

CATÁLOGO NOVEDADES 2025



INTRODUCCIÓN

Madrid, ciudad abierta. Así despide 2025 y encara los nuevos retos de 2026 la capital. Una ciudad abierta a la cultura y a la gastronomía de todos los rincones del mundo, sin renunciar a su esencia local, a sus tradiciones y a sus raíces. Acogedora, comprometida con el turismo responsable y la sostenibilidad, sorprende tanto a quienes la visitan como a quienes disfrutan de ella cada día. Una ciudad vibrante que ya se ha consolidado como el segundo mejor destino urbano del mundo, según Euromonitor International.

Chefs, *bartenders* y hosteleros de éxito, que triunfan tanto en el ámbito internacional como en el nacional —desde Chile, Argentina, México, Perú, Italia o Japón, hasta Marbella, Ibiza o Barcelona—, eligen Madrid para desarrollar nuevos proyectos. Un fenómeno que refuerzan las nuevas estrellas Michelin y que consolida la diversidad y la calidad de la oferta culinaria de la capital. Todo ello sin perder el legado gastronómico y la herencia castiza, que siguen vivos a través de propuestas contemporáneas y espacios innovadores como Bernabéu Market, Mercado Madriles o los quioscos Moret y Magadán.

En el ámbito cultural, nuevos proyectos como Espacio Mistral acercan una mirada internacional a distritos más allá del centro histórico, reforzando la apuesta del Ayuntamiento por la descentralización de la oferta cultural y de ocio.

Madrid avanza también hacia el nuevo año con la llegada de grandes marcas hoteleras y proyectos que revitalizarán zonas clave como AZCA, además de la apertura de espacios icónicos como la Casa Palazuelo, de Antonio Palacios, como hotel de lujo. Se materializarán iniciativas tan esperadas como el Café de Cervantes, la rehabilitación del edificio Metrópolis o la Casa de la Poesía, y la ciudad acogerá grandes citas internacionales como el Gran Premio de Fórmula 1. Un nuevo capítulo en la vida cultural y económica de Madrid.

ÍNDICE

04

Alojamientos

10

Restaurantes

32

Cafés, Bares y Salas de Fiesta

39

Compras

46

Espacios Culturales

51

Otros espacios

53

Próximamente



THE PALACE, A LUXURY COLLECTION HOTEL, MADRID

El histórico hotel Palace ha completado en marzo de 2025 un ambicioso proyecto de restauración tras casi dos años de trabajos, marcando su incorporación a The Luxury Collection de Marriott International bajo el nombre The Palace, a Luxury Collection Hotel, Madrid.

Como parte de su renovación, se ha restaurado su emblemática fachada, recuperando el esplendor original de 1912. Se han redescubierto los tonos originales, en especial el icónico “color Palace”, un beige cálido que contrasta con los elementos ornamentales en tono terracota. También se ha restaurado la cúpula de hierro forjado y cristal, una obra maestra diseñada por Eduardo Ferrés i Puig y ejecutada por los maestros vidrieros Maumejean en 1912.

Los interiores han sido completamente rediseñados para capturar la esencia histórica del hotel, combinando lujo clásico con diseño contemporáneo. En esta línea, las 470 habitaciones y suites han sido renovadas para rendir homenaje a la elegancia clásica y la historia madrileña.

En el ámbito gastronómico, el hotel presenta dos nuevos conceptos que refuerzan su legado y lo consolidan como un punto de encuentro imprescindible en Madrid: La Cúpula, un restaurante que redefine la experiencia culinaria en la ciudad, y el exclusivo 27 Club, un espacio que fusiona arte, historia y mixología en un entorno único.

📍 Centro

Inauguración: marzo de 2025

<https://www.marriott.com/es/hotels/madcl-the-palace-a-luxury-collection-hotel-madrid>



VP SOGNIO METROPOLITANO

VP Hoteles, con establecimientos como VP Plaza España Design, crea una nueva división, VP SOGNIO, que se hace realidad en la reapertura de su establecimiento ubicado en la avenida Reina Victoria, en Cuatro Caminos. VP SOGNIO Metropolitano es la muestra del lujo contemporáneo con el que nace esta nueva marca hotelera que cumple el sueño de la compañía de convertir cada estancia en una experiencia única en el centro de la capital.

El hotel tiene 102 habitaciones, entre las que se incluyen suites con terraza y solárium privado, y diversas salas para eventos, con capacidad de hasta 300 personas. La apuesta por la cultura, el diseño y la gastronomía inspiran la renovación de este hotel. Diversas obras de arte, premiadas en los VP Hotel&Art Awards, decoran los distintos espacios del edificio.

La gastronomía es también un pilar destacado del nuevo hotel, que ofrece a pie de calle una innovadora propuesta culinaria inspirada en los mercados tradicionales: Mercado Madriles. Diversos puestos ofrecen a clientes y vecinos de la ciudad platos procedentes de la cocina nacional e internacional, así como coctelería de autor.

📍 Tetuán

Reapertura: septiembre de 2025
<https://www.metropolitano-hotel.com>



CATALONIA PLAZA ESPAÑA

En el corazón de la Gran Vía, cerca de la plaza de España, y en un histórico edificio de mediados del siglo XX, se encuentra este hotel de cuatro estrellas que esconde un spa y un *rooftop* con piscina. Un alojamiento con 164 habitaciones de diferentes categorías que cuenta con un área *wellness* con piscina hidromasaje, circuito de hidroterapia y cabina de hielo. Además, está dotado con dos salas de reuniones con vistas a la Gran Vía. La propuesta culinaria del hotel está centrada en dos espacios gastronómicos: Aromes, una cafetería a pie de calle donde disfrutar de postres, cafés, cócteles, vinos de selección y variedad de platos; y Pulso by Eboca, un restaurante que ofrece un menú ideado para compartir.

📍 Centro

Inauguración: mayo de 2025
<https://www.cataloniahotels.com/es/hotel/catalonia-plaza-espana>



ATIPICO MADRID

Este es el primer establecimiento de Atipico, una nueva marca hotelera creada por Habyt, compañía de *coliving* de origen alemán que nace con el objetivo de transformar la manera en la que las personas viven y se conectan cuando viajan. Atipico Madrid está situado muy cerca de la plaza de toros de Las Ventas, en la calle de Alcalá, y el concepto combina las comodidades de un alojamiento con otras instalaciones diseñadas para diversos tipos de viajeros. Así, además de sus 118 habitaciones equipadas con todas las comodidades, cuenta con gimnasio, *rooftop*, espacios de trabajo, una zona habilitada como comedor e incluso una pequeña lavandería. Todo ello con un diseño urbano, acogedor y contemporáneo y pensado para que los huéspedes se sientan como en casa.

📍 Barrio de Salamanca

Inauguración: octubre de 2025
<https://www.atipicohotels.com>



BESTPRICE ALEGRÍA

La cadena hotelera Bestprice vuelve a apostar por Madrid con una nueva apertura que eleva a ocho el número de establecimientos de la marca, gracias a la inauguración de su nuevo hotel en el distrito de San Blas-Canillejas. Se trata de un modelo de hotel boutique económico premium, que combina un diseño de vanguardia con un servicio de primera clase. Este hotel, diseñado por el estudio Marta González Arquitectos, se ha convertido en el nuevo referente de la cadena por su innovador diseño, que incluye un vestíbulo acristalado de doble altura, completamente abierto al espacio ajardinado perimetral. Dispone de 53 habitaciones completamente equipadas, distribuidas en cinco plantas, y ofrece además una amplia terraza *chill-out* en la primera planta para el disfrute de sus huéspedes. Entre sus servicios destacan la recepción 24 horas con personal, el traslado al aeropuerto y la consigna de equipaje para clientes, entre otros.

📍 San Blas-Canillejas

Inauguración: marzo de 2025
<https://hotelesbestprice.com/hotel-bestprice-madrid-alegria>



B&B HOTEL MADRID CARABANCHEL

El nuevo B&B HOTEL Madrid Carabanchel es un hotel ideal para viajeros que desempeñan sus actividades en el sudoeste de la ciudad. Ubicado estratégicamente en la zona industrial, cuenta con fácil acceso a las principales autovías de Madrid, pudiendo llegar al centro en aproximadamente veinte minutos en coche. El hotel dispone de 121 habitaciones (dobles matrimoniales, dobles matrimoniales plus, dobles con dos camas e individuales). Todas están climatizadas y equipadas con escritorio, baño completo, armario y secador de pelo. Entre sus servicios gratuitos destacan el Wi-Fi de alta velocidad en las habitaciones y las zonas comunes, café y té disponibles las 24 horas, y una sala de reuniones completamente equipada. Además, es un alojamiento *Pet Friendly*.

