

CASA D COMIDAS

CASA DE COMIDAS

[001] CASA DE COMIDAS

[002] EL CHEF: RAFA ZAFRA

[003] NH COLLECTION MADRID EUROBUILDING

[004] CONTACTO



[001] CASA DE COMIDAS

UN HOMENAJE A LA COCINA TRADICIONAL

Casa de Comidas reivindica las raíces culinarias y culturales españolas desde la visión contemporánea del chef Rafa Zafra, a través de la cocina y las recetas de toda la vida. Como un homenaje a las casas de comida que recorrió con fascinación durante su infancia acompañando a su padre en el camión durante su ruta, Zafra busca reflejar aquí esa pasión por el recetario de memoria, rindiendo tributo a esos sabores y platos evocadores que han marcado su imaginario gastronómico.

Fruto de este deseo y apostando por un concepto más actual, nace Casa de Comidas, el restaurante ubicado en el hotel NH Collection Madrid Eurobuilding donde disfrutar de los sabores de siempre con toques de vanguardia.

Casa de Comidas destaca por ofrecer opciones que reflejan el amor por los productos de proximidad, cuidadosamente seleccionados en su mejor momento de consumo y tratados con el máximo respeto, dando la posibilidad de vivir una experiencia diferente y a medida en cada una de las visitas, reflejando la esencia de un lugar para “comer como en casa”.





COCINA DE SIEMPRE CON GUIÑOS ACTUALES

La propuesta de Casa de Comidas ofrece una gran variedad de platos tradicionales reinterpretados y diversas opciones para compartir, con entrantes como las anchoas costeras del Cantábrico con pan y tomate, la ensaladilla rusa con ventresca de atún y piparra encurtida o los pimientos rellenos de presa Ibérica.

La experiencia continúa con un espacio reservado a las sopas y cremas; y en temporada también destacan sus sabrosos guisos tradicionales, con opciones como las lentejas estofadas con foie y chipirón o las verdinas con setas de temporada.

La carta también da un protagonismo especial a los huevos y las pastas, con platos como los huevos fritos con patatas y papada de bellota o los macarrones gratinados con ragout de ternera. Los pescados, materia donde el talento de Zafra brilla en todo su esplendor, y las carnes y aves tampoco podían faltar en una carta que da respuesta a infinidad de momentos de consumo.

Para terminar, el restaurante cuenta con un vistoso carro de postres caseros artesanos, elaborados cada día en el restaurante.





[001] CASA DE COMIDAS

CARTA DE VINOS

En el apartado líquido, Casa de Comidas cuenta con una carta de vinos que eleva la experiencia y complementa a la perfección la propuesta gastronómica del restaurante. Comparten espacio champanes de grandes casas con espumosos, blancos y rosados y, con un especial protagonismo, el restaurante ofrece una gran selección de vinos tintos de las principales Denominaciones de Origen españolas.





