

Llega a la Hostelería el concepto Bowl Bar: comer en tazón



Una idea de cocina saludable presentada de un modo distinto para ofrecer una propuesta diferente basada en la Balance Food

Surge a raíz de la vertiente gastronómica del poke

La actual vertiente que el sector hostelero está experimentado en la búsqueda y, cada vez más acusada **tendencia por la comida saludable**, está originando la llegada de nuevos conceptos a la restauración. Un ejemplo de ello es el Bowl Bar, un nuevo protagonista que acaba de aterrizar en el panorama gastronómico de Madrid, cerca del Templo de Debod.

En este sentido, la cocina saludable se actualiza buscando unas opciones diferentes de presentar los platos a los comensales, **dispuestos en boles (tazones)**, de ahí su nombre Bowl Bar.

La idea surge a raíz de la moda del poke de la mano de tres jóvenes hosteleros: **Luis Muñoz de Luna** (maître encargado), **Mario Scheffer** (chef ejecutivo) y a la cabeza **Gon Hierro**. Este trío de profesionales ha diseñado una nueva manera de comer todo junto en un bol desde los desayunos hasta las cenas.

Bowl Bar gastronomía Balanced Food

Así, los platos se presentan en **formato líquido o sólido**, basados en el concepto Balanced Food, combinación de sabores tradicionales con toques internacionales.



El espacio de estilo fresco y cosmopolita cuenta con una capacidad para 40 personas.

Bowl Bar ofrece una variada carta con desayunos, brunchs, comidas y cenas con platos originales como las Croquetas a nuestra bowlera (de puchero, de txangurro o coliflor), el curioso bowl de tortilla de patatas para tomar con cuchara o el Steak Bowl Tartar con helado de mostaza. Los postres también se presentan en boles como la Tarta de queso al horno.



Las Croquetas a nuestra bowlera (de puchero, de txangurro o coliflor).

Con respecto al espacio, con **capacidad para 40 personas**, la decoración también ha sido obra de los tres percusores del establecimiento y se desarrolla dentro de un ambiente diáfano de estilo cosmopolita y fresco a la vez, en el que se dan encuentro metales, maderas, y vajillas (boles) de todos los colores.

Sobre los paramentos lucen **pinturas originales**, obra de los artistas Miguel Díaz Belda y Jasmina Kunovac, quienes plasman su particular visión de la 'ebowlución' de la gastronomía hasta nuestros tiempos.