📍 Carabanchel

Inauguración: enero de 2025
<https://www.hotel-bb.com/es/hotel/madrid-carabanchel>



HÔTEL DU TEMPS MADRID

A pocos pasos de la Gran Vía, en pleno corazón del barrio de Malasaña, se encuentra este hotel boutique que evoca el encanto de la elegancia parisina. Su cuidada decoración combina el atractivo del estilo *vintage* con un diseño contemporáneo, creando un ambiente único. Dispone de 31 habitaciones, incluidas siete suites, todas con balcón o terraza y equipadas con las mejores comodidades. Entre sus instalaciones destacan la azotea con solárium y *plunge pool*, así como un encantador patio. En su café-bar, los huéspedes pueden saborear un desayuno inspirado en los bistrós parisinos y compartir platos durante todo el día. Desde el amanecer hasta la noche, el hotel rinde homenaje al arte de vivir madrileño con cócteles artesanales y una cuidada selección de vinos en su elegante bar. Además, este espacio se transforma para acoger eventos: desde sesiones de fotos hasta celebraciones privadas.

📍 Centro

Inauguración: enero de 2025
<https://hoteldutemps.com/hotel-du-temps-madrid>



IBIS STYLES MADRID AIRPORT VALDEBEBAS

Este nuevo hotel de la marca Ibis Styles está inspirado en el mundo mágico de *Alicia en el País de las Maravillas* y combina diseño creativo y sostenibilidad en cada rincón. Sus instalaciones se distribuyen en ocho plantas y cuenta con 260 acogedoras y cómodas habitaciones, un restaurante de cocina internacional llamado Hatsy, una piscina al aire libre en la sexta planta y un *rooftop* con vistas a la ciudad. Además, es un alojamiento *pet friendly* y ha sido diseñado con tecnología de última generación para optimizar el consumo energético. El hotel está situado en Valdebebas, frente a la T4 del Aeropuerto Adolfo Suárez Madrid-Barajas.

📍 Hortaleza

Inauguración: mayo de 2025
<https://all.accor.com>



SPARK BY HILTON MADRID ALCALÁ

El primer hotel en el mercado español de la marca Spark by Hilton se ha estrenado en la calle Albarracín 42, cerca del Estadio Metropolitano. El sello ya está presente en Reino Unido, Alemania, Austria y Polonia y trae a la capital madrileña su concepto *premium economy*. Cuenta con 95 habitaciones, un espacio para desayunos buffet, y otras áreas comunes ideadas para trabajar o socializar.

📍 San Blas-Canillejas

Inauguración: septiembre de 2025
<https://www.hilton.com/es/hotels/madcope-spark-madrid-alcala>



RAMÓN FREIXA

Vanguardia, intimidad y emoción son las bases en las que se sustenta este nuevo restaurante del chef Ramón Freixa en Madrid. Tras cerrar su dos estrellas Michelin, ubicado en el Hotel Único, Ramón Freixa ha vuelto con un gran proyecto que aúna dos conceptos en un mismo espacio: cocina tradicional y cocina de vanguardia. El cocinero catalán ha hecho así realidad su sueño en el Barrio de Salamanca, en un local de 600 metros cuadrados y doble altura con dos restaurantes en uno: Tradición y Atelier. Su regreso a la cocina creativa ha sido reconocido, tras cinco meses de apertura, con dos estrellas Michelin en la Guía 2026.

Ramón Freixa Atelier es un restaurante de autor, que se centra en la alta gastronomía y en la cocina de vanguardia. Ofrece una experiencia íntima y cercana y tiene capacidad únicamente para 10 comensales. La sala se articula frente a una cocina vista que permite seguir las elaboraciones de los platos y seguir las explicaciones del chef. Ofrece dos menús degustación y el restaurante está abierto únicamente para el servicio de cena.

📍 Barrio de Salamanca

Inauguración: julio de 2025
<https://ramonfreixaatelier.com>



EMi

El chef Rubén Hernández Mosquero, originario de Reina (Badajoz), aterriza en Madrid, y en concreto en la calle Gaztambide, 64, para abrir su primer local en solitario. Tras formar parte de restaurantes como el neoyorkino Atomix, uno de los mejores de Norteamérica; Minibar, del chef José Andrés; Noma, el restaurante danés coronado durante mucho tiempo como el mejor restaurante del mundo; o Azurmendi, de la mano del reconocido chef Eneko Atxa, el cocinero presenta un proyecto que resume su experiencia vital y profesional. La carta está inspirada en los principios de la Nueva Cocina Nórdica, pero también hace gala de técnicas japonesas y coreanas aprendidas durante su trayectoria. En él prima la estacionalidad y el producto de temporada. Tras sus primeros cuatro meses de apertura fue galardonado con una estrella Michelin en la Guía 2026.

📍 Chamberí

Inauguración: julio de 2025
<https://emimadrid.com>



OSAKA NIKKEI MADRID

El grupo hostelero MCK abre en Madrid el primer restaurante de la marca Osaka Nikkei en Europa tras el éxito de sus locales en ciudades como Buenos Aires, São Paulo, Miami o Santiago de Chile.

El grupo, originario de Lima, lleva más de 20 años explorando la unión culinaria entre Japón y Perú, y ahora aterriza en el paseo de la Castellana para deleitar al público madrileño con una propuesta de cocina *nikkei*, en la que los *nigiris* y tiraditos conviven con creaciones de autor que reinterpretan lo tradicional. Todo ello integrado también con los productos locales y mediterráneos.

El restaurante y la carta se estructuran en distintas experiencias. La primera comienza en el Nikkei Bar/Raw Bar, donde destacan ostras, navajas, bogavante, *sashimis* y tiraditos elaborados al momento. El apartado Hiyashi Zensai recoge una selección de platos fríos en el que se encuentran propuestas como el Toro Tartar, atún rojo con ajo negro y caviar Ossetra o el Ceviche Wasabi. No faltan los *nigiris* con salsas y matices *nikkei*, también platos pensados para compartir, desde los *woks* a la parrilla japonesa; y otros que reflejan la parte más mestiza de la carta, con arroces o creaciones como Tumbo Shrimp, langostinos en salsa de lulo; Tako Anticucho, pulpo con ají panca; o las Pisco Ribs, costillas glaseadas con miel de cítricos.

Por último, en Kero Bar la unión *nikkei* se refleja a través de la coctelería con creaciones que reinterpretan clásicos con un toque original.

📍 Barrio de Salamanca

Inauguración: septiembre de 2025
<https://osakanikkei.com/es/madrid-es>



GURISA

Tras conquistar Uruguay con un restaurante del mismo nombre, el chef Lucas Bustos, originario de Mendoza (Argentina), trae a Madrid su particular concepto gastronómico. El fuego y el buen vino son las bases de este proyecto que ofrece tanto carta como menú degustación en un espacio distribuido en dos plantas.

En la planta superior, una cocina a la vista permite a los clientes contemplar el trabajo del equipo y, quienes quieren vivir una experiencia incluso más cercana, pueden reservar la mesa del chef, ubicada dentro de la cocina, y con capacidad para 12 personas. En la planta inferior, se encuentra el salón llamado El club, que cuenta con espacio para 24 comensales.

La carta invita a un viaje por los sabores locales y las recetas tradicionales de ambos lados del Atlántico con platos como chipirones a las brasas con cebollas y tomates salteados; anchoas cantábricas con endivias y salsa de hierbas alimonadas; o alfajor de quinoa con crema de guisantes y crudo de gambas, entre otros.

Entre los platos principales: lubina al hierro con emulsión de tomates y ajíes, milanesa de ojo de bife en la plancha de hierro (200 grs) o chuletón de vaca madurada al hierro con papas finas y picaña de vaca rubia y negra en cocción de seis horas. En los postres hay imprescindibles como el flan de huevos de campo o el arroz con leche cruda.

Otro pilar fundamental de Gurisa Madrid es el vino y en su carta están representados grandes vinos argentinos y uruguayos, españoles y de las zonas productoras de Francia, Italia y América.

📍 Chamberí

Inauguración: junio de 2025
<https://gurisamadrid.com>



LA MAR

De la mano del destacado chef peruano Gastón Acurio, el 27 de marzo se inauguró este restaurante, próximo a la zona de AZCA y al estadio Bernabéu, en el que se rinde homenaje a las cebicherías peruanas. Su propuesta se centra en la frescura de la pesca local y la diversidad de las tradiciones culinarias del país andino.