**CASA D
COMIDAS**



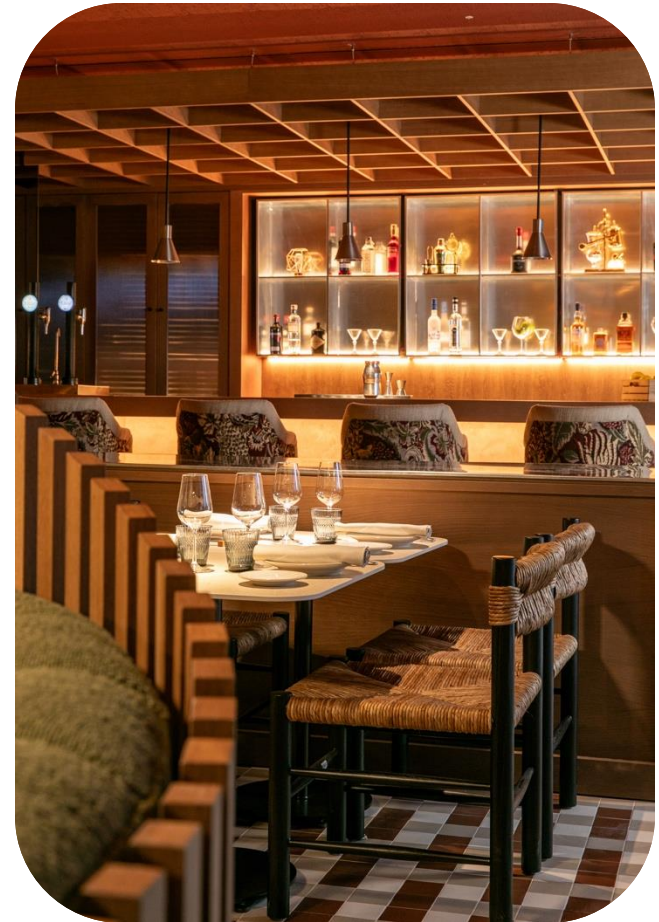
[001] CASA DE COMIDAS

COMO EN CASA, EN EL CORAZÓN FINANCIERO DE MADRID

El interiorismo, realizado por MIL Studios, se inspira en la estética original del edificio de los años 70 con toques propios de tabernas o salones de comida. Con un juego de mobiliario en tonos terrosos y claros, el espacio se complementa con un especial cuidado por la iluminación tenue que aporta calidez e intimidad.

El restaurante recuerda al ambiente acogedor propio de un salón de casa, con materiales como piedra y acero, y una propuesta de mobiliario que combina elementos tradicionales, como sofás de líneas clásicas, con toques más modernos, como sillas lacadas. A estos detalles se suma una decoración con piezas antiguas de cerámica y arte, además de una gran presencia de vegetación en el centro del restaurante.

Casa de Comidas amplía su espacio con una terraza en uno de los patios interiores de hotel. Los tonos cálidos crean un ambiente relajado y acogedor, ideal para disfrutar de la experiencia gastronómica al aire libre.



[002] EL CHEF: RAFA ZAFRA

UNA PROPUESTA CON NOMBRE PROPIO

Si hay algo que distingue a Rafa Zafra, es el salero y la pasión por la cocina, dos cualidades que le vienen de familia y que le han convertido en una de las figuras más representativas y prolíficas del panorama gastronómico nacional. Desde sus inicios, allá por 1997 en la Escuela de Hostelería de Sevilla, hasta la actualidad, momento en el que el chef cuenta con propuestas aspiracionales y deseadas a lo largo y ancho de la geografía española, Zafra ha pasado por las cocinas de algunos de los mejores restaurantes del mundo, como Arzak o elBulli. En 2016 abrió las puertas de Estimar Barcelona, su proyecto más personal y el que le ha granjeado el popular apelativo de “conceptualizador de la marisquería de autor del siglo XXI”, en palabras de Albert Adrià.

En los últimos años, a Estimar Barcelona se han sumado otros proyectos de éxito como su sede en Madrid, Casa Jondal (Ibiza), Amar Barcelona, Rural (Madrid) y Per Feina (Barcelona). Este 2024, de la mano del hotel NH Collection Madrid Eurobuilding abrió las puertas de Casa de Comidas y Bikini Bar, dos aperturas que marcan un nuevo capítulo en su carrera y subraya el compromiso de esta marca hotelera con la excelencia gastronómica.



CASA D COMIDAS

RAFA ZAFRA

Rafa Zafra

CASA D
COMIDAS
KIKINI BAR

GASTROCK F

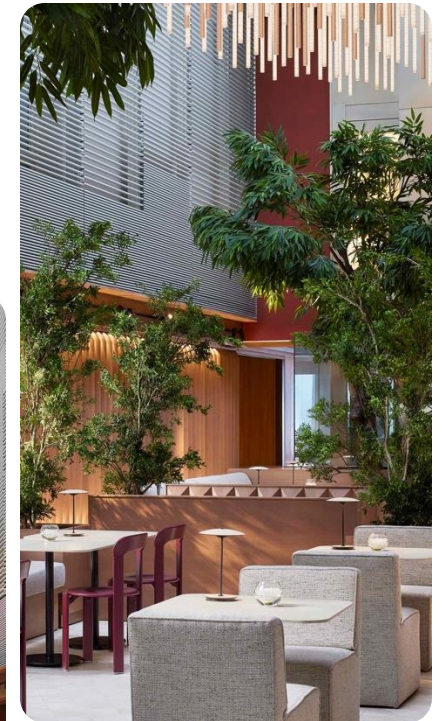
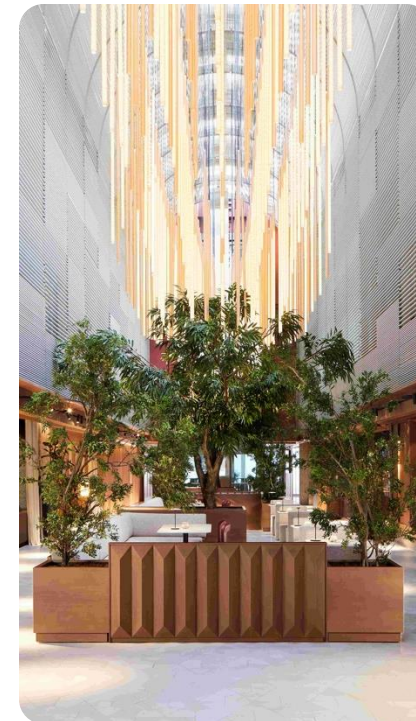
[003] NH COLLECTION MADRID
EUROBUILDING