La decoración del local es una fusión entre Lima y Madrid. En él se reinterpreta la esencia de una cebichería clásica limeña en un espacio sofisticado inspirado en el mar y la naturaleza. El restaurante dispone de diferentes espacios pensados para todo tipo de experiencias: una animada barra, una zona en la entrada donde se puede disfrutar de la propuesta sin necesidad de reserva, un acogedor reservado y una amplia zona de mesas que invita a compartir.

En su carta se ofrece una cuidada selección de platos icónicos peruanos elaborados con lo mejor de la pesca local y técnicas tradicionales. El menú está dividido en distintas secciones: desde cebiches y tiraditos, que destacan por su frescura y equilibrio, hasta *nigiris* que fusionan la esencia peruana y japonesa. Además, incluye lo mejor del *wok* y la brasa, culminando con un toque dulce que no dejará indiferente a nadie. La propuesta se completa con una coctelería excepcional, con un papel destacado del pisco, el destilado insignia del Perú.

📍 Tetuán

Inauguración: marzo de 2025
<https://www.lamarcebicheria.com/madrid>



ALTO BARDERO

El local que ocupó el mítico Juana la Loca es ahora el hogar de este restaurante fundado por el chef uruguayo León Bonasso y el chef argentino Pablo Paternostro. Tras haber unido fuerzas en Bardero en 2021, en el distrito de Arganzuela, ya consolidado como un referente en el sur de Madrid, en Alto Bardero proponen hacer disfrutar de la cocina que les gusta y les divierte, con presencia de una barra de pinchos bien elaborados y un comedor para degustar platos para compartir. El local, totalmente renovado, con mucha luz, tonos neutros y detalles en madera, se divide en dos ambientes: en la entrada hay una zona de mesas altas y una larga barra, con varias vitrinas en las que se muestran los pinchos, tanto fríos como calientes, que irán rotando. Dentro se encuentra el comedor, con mesas bajas y bancos corridos, en el que la carta propone una convivencia gastronómica de los gustos de ambos chefs, con una base muy mediterránea pero enfocada en la cocina internacional sin etiquetas.

📍 Centro

Inauguración: enero de 2025
https://www.instagram.com/altobardero_restaurante



APRIL TALES

En la calle Echegaray, en pleno Barrio de las Letras, abre sus puertas este encantador restaurante asiático. Con un diseño de estilo industrial e impregnado de detalles de decoración japonesa, ofrece una carta corta pero muy apetecible, compuesta por *dumplings*, ramen y chocolate estilo Nama. Sin embargo, el verdadero protagonista de su oferta es su selección de bebidas y cócteles, donde encontrarás una amplia variedad de *sakes*, *whis-kies* japoneses y originales combinaciones.

📍 Centro

Inauguración: febrero de 2025
https://www.instagram.com/april__tales



ARNANZ

Arnanz, en el paseo de la Castellana, 23, es un espacio de cocina artesana contemporánea donde la gastronomía y la cultura se encuentran. Con un concepto abierto que permite ver cada elaboración, cuenta con una sala para veinte comensales y una exclusiva mesa del chef para cuatro. Su filosofía apuesta por ingredientes de temporada, sostenibles y de pequeños productores, recuperando productos olvidados. La experiencia se basa en cinco pilares: estacionalidad, belleza, sabor, creatividad e intención. Su bodega sigue la misma línea, con una cuidada selección de vinos en tres armonías.

📍 Chamberí

Inauguración: enero de 2025
<https://www.arnanz.world>



BABA

En un edificio protegido de Tirso de Molina y con acceso a un patio interior (en la calle del Conde de Romanones, 5), los hermanos Sara y Juan Ababseh invitan a descubrir en este restaurante la mezcla de cultura culinaria con la que crecieron en casa: entre las especias jordanas y los platos gallegos. Así, la carta, ofrece tanto recetas tradicionales como creaciones propias, con dos propuestas diferenciadas: para desayunar y para comer. Además de mejillones, navajas, hummus o *mutabal* (crema de berenjenas asadas), en Baba sirven, entre otros, *mansaf*, el plato nacional jordano, de cordero cocinado, yogur seco y arroz con almendras. Los dátiles rellenos y el *cheesecake* de *baklava* son las opciones de postre. Destaca también el desayuno jordano.

📍 Centro

Inauguración: junio de 2025
<https://www.restaurantebaba.com>



BAKKO

En el Barrio de Salamanca abre sus puertas este restaurante japonés de la mano del crítico culinario Alberto de Luna. Se trata de un espacio minimalista donde la protagonista es una barra *omakase*, acompañada de una zona de mesas con un toque informal. Su propuesta gastronómica apuesta por la cocina nipona más auténtica, elaborada con productos nacionales de alta calidad. En su carta se pueden encontrar *hand rolls*, *dim sum* y *katsu sando*, entre otros aperitivos, además de una cuidada selección de vinos.

📍 Barrio de Salamanca

Inauguración: febrero de 2025
<https://www.bakkomadrid.es>



BANCAL

Los bancales son estructuras agrícolas tradicionales creadas por el ser humano para el cultivo. Antiguamente, también servían de refugio para los ganaderos, y esa misma esencia es la que busca este restaurante de la calle de Serrano: ser un refugio para los amantes de una gastronomía honesta y comprometida con el medio ambiente. Es un espacio único con huerto urbano, donde el fuego y las brasas conectan el producto con la técnica, convirtiéndose en el alma de su cocina. Su carta, libre y sin ataduras, apuesta por la tradición y los guisos a fuego lento, pero también por la creatividad y la innovación, en un proceso de evolución constante.

📍 Chamartín

Inauguración: enero de 2025
<https://bancalrestaurante.com>



BARBUDO

Tras pasar por el Club Allard y otros proyectos culinarios, el chef José Carlos Fuentes se ha embarcado en este proyecto personal, ubicado en la calle Príncipe de Vergara, 57, donde prima la cocina de mercado sin artificios. Barbudo ofrece además dos experiencias complementarias: un acogedor salón donde degustar platos de la cocina de toda la vida hechos a fuego lento y que se renuevan cada temporada; y una barra abierta de forma ininterrumpida donde la alta cocina se disfruta a través de tapas de autor. Todo ello acompañado por una bodega con una amplia referencia de vinos nacionales e internacionales y una cuidada variedad de cócteles.

📍 Barrio de Salamanca

Inauguración: abril de 2025
<https://www.barbudomadrid.com>



BIRI BIRI

Las chefs argentinas Manuela Lorenzo y Sofía Cicinelli desembarcan en Chueca (Belén, 6) con un concepto ideado para compartir platos de recetas sencillas y disfrutar de vinos naturales y cócteles. Hay ensaladas como 'Todo al rojo': tomate rojo, fresas, cebolla morada y vinagreta; carnes como el ojo de bife con reducción de malbec y escamas de sal; y postres como el helado de boniato, salsa miso y frutos secos garrapiñados.

📍 Centro

Inauguración: junio de 2025
<https://www.instagram.com/biribiri.madrid>



CAJA DE CERILLAS

El chef madrileño Enrique Valentí regresa a la capital tras pasar por las mejores cocinas de Barcelona con un proyecto personal y en solitario en un pequeño espacio (de ahí el nombre) en la calle Donoso Cortés, 8. Un bistró donde el chef disfruta cocinando y donde se cuida el producto y cada receta. Para abrir boca hay tapas como la tajada de bacalao, anchoa preparada, la tortilla de cebolla caramelizada o el cóctel de langostinos. Entre los primeros se pueden encontrar desde espárragos blancos a una ensalada campera y en los principales destacan los huevos “estrellados” con gambas al ajillo, los macarrones de campo y el guiso de almejas y judías blancas. También hay opciones a la brasa y entre los postres ya es famoso ‘El Flan que no comiste en tu infancia’.

📍 Chamberí

Inauguración: abril de 2025
https://www.instagram.com/cajadecerillas_madrid



CALVERO

El chef Juanjo López, creador de La Tasquita de Enfrente y un referente de la gastronomía madrileña, lidera este nuevo restaurante ubicado en el Gran Madrid Casino Colón (Paseo de Recoletos, 37-41). En su carta se rinde homenaje a la cocina madrileña combinando tradición y modernidad con platos del recetario más castizo, elaborados en base a las materias primas de cada temporada. La gilda, la ensaladilla rusa o los callos, son algunas de las propuestas que se pueden encontrar en la carta. Entre ellas destacan dos de las creaciones estrella del chef: el *steak tartar*, galardonado en Madrid Fusión 2025, y el cocido de siete vuelcos.

📍 Centro

Inauguración: septiembre de 2025
<https://www.instagram.com/calverorestaurante>



CASA® MÚSICA

Casa® Música, cerca del barrio de Malasaña, nace por el amor a la música y el placer de compartir en torno a una mesa. Este nuevo restaurante/*listening* bar ofrece una carta creada para compartir platos y una programación actualizada de DJs cada semana.

📍 Centro

Inauguración: enero de 2025
<https://www.casaneutrale.com/casamusica>



CORSARIO MADRID

Corsario, el restaurante ibicenco ubicado en Dalt Vila y decorado por Lázaro Rosa-Violán, se expande y abre sus puertas en el barrio de Justicia, frente al Teatro María Guerrero. Un espacio con un aire canalla y sofisticado, diseñado para disfrutar de un ambiente auténtico, acogedor y armonioso. Su propuesta gastronómica, liderada por el joven talento Liván Valdés, gira en torno a una cocina clásica reinterpretada con un toque francés, junto a un *lounge* de coctelería acompañado de tapas gastronómicas.

📍 Centro

Inauguración: febrero de 2025
<https://www.instagram.com/corsariomadrid>



CHIC BY ROSI LA LOCA

Un loco y colorido paraíso, así es Chic (Cádiz, 7), el nuevo universo gastronómico del Barrio de las Letras. Un restaurante donde el diseño y la estética son protagonistas y que mantiene el mismo sello creativo del grupo Rosi La Loca World. En esta ocasión, el edén es el tema principal, con escenas místicas y guiños, desde la fachada, decorada con enormes flores de colores vivos, hasta los platos, servidos en piezas artesanales que simulan una serpiente, un jaguar o una manzana.

📍 Centro

Inauguración: noviembre de 2025
<https://www.chicbyrosilaloca.com>



DOLCE POSITANO

El color, la luz y el sabor de la Costa Amalfitana llegan al paseo del Pintor Rosales, 52 de la mano de los chefs Roberto Castellano y Alessandro Giovannelli. Este restaurante italiano reúne en sus recetas la tradición napolitana y las raíces romanas con un toque innovador. La base del menú son las pastas artesanales, los platos que unen mar y montaña y pizzas en horno de piedra. Su creación 'Coppa del Mondo' le ha valido el segundo premio a La Mejor Pizza de la Comunidad de Madrid 2025.

📍 Moncloa-Aravaca

Inauguración: septiembre de 2025
<https://dolcepositano.com>



GABO'S

Un pedacito de Nueva York. Esto es lo que pretende ser este nuevo restaurante de la zona de Las Salesas. Situado en la calle Prim, 5, recrea el ambiente y el concepto de un local de Manhattan donde escuchar música, disfrutar de un cóctel o de un vino y de platos sencillos. Un bistró de mesas altas en un acogedor semisótano abovedado con una carta breve con platos como una ensalada César, el típico *Lobster roll* o los ya famosos 'Nuggets & Caviar'. Otros imprescindibles son el sándwich de *rosbif*, la hamburguesa, la lasaña o las porciones de pizza.

📍 Centro

Inauguración: julio de 2025
<https://www.instagram.com/gabosmadrid>



GAMBERRO

Gamberro desembarca con dos aperturas simultáneas en Madrid para revolucionar el concepto de las marisquerías. El local principal está en la plaza de Olavide y es una taberna 'canalla' con más de 250 metros cuadrados y terraza; el segundo espacio, más pequeño, está situado en Goya, 82. Su propuesta gastronómica rinde tributo al marisco y especialmente a las gambas, que se pueden encontrar al natural, cocidas, a la plancha, fritas, al ajillo, a la gabardina, en salpicón o en la ya emblemática ensaladilla en versión 'gamb-erra'. La carta se completa con bocados clásicos reinventados de la cultura del tapeo entre los que no faltan las gildas o los boquerones en vinagre. En el apartado dedicado al marisco: las ostras Gillardeau, zamburiñas o una 'versión gamberro' del famoso *lobster roll* denominada 'Chatka roll'. Destaca, además, una original selección de molletes, con opciones desde *tataki* de atún a carrillera guisada o de cachopo de presa.

📍 Chamberí

Inauguración: julio de 2025
<https://www.instagram.com/gamberro.tabernacanalla>



KAITO

El Grupo China Crown, referente en la gastronomía asiática en España, inaugura un nuevo local en la calle Lagasca, 48: Kaito Hand Roll Bar. Con un concepto innovador, Kaito ofrece una experiencia informal basada en *hand rolls* elaborados al momento por el maestro Koichi, llegado desde Tokio, que despliega su técnica frente al comensal en la barra del restaurante, protagonista indiscutible del espacio. Inspirado en los tradicionales *hand roll bars* japoneses, Kaito combina la esencia del *sushi* más artesanal con una propuesta contemporánea, donde la frescura de los ingredientes y la interacción con el maestro a través de la barra son los puntos más destacados de la experiencia.

📍 Barrio de Salamanca

Inauguración: febrero de 2025
<https://kaitohandrollbar.com>



KŌ BY 99 SUSHI BAR

En el corazón del Estadio Bernabéu abre sus puertas Kō by 99, que ofrece una inigualable alta cocina japonesa. Cada plato de la carta es testimonio del meticuloso cuidado puesto en su preparación, desde la selección de los ingredientes más frescos y de temporada hasta el exquisito emplatado final. Sus chefs se inspiran en el vasto repertorio de la tradición culinaria japonesa, aportando a cada creación su propio toque innovador, lo que da lugar a recetas que son a la vez familiares y sorprendentemente nuevas. Además, gracias a su privilegiada ubicación, es posible deleitarse con su gastronomía mientras se disfruta de un partido del Real Madrid desde asientos de primera fila. Como colofón, el restaurante cuenta con el *speakeasy* secreto de Kō, perfecto para conversaciones discretas acompañadas de cócteles elaborados.

📍 Chamartín

Inauguración: enero de 2025
<https://www.ko-99.com>



LA CUADRA DE SALVADOR

Considerado uno de los *steakhouse* mejor valorados de Lima (Perú), La Cuadra de Salvador inaugura su primer restaurante en España. Con una localización privilegiada en el centro de Madrid, en pleno barrio de Las Cortes, abre sus puertas en un amplio local en la calle de los Madrazo, 10. Dividido en dos plantas, con diferentes ambientes y un salón privado reservado para los eventos más exclusivos. En su carta, los mejores cortes de carne americana USDA Prime junto a una cuidada propuesta de cocina fusión peruana. Una experiencia de cocina vista donde el *broiler* es el protagonista: un exclusivo horno capaz de alcanzar los 900° C para sellar la carne y conseguir un resultado jugoso y tierno.

📍 Centro

Inauguración: enero de 2025
<https://lacuadradesalvador.es>



LA FALDA DE CHAMBERÍ

La Falda Madrid reabre las puertas de Sylkar, uno de los lugares donde se preparaban las mejores tortillas de patatas de Madrid. El nuevo equipo promete mantener vivo su legado, y ya han demostrado su talento al alcanzar el segundo puesto a Mejor tortilla de España 2024 con su local de Lavapiés. Además, cuentan con otros muchos platos de cocina española, pero a los que les han dado su toque de cocina alborotada, como garbanzos con cachucha, castaña y vieira, albóndigas en salsa de coco y kimchi, o una ensaladilla de ventresca y pulpo.

📍 Chamberí

Inauguración: abril de 2025
<https://www.lafalda.es>



LA NICOLASA

Nicolasa Pradera (1873–1959) fue una figura clave en la cocina vasca. En 1912 abrió en San Sebastián el restaurante Casa Nicolasa, donde creó escuela y fue considerado un referente en la difusión de la cocina basada en el producto. Tras la Guerra Civil se trasladó a Madrid, donde abrió un nuevo restaurante que, bajo el nombre de La Nicolasa, continuó difundiendo su filosofía culinaria a través de distintas generaciones hasta 2010. El histórico local vuelve a abrir sus puertas en la capital, y en concreto en la calle Velázquez, 150, para rendir tributo a su cocina con una propuesta que reinterpreta su legado. El producto de temporada y las recetas tradicionales, entre las que se encuentran platos como las *kokotxas* de merluza o el *steak tartar*, son la base de la carta.

📍 Chamartín

Inauguración: septiembre de 2025
<https://www.restaurantenicolasa.com>



MAKOTO

Tras conquistar Estados Unidos y América, el chef japonés Makoto Okuwa desembarca por primera vez en Europa y lo hace con la apertura en Madrid de un restaurante ubicado en el Barrio de Salamanca. Un espectacular local de 450 metros cuadrados con capacidad para 135 comensales en su interior y 60 en su terraza y donde el público tendrá ocasión de descubrir la particular interpretación de la cocina japonesa de este chef originario de Nagoya. En la cocina de Makoto, el *sushi* tradicional, llamado *Edomae*, tiene un toque innovador. Además, ofrece también platos de arroz y *noodles*, ensaladas y otras propuestas al estilo *robata*, la tradicional técnica japonesa de asado a la parrilla de carbón.