NH COLLECTION MADRID EUROBUILDING

Ubicado en el corazón de Madrid, el hotel NH Collection Madrid Eurobuilding es un hotel referente y símbolo de elegancia y modernidad en la capital española. Tras una completa renovación, el hotel ofrece ahora una experiencia superior, destacando por su diseño moderno y vanguardista. Este nuevo aspecto se refleja especialmente en el lobby, los salones, la recepción y la zona de guest relations, creando espacios pensados tanto para el relax como para el trabajo en un ambiente sofisticado y acogedor.

Las salas de reuniones o eventos, renovadas anteriormente, ahora ofrecen mejor acústica, iluminación LED y una decoración acogedora y única, cumpliendo además con los objetivos de sostenibilidad del hotel. Para una experiencia aún más especial, el VIP Level combina diseño de vanguardia y servicio personalizado, ofreciendo vistas espectaculares de Madrid y servicios como check-out extendido, desayuno privado y acceso al Club Lounge.

Como parte de esta renovación, Casa de Comidas y Bikini Bar, ambos asesorados por el chef Rafa Zafra, se suman a la oferta culinaria del hotel, que ya cuenta con 99 Sushi Bar y el galardonado DiverXO de Dabiz Muñoz.



[004] CONTACTO

TODO LO QUE NECESITAS SABER SOBRE CASA DE COMIDAS

NH COLLECTION MADRID EUROBUILDING

C. del Padre Damián, Chamartín,
28036 Madrid
T: +34 913 456 160

MINOR HOTELS

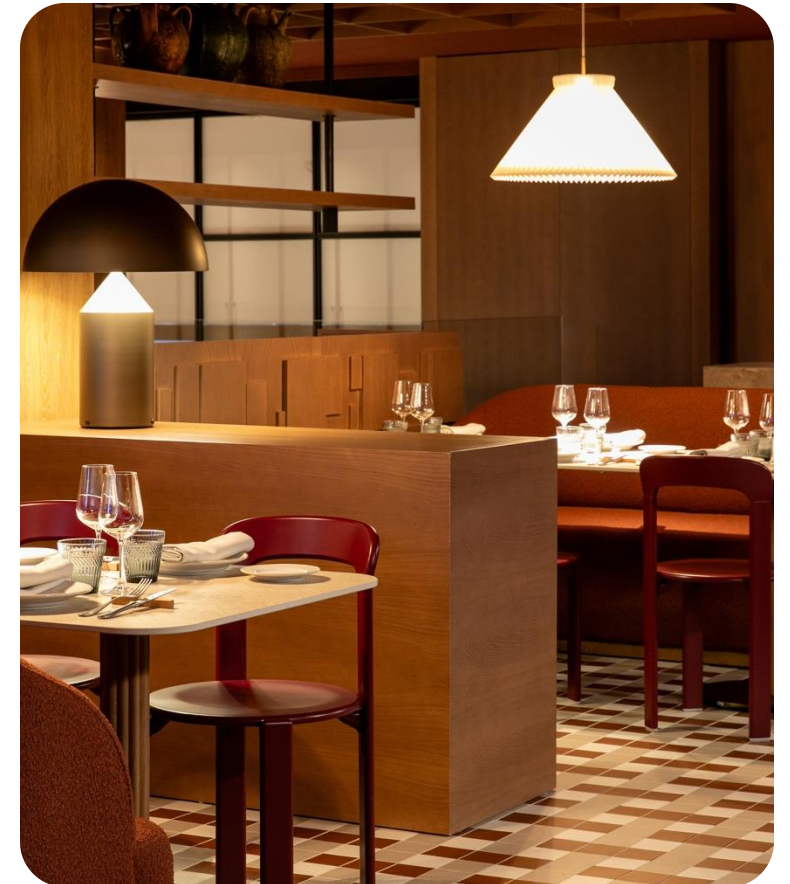
Luis Hernández
E: l.hernandezvara@minor-hotels.com

HORARIO

Lunes a domingo de 12:30
a 16:00 y de 19:00 a 00:00.

CONTACTO DE PRENSA

Javier Vázquez
E. javiervazquez@brandelicious.es
T. +34 628 302 066



¡GRACIAS!