📍 Barrio de Salamanca

Inauguración: mayo de 2025
<https://www.instagram.com/makotomadrid>



MAMAZZITA

El grupo RosaNegra, que gestiona el restaurante *steakhouse* Chambao, abre ahora este nuevo espacio dedicado a la mixología mexicana. Situado en el paseo de la Castellana 4, rinde homenaje a artistas y personajes ilustres como La Malinche, Chavela o Frida a través de la coctelería. La base de las elaboraciones tiene ingredientes únicos como tequilas de Jalisco, mezcales de producción artesanal y hierbas cultivadas según tradiciones ancestrales. Para acompañar, Mamazzita cuenta con una carta pensada para compartir y repleta de clásicos de la cocina mexicana como los tacos cochinita pibil y al pastor, la tinga de pollo poblana, o el taco gobernador de camarón con queso gratinado.

📍 Barrio de Salamanca

Inauguración: septiembre de 2025
<https://www.mamazzitarestaurant.com>



NORAH

'Born in the Mediterranean' es el lema de este nuevo restaurante de moda en Chamberí (Monte Esquinza, 15), que reúne en una misma mesa la influencia de los platos de Italia, Grecia, España y otros países unidos por el mar, el sol y el aceite de oliva. El resultado es una cocina con toques vanguardistas, cercana y auténtica que busca ofrecer una experiencia diferente y única tanto en el sabor como alrededor de la mesa. Un local de diseño contemporáneo perfecto para una comida o cena casual entre amigos.

📍 Chamberí

Inauguración: octubre de 2025
<https://norahmadrid.es>



NOTA BLU NEW BRASSERIE

Este nuevo restaurante es la versión madrileña de uno de los locales más exclusivos de Marbella y Qat. Todos ellos forman parte del Grupo Casanis, liderado por el exfutbolista y empresario Zazou Belounis, que cuenta con otros espacios icónicos en la Costa del Sol. Con el desembarco en Madrid, el grupo traslada a la capital una propuesta que une alta cocina, *glamour* y diseño. La carta reinterpreta la gastronomía francesa bajo la visión culinaria del chef Fabián Cangas.

📍 Barrio de Salamanca

Inauguración: noviembre de 2025
<https://www.instagram.com/notablu.madrid>



PIPILACHA

Dos jóvenes chefs, Arán y Noé, están al frente de esta experiencia sensorial de alta cocina que busca poner en valor a las flores en la gastronomía. El local, ubicado en el barrio de Fuente del Berro (Azulejo, 2), tiene capacidad solo para 16 comensales. El menú degustación, de 15 pases, utiliza una flor como protagonista de cada plato. Las flores de hibisco, tila o verbena inspiran el sabor, el aroma o la textura de cada bocado.

📍 Barrio de Salamanca

Inauguración: octubre de 2025
<https://www.pipilacha.es>



PLAY NICE

El chef Chuck George ha creado tendencia en Milán, París y Roma con su famosa cocina, en la que fusiona sus raíces americanas con los sabores asiáticos y bajo el nombre Chuck's. Ahora ha llegado a Chamberí (Santísima Trinidad, 6) para conquistar Madrid, pero en esta ocasión con un concepto bistró que incorpora también un toque francés. Además de su especialidad, la hamburguesa, se pueden encontrar en su carta otros platos como ostras, *dumplings* o alitas de pollo. Todo acompañado por vinos naturales y cervezas artesanales.

📍 Chamberí

Inauguración: enero de 2025
<https://www.instagram.com/playnicemad>



PUCARÁ ORÍGENES

Tras el éxito de Pucará Barra Peruana, Gian Carlo Panzera y Patrick Griffith inauguran en Chamartín su segundo restaurante en Madrid: Pucará Orígenes. Ubicado en la plaza del Ecuador, en el barrio de Chamartín, fusiona tradición y vanguardia con una propuesta gastronómica que explora el mestizaje cultural de Perú. Su diseño, inspirado en la Montaña de los Siete Colores, uno de los paisajes más icónicos del país, combina modernidad y raíces peruanas. En el apartado gastronómico, la propuesta recorre la costa, los Andes y el Amazonas, integrando influencias chinas y japonesas en platos llenos de matices. Además, la carta de vinos incorpora rarezas enológicas, incluyendo vinos peruanos, para ampliar la experiencia sensorial.

📍 Chamartín

Inauguración: marzo de 2025
<https://pucara.es/origenes>



QORTE

Este es el nuevo proyecto del hostelero valenciano José Tomás Arribas en Madrid tras triunfar con otras propuestas como Q'Tomas?, en la ciudad del Turia, o Hiro, una de las aperturas más sorprendentes de Malasaña en 2024. Junto al chef Ricardo Tobella, conocido como 'Capo' y discípulo del chef Quique Dacosta, presentan un proyecto que rinde homenaje a la tradición culinaria del mediterráneo y que se encuentra en la calle Castelló, 9. Brasas, arroces y guisos de cuchara son los protagonistas de una carta en la que se cuida tanto el producto como la técnica. En el local, con espacio para 40 comensales y distribuido en dos comedores, cocina vista y varios espacios privados, destaca también su bodega, con más de 300 referencias internacionales.

📍 Barrio de Salamanca

Inauguración: octubre de 2025
https://www.instagram.com/qorte_madrid



SALA DE DESPIECE

Desde el mes de febrero, SDD1 cuenta con nueva ubicación en la calle de Alonso Cano, 28, también en Chamberí, pero manteniendo intacta su esencia. El nuevo local, de mayores dimensiones y con aforo para 60 comensales que pueden disfrutar de servicio en barra y mesa, conserva la misma decoración que hiciera popular al primero, como si se tratase de una sala de despiece, con el color blanco como predominante. La carta presenta platos sorprendentes y originales con las mejores materias primas, tanto de verduras, carnes o pescados. Cuenta con una completa carta de vinos que van desde los blancos o rosados al sake japonés.

📍 Chamberí

Inauguración: febrero de 2025
<http://www.saladedespiece.com>



SCAPETTA

La expresión '*fare la Scarpetta*', que significa saborear una comida hasta el último bocado, da el nombre a esta cadena estadounidense de restaurantes que ha abierto la primera sede española dentro del hotel The Edition Madrid. Ya cuenta con presencia en otras capitales del mundo como Londres, Roma y Tokio y ha internacionalizado su particular versión de la cocina italiana. El restaurante tiene acceso propio desde la plaza de las Descalzas y en su carta destacan las pastas de autor que se elaboran a diario, pescados y una selección de platos centrados en la carne al estilo americano.

📍 Centro

Inauguración: junio de 2025
<https://www.instagram.com/scarpettamadrid>



TABERNA CHIRIPA

La cocina tradicional con un toque sorprendente es la apuesta de esta taberna junto al parque de El Retiro, que hace suyos los guisos y platos de casa para ofrecer, en la calle Espartinas, 6, una nueva parada para comer cocina clásica creativa. En su breve carta la estrella es el producto de temporada y el guiño a los platos castizos: escabeches, bocado de crujiente de oreja y careta de cerdo a la plancha, ravioli de bacalao, mollejas a la brasa, albóndigas caseras y un 'Homenaje a Madrid': pastela de codorniz en pepitoria con paté.

📍 Retiro

Inauguración: abril de 2025
<https://tabernachiripa.com>



TRIBECA BISTRÓ

El nombre de este restaurante hace un guiño a Nueva York. El elegante ambiente interior está inspirado en los bistrós parisinos y la carta rinde homenaje a las recetas clásicas europeas. Tribeca Bistró se encuentra muy cerca de la Puerta de Alcalá, en el número 5 de la calle Marqués del Duero y es un proyecto del chef mexicano Diego Santarosa, su socio Diego Amigo y el chef catalán Pepe Catà. Su cocina rescata recetas clásicas europeas, como los tradicionales mejillones de Bruselas, hamburguesa con salsa Café de Paris, la clásica ensalada César con un toque muy personal o el *mousse* de chocolate negro con AOVE y sal. Además, ofrecen cócteles y un menú del día que cambia según la temporada.

📍 Barrio de Salamanca

Inauguración: abril de 2025
<https://www.tribecabistromadrid.com>



TRAGALUZ

El grupo Tragaluz inicia la andadura de su nuevo restaurante, que lleva su mismo nombre, en la calle Gil de Santivañes, 6, en pleno Barrio de Salamanca, tras la apertura de Bar Tomate, Bosco de Lobos y Luzi Bombón. De su cocina, de inspiración mediterránea con influencia italiana, salen platos como los tomatitos de San Marzano con berenjena asada y pesto de pipas, o lubina con puré de espárragos blancos, hoja de ostra y rabanitos. Entre las pastas destacan los *maccheroncini* con hinojo, aceitunas *kalamata*, tomate semiseco, burrata y limón, y los *pappardelle* al ragú de rabo de vaca. En cuanto al diseño, destaca su gran tragaluz y un encantador jardín secreto, que crean un ambiente íntimo y acogedor. El interior, donde se encuentra el bar, ha sido concebido como un espacio recogido que recuerda a una casa.

📍 Barrio de Salamanca

Inauguración: febrero de 2025
<https://grupotragaluz.com/restaurantes/tragaluz-madrid>

CAFÉS, BARES Y SALAS DE FIESTA



MORET

El Grupo Trafalgar (que gestiona el bar Trafalgar y el restaurante Vergara) estrena cerca del Templo de Debod, con vistas al parque del Oeste y la Casa de Campo, esta terraza que ocupa el mismo espacio del antiguo y mítico quiosco La Perla. Moret se encuentra en el paseo del Pintor Rosales y aunque se trata de una terraza, acondicionada también para el invierno, es bar, restaurante y coctelería al mismo tiempo. Su propuesta tiene alma madrileña: raciones de comida española para compartir, vermús, cañas, vino y horario ininterrumpido. Hay clásicos como la ensaladilla rusa, las bravas, las gildas y las croquetas de jamón y otros caprichos y opciones de picoteo como las anchoas sobre *brioche* y mantequilla ahumada, las ostras con aliño de manzana lima y apio o el solomillo de vaca vieja.

📍 Moncloa-Aravaca

Inauguración: octubre de 2025
<https://www.moretrosales.es>



BARCO SOUND HOUSE

La mítica sala de conciertos BarCo (Barco, 34), en Malasaña, renace como music bar. Una nueva etapa que mantiene la música como eje, a través de una programación que combina música en vivo y sesiones DJs junto con la experiencia de la escucha de vinilos en Hi-Fi real. La renovada propuesta da cabida a casi todos los géneros musicales, desde disco, funk, *house*, techno y clásicos en español hasta jazz. La memoria de la antigua sala sigue presente en el diseño del nuevo local, que además se inspira en la decoración en las discotecas de los años 70 y 80. Cuenta con un sistema de sonido de última generación.

📍 Centro

Inauguración: novtiembre de 2025
<https://www.bsoundhouse.com>



BABYLON

La tercera planta del Teatro Magno (Cedaceros, 7) alberga este nuevo club que por la tarde acoge las mejores actuaciones de jazz en vivo y por la noche se transforma en una sala de música *house*. El proyecto, de Roberto Rey, programador de numerosas salas y ciclos en Madrid, y Michael Martin, reconocido técnico de sonido, contará con la presencia de algunos de los nombres más destacados del jazz internacional y nacional, como Chano Domínguez, Pedro Ojesto y su Flamenco Jazz Company, así como otros representantes de la música de influencia afroamericana.

📍 Centro

Inauguración: diciembre de 2025
<https://www.babylonmadrid.com>



ACHOLAO

El primer pisco bar de España abre sus puertas en la calle Almirante, 20, en pleno barrio de Las Salesas, con una oferta que une Perú y España a través de una carta de cócteles y una propuesta gastronómica para disfrutar en cualquier momento del día. Los piscos macerados durante 20 días son el epicentro de este singular proyecto cuyo nombre se refiere al pisco creado a partir de la mezcla de dos o más cepas de uva pisquera. En su creativa coctelería se pueden encontrar grandes marcas de pisco infusionadas con frutas, hierbas, raíces y especias andinas y también una selección de combinados clásicos reinterpretados y con el pisco como destilado base. Esta oda al pisco viene acompañada de una carta de cocina criolla con platos para compartir: desde cebiches a croquetas de ají de gallina.

📍 Centro

Inauguración: junio de 2025
<https://www.acholao.es>



BOLDÚ

Desde Barcelona ha llegado a Madrid el fenómeno viral de los dulces artesanos que ha creído una panadería familiar del barrio de Gràcia, en la Ciudad Condal. Su tradicional berlina, bautizada como Bolduman y Boldugirl, y diseñada con forma y hasta sonrisa, ha aterrizado en la calle Alberto Aguilera, 14. La receta mantiene su textura tierna y el divertido diseño permite el relleno, en sabores como chocolate negro o pistacho y hasta su personalización por fuera. Boldú ofrece también café de especialidad, otro tipo de bollería tradicional, pan y diversas propuestas saladas.

📍 Chamberí

Inauguración: marzo de 2025
<https://boldu.es>



BAR VERGARA

Los dueños de Bar Trafalgar apuestan por este nuevo espacio en el barrio de Chamartín, un lugar que funciona como bar tanto de día como de noche. Durante el día, se pueden disfrutar estupendas tapas, como anchoas con mantequilla, hamburguesas o bikinis de lacón, entre otras. Por la noche, la propuesta se amplía con una completa carta de combinados y cócteles, todo ello al ritmo de la mejor música ochentera.

📍 Chamartín

Inauguración: enero de 2025
<https://www.barvergara.es>



JINGPING E HIJO

Este nuevo café de especialidad es también un templo para los amantes del té chino. Zhiliang Chen, propietario y saxofonista de profesión, ha abierto en la calle Galileo, 3 las puertas a un mundo en el que une la moda de los cafés de especialidad y su afición por los tés con el arte chino de la porcelana. Todo ello en un ambiente acogedor, con muebles originarios de la Provenza francesa, y donde también se pueden adquirir distintos productos *gourmet* procedentes de China.

📍 Chamberí

Inauguración: febrero de 2025
<https://www.instagram.com/jingpingehijo>



JULITA CAFÉ

En pleno centro de Chamberí, en la calle Joaquín María López, 46, los chefs Javier de Juanas y Laura Ilaraza abren las puertas de este restaurante-cafetería que rinde homenaje a sus abuelas y su legado familiar y a la cocina tradicional. En un acogedor espacio de dos alturas diseñado al mínimo detalle, se despliega una propuesta culinaria con diversas cartas. Una está dedicada a desayunos, meriendas y picoteo y está disponible todo el día. En ella se puede elegir desde las tradicionales tostadas, dulces caseros y tortitas XL a sándwiches, *focaccia* y clásicos como ensaladilla rusa, gildas, croquetas y tortilla de patatas. También ofrecen *brunch* y en el apartado de comidas sirven desde una versión de los clásicos macarrones con chorizo o las albóndigas de ternera en pepitoria al mítico plato de muchos hogares españoles: el arroz de domingo.

📍 Chamberí

Inauguración: junio de 2025
<https://julitacafe.es>



MAGADÁN

El histórico quiosco del paseo del Pintor Rosales, 9, situado entre el Templo de Debod y el parque del Oeste, reabre tras más de 20 años sin actividad bajo la propuesta del Grupo Lamucca. El icónico espacio fue inaugurado en 1907 y a lo largo de su trayectoria ha sido uno de los puntos de referencia de la zona en el que tanto madrileños como turistas han podido disfrutar aperitivos, vermut, horchatas y refrescos. El nuevo Magadán conserva el espíritu bohemio de las terrazas parisinas y mantiene el legado de sus últimos propietarios con el objetivo de convertirse de nuevo, en un oasis en la ciudad. La cocina está abierta todo el día y es posible disfrutar de desayunos y *brunch* sin horarios. Además, entre los platos hay clásicos de la cocina madrileña, café de especialidad y horchata artesana, entre otras propuestas.

📍 Moncloa-Aravaca

Inauguración: abril de 2025
<https://lamuccacompany.es/magadan>



SSSPRESSO

La costumbre de tomar un café con algún dulce se renueva en este nuevo bar de Lavapiés (Torrecilla del Leal, 9) que une el mundo de la coctelería al café de especialidad y la repostería de convento. Desde media tarde y hasta la madrugada aquí se sirven tragos en los que el protagonista es el sabor de los granos procedentes de los cafetales de Colombia. La potencia del café divide la carta de cócteles con y sin alcohol, en los que se reinventan clásicos como el Martini, el Daiquiri, el Pisco, el Manhattan o incluso el Carajillo. Para acompañar: música disco y mazapanes, bombones, tejas de almendra y yemas de Santa Teresa elaboradas por las Hermanas Clarisas del Convento de la Purísima Concepción de Sierruela, en Badajoz (Extremadura).

📍 Centro

Inauguración: septiembre de 2025
<https://www.instagram.com/ssspresso>



SNAKE BAR

La música y la cultura pop de los años 70, 80 y 90 son la inspiración de este nuevo local de coctelería de autor y gastronomía. El local está situado en la calle del Marqués de la Ensenada, 16, junto a la plaza de Colón, y su carta líquida rinde homenaje a *hits* musicales de la época entre los que se encuentran *Let it be*, de los Beatles, convertido en un cóctel de bourbon Bulleit a la mantequilla *noisette* con dulce de *croissant* y caramelo salado; *Like a virgin*, de Madonna, en un trago hecho con Vodka Grey Goose con frutos rojos, licor de flor de saúco St-Germain, coco, arándanos y lima; o *Macarena*, de Los del Río, de ron Bacardí Carta Blanca con mango y plátano, cordial de hierbabuena con vinos manzanilla y moscatel y 7Up. Acompañan a los tragos una selección de platos para compartir y un ambiente musical que recorre los distintos estilos que han marcado el panorama musical en los últimos 50 años.

📍 Centro

Inauguración: septiembre de 2025
<https://www.instagram.com/snakebar.madrid>



UMUSIC HOTEL SHOP

UMusic Hotel Madrid estrena una tienda concebida como punto de encuentro entre cultura, entretenimiento y *retail*. Este nuevo espacio busca conectar con los amantes de la música a través de la venta de productos exclusivos y la puesta en marcha de experiencias musicales inmersivas. La tienda está ubicada junto a la entrada al hotel en la calle Carretas, tiene acceso propio y se distribuye en dos plantas. Cuenta con sistemas de sonido de alta fidelidad, escaparates digitales y dentro se pueden encontrar vinilos, ropa y *merchandising*. Además, la tienda acoge eventos y encuentros con artistas y cuenta con una pequeña cafetería que ofrece diversas opciones para llevar.

📍 Centro

Inauguración: junio de 2025

<https://www.instagram.com/umusicshopmadrid>



BOMPARD

La Maison Bompard, legendaria firma francesa creada en 1985 y especializada en ropa de lana de cachemira, ha estrenado en la calle Serrano, 78 su primera tienda en España. Una *boutique* de 140 m² en plena Milla de Oro madrileña que acerca al público local y a los visitantes sus icónicos jerséis y toda su colección de prendas y accesorios para hombre, mujer y niño: bufandas, gorros, pantalones y cazadoras pensadas para cada estación del año.

📍 Barrio de Salamanca

Inauguración: abril de 2025
<https://www.eric-bompard.com>



CABEZA DE CHORLITO

Cabeza de Chorlito es el nombre de la editorial independiente que fundaron en 2011 el fotógrafo español Alberto García-Alix -Premio Nacional de Fotografía en 1999 y Medalla de Oro al mérito en las Bellas Artes 2019, entre otros galardones-, y la artista suiza Frédérique Bangerter. Ahora es también el nombre de su primera tienda física, una nueva librería en pleno barrio de La Latina donde se pueden encontrar obras del catálogo de la propia editorial, así como de otras dedicadas a la publicación de trabajos literarios vinculados con el arte y el pensamiento. Un nuevo lugar de encuentro que acoge incluso presentaciones y eventos y donde además se vende una selección de camisetas con divertidos y originales mensajes.

📍 Centro

Inauguración: junio de 2025

https://www.instagram.com/editorial_cabeza_de_chorlito



FU.BA

Fabián León se dio a conocer por ser finalista de la primera edición del concurso televisivo MasterChef y, tras conquistar al público con sus recetas a través de diversas plataformas *online*, ahora busca revolucionar el mundo de la panadería y repostería con Fu.Ba. Concebida como 'la panadería del futuro' y ubicada en la calle Santa Engracia, 112, es una tienda de estética futurista en la que se elaboran panes, bollería, bizcochos y pasteles sin gluten y sin azúcares refinados.

📍 Chamberí

Inauguración: mayo de 2025

<https://www.wearefuba.com>



GIMAGUAS

Detrás de esta marca famosa entre el público más joven se encuentran Sayana y Claudia Durany, hijas de los fundadores de Natura, y ya se ha convertido en una de las firmas emergentes españolas de moda de mayor proyección. Se caracteriza por ofrecer una propuesta de moda y accesorios que marcan tendencia. Ya han lucido sus *looks* figuras de fama mundial como Dua Lipa o Gigi Hadid. Su primera tienda en Madrid está situada en la calle Claudio Coello, 87.

📍 Barrio de Salamanca

Inauguración: marzo de 2025
<https://gimaguas.com>



LA POSTALERA

Los valencianos Adolfo López y David van der Veen fundaron la marca La Postalera en 2018, y en 2019 abrieron su primera tienda en Valencia. En 2025 han llegado al barrio de Malasaña (Corredera Baja de San Pablo, 15) para conquistar al público local y a los turistas con su colorido universo de artículos de regalo y *souvenirs* de diseño: piezas de cerámica, bolsas de tela, cuadernos, imanes, láminas y especialmente postales. La mayoría de las creaciones son obra de artistas nacionales y muchos de los recuerdos están inspirados en la capital y en la cultura madrileña.

📍 Centro

Inauguración: abril de 2025
https://www.instagram.com/la_postalera



LACONICUM

Tras conquistar al público con su tienda online, Laconicum abre por fin su primera tienda física. Una *boutique* que invita a descubrir firmas únicas de cosmética y perfume. Se encuentra en la calle Piamonte, 21, en la zona de Salesas, y es el espacio ideal para poder oler y probar tanto sus productos más vendidos como sus últimas novedades. Entre los más famosos se encuentran, además, los de Goop, la marca de la actriz Gwyneth Paltrow que comercializan en exclusiva en España.

📍 Centro

Inauguración: noviembre de 2025
<https://laconicum.com>



MACARON GLACÉ

Ricardo Vélez, conocido como el chef del cacao, ha abierto en Chueca, en la calle de San Marcos, 32, un nuevo proyecto que sigue la estela de la exitosa pastelería Moulin Chocolat, las heladerías Maison Glacée y la tienda The Pâtissier, un local especializado en café y *rolls* donde también imparten cursos de repostería. En Macaron Glacé el público puede encontrar los clásicos *macarons* franceses, helados de sabores únicos y originales y unos elegantes y sofisticados bombones, con los que eleva el dulce al nivel de la alta costura.

📍 Centro

Inauguración: septiembre de 2025
<https://www.instagram.com/macaronglace>



MAYMOON PÂTISSERIE

Esta pastelería fusiona lo mejor de la repostería asiática y francesa. La técnica, el arte y la elegancia de la influencia gala se unen a los sabores y las especias tradicionales de la cultura oriental. Entre las distintas creaciones, de elegantes formas y colores y sabores únicos, se encuentran la mousse de té Earl Grey y miel de azahar con corazón de *calamansi* y base crujiente de *sablé* de chocolate, la tarta de queso al taro o la tartaleta de sésamo negro y *cassís*. Además, también hay dulces que llegan con cada temporada, como el clásico pastel de luna en otoño.

📍 Fuencarral-El Pardo

Inauguración: marzo de 2025

https://www.instagram.com/maymoon_patisserie



MOLINO MANUELA

En pleno distrito de Chamberí, abre sus puertas esta panadería mexicana donde podrás saborear productos tradicionales como conchas, bolillos, y otros panes típicos, así como salsas hechas en casa o queso Oaxaca. Además, preparan un delicioso café de olla, hecho con café infusionado con piloncillo (panela), naranja y canela, al estilo tradicional, del que cuentan con una original variante Latte de Olla: la misma esencia, pero con un toque cremoso.

📍 Chamberí

Inauguración: febrero de 2025

<https://www.instagram.com/molinomaneula.es>



THE SCENTUARY

La perfumería de autor tiene un nuevo 'place to be' en la capital. Esta marca, que nace con el objetivo de convertirse en un referente del lujo olfativo, estrena su primer local en la calle Goya, 17. La tienda se inspira en el ambiente de una galería de arte y el atelier de un perfumista, y exhibe sus distintas creaciones como pequeñas obras de arte. Su colección cuenta con perfumes de aromas florales, aromáticos, amaderados, cítricos, frutales y orientales, entre otros, y dispone también de una gama de fragancias para el hogar.

📍 Barrio de Salamanca

Inauguración: octubre de 2025
<https://shop.scentuary.com>



UNIQLO

El corazón del distrito financiero de AZCA ha sido el lugar elegido por la compañía de moda japonesa Uniqlo para abrir su nuevo local en Madrid. Un establecimiento situado en el número 85 del paseo de la Castellana que cuenta con dos plantas de 1200 metros cuadrados de espacio donde el público podrá encontrar moda para hombre, mujer y niño, incluyendo sus famosas camisetas estampadas y colecciones diseñadas por destacados creadores. Además de la venta de moda, la tienda cuenta con una zona de descanso en la que durante cada temporada se celebran eventos de lectura.

📍 Tetuán

Inauguración: marzo de 2025
<https://www.uniqlo.com>

ESPACIOS CULTURALES



ESPACIO MISTRAL

La fundadora de la Librería Mistral (Travesía del Arenal, 2), Andrea Stefanoni, y el violinista, escritor y presidente de la Fundación Arte que Alimenta, Aaron Lee Cheon, han creado este nuevo centro cultural en Madrid. Destinado al teatro, la música, la danza, el cine y la palabra y situado en el barrio Puerta del Ángel, cuenta con Maximiliano Legnani como director artístico.

Espacio Mistral surge del sueño de los promotores de contribuir al tejido cultural de la ciudad a través de un espacio en el que impulsar la creación, el pensamiento crítico y el diálogo de la mano de las distintas escenas iberoamericanas, europeas y asiáticas. Además, este nuevo centro cultural acoge también residencias artísticas, producciones teatrales y coreográficas, programas pedagógicos y proyectos audiovisuales.

La actividad de Espacio Mistral está articulada en cuatro ejes: una programación de teatro y dramaturgias contemporáneas, que cuenta con estrenos, adaptaciones y ciclos que buscan recuperar autores clásicos y voces actuales; una propuesta musical con estilos desde la sinfónica a la música de cámara pasando por la música popular o experimental, a través de conciertos, festivales temáticos y programas pedagógicos así como grabaciones y proyectos audiovisuales; una apuesta por la danza, tanto contemporánea como española, por medio de actuaciones, residencias y talleres; y por último, el proyecto incluye la presencia del cine, con la creación de un cine club con proyección de películas y documentales, acompañados de charlas con directores o actores y también de poesía, con recitales y debates.

📍 Latina

Inauguración: octubre de 2025
<https://www.espaciomistral.es>



2 MIRA ARCHIV

La galería 1MiraMadrid, del artista y galerista valenciano Mira Bernabéu, abre nueva sede en la capital madrileña: un espacio dedicado a la puesta en valor de los archivos, a través de la conservación, digitalización y clasificación, y con una sala de exposiciones propia. La galería está situada en la calle Doctor Fourquet, 6, en Lavapiés, y atesora archivos culturales procedentes de artistas, colecciones privadas y museos. Además de exhibir el material de los artistas que representa la galería, la sala acoge también en sus exposiciones archivos de creadores y colecciones internacionales con las que colabora.

📍 Centro

Inauguración: julio de 2025
<https://www.instagram.com/2miraarchiv>



BOMBON CRISIS

Las galerías de arte Bombon, originaria de Barcelona, y Crisis, de Lima, se han aliado para abrir un espacio colaborativo en pleno barrio de Malasaña, en la calle de la Madera, 33. En esta galería desarrollan un proyecto artístico que busca fortalecer la escena artística local con un escenario en el que se cruzan artistas locales e internacionales y exposiciones que dan lugar a conexiones y asociaciones únicas.

📍 Centro

Inauguración: septiembre de 2025
<https://www.instagram.com/crisis.galeria>



GALERÍA FÛDO

El medioambiente, el clima y el paisaje son los conceptos en los que se sustenta la propuesta artística de esta galería de arte japonés que ha abierto sus puertas en Usera, en la calle Andrés Arteaga, 16. Está dedicada exclusivamente al paisaje y, además, está especializada en grabado, aunque también en la galería Fûdo hay espacio para artistas que trabajan con otras disciplinas.

📍 Usera

Inauguración: abril de 2025
<https://galeriafudo.com>



LA EMBAJADA DE LOS TEBEOS

Este novedoso espacio dedicado al mundo del tebeo pretende convertirse en el hogar de todos los aficionados al noveno arte. Situado en el distrito de Arganzuela, muy cerca de la estación de Delicias, en su interior se puede encontrar una “tebeoteca” y se organizan periódicamente exposiciones temporales de historietistas de la talla de Max, Juan Berrio o Amelia Navarro. También cuenta con una tienda. Además de exposiciones, se organizan todo tipo de actos relacionados con el cómic, y los domingos el Mercadillo “Patanegra”.

📍 Arganzuela

Inauguración: febrero de 2025
<https://www.instagram.com/embajadadelostebeos>



SOLO CSV

En la cuesta de San Vicente, 36, frente a los jardines del Campo del Moro, la Colección SOLO (en la Puerta de Alcalá) ha abierto este espectacular espacio dedicado al llamado Nuevo Arte Contemporáneo. Un espacio de 4500 metros cuadrados que acogerá diversos proyectos. Uno de los primeros, y que ocupa uno de los rincones del local, es Bowman Hal, una galería que acogerá exposiciones temporales de artistas que forman parte del universo SOLO y que nace como espacio abierto entre artistas, galeristas y público.

📍 Moncloa-Aravaca

Inauguración: junio de 2025
<https://solocontemporary.com/spaces/solo-csv>



TEATRO SERRANO

En el corazón del Barrio de Salamanca, el Teatro Serrano, ubicado en el número 104, reabre sus puertas con una programación de calidad diseñada para sorprender al público. El teatro cuenta con un aforo para 400 espectadores.

📍 Barrio de Salamanca

Inauguración: febrero de 2025
<https://teatroserrano.com>



TEATRO SOFÍA

La antigua y emblemática Chocita del Loro ubicada en Gran Vía, 70, se convierte ahora en un nuevo teatro de la mano de los productores y creadores del espectáculo 'Corta el Cable Rojo' y gestores del Teatre Muntaner, en Barcelona. El espacio está dedicado al humor, la música, la comedia y la improvisación y cuenta, además, con una oferta gastronómica en formato *Dinner Box* de la mano del restaurante Pulso by Eboca. El interior, con aforo de 220 localidades, está distribuido entre anfiteatro y platea y la programación se desarrolla de lunes a domingo.

📍 Centro

Inauguración: noviembre de 2025
<https://www.teatrosafia.es>



VILLA MAGDALENA

Esta galería, originaria de San Sebastián, se estrena en la capital con la apertura de un nuevo espacio de arte en el Madrid de los Austrias. En un edificio del siglo XVII, en la plaza de San Nicolás, 2, el comisario Cy Schnabel consolida su presencia en la escena artística madrileña con una propuesta nueva en la que la propia galería forma parte de la experiencia expositiva. El proyecto se centra en las tendencias de figuración simbólica y pintura narrativa y pone el foco en artistas emergentes y en el redescubrimiento de otros talentos más establecidos que son poco conocidos en España y en los grandes circuitos del arte.

📍 Centro

Inauguración: julio de 2025
<https://www.instagram.com/villamagdalen33>

OTROS ESPACIOS



BERNABÉU MARKET

El estadio del equipo de fútbol del Real Madrid estrena este mercado gastronómico de más de 3000 metros cuadrados que reúne una amplia selección de propuestas culinarias. Un nuevo espacio tanto para los aficionados al fútbol que acuden al estadio como para el público general que cuenta con la presencia de 20 empresas *gourmet*.

Concebido como un mercado con distintos puestos, entre la oferta se encuentran marcas como Casa Dani, Joselito's, Beata Pasta, 1880, PerretxiCo, The Wine Shop, Olsen-Malvón, A Feira Pulpería, Chocolatería 1902, Manteca Burger y Divorare, entre otras. Las instalaciones disponen, además, de grandes barras donde poder disfrutar libremente de las opciones que proponen cada uno de los operadores. El espacio tiene aforo para acoger hasta 1000 comensales.

Bernabéu Market está situado bajo la Puerta 54 del estadio, con acceso directo desde la plaza de los Sagrados Corazones, y está abierto al público de 10 a 24h, los siete días de la semana durante todo el año.

📍 Chamartín

Inauguración: noviembre de 2025
<https://bernabeumarket.com>



NUGA CASTELLANA

Este proyecto urbano, ubicado en el paseo de la Castellana, 200, incluye, dentro de un mismo complejo, viviendas, oficinas, tiendas, espacios dedicados al bienestar y diversos restaurantes.

Bajo el nombre El Callejón de Nuga, se enmarca un espacio comercial y de restauración con una plaza interior con lucernario y una zona exterior. UGO Chan (con una estrella Michelin), L'Entrecote de París, la taberna madrileña VRRO (antes Varro), Monster Sushi, el italiano Ditaly o Rast Café son algunos de los que forman parte de esta propuesta gastronómica. En el apartado de tiendas, MediaMark y las firmas de moda H&M y Charro son algunas de las que están presentes.

📍 Chamartín

Inauguración: noviembre de 2025
<https://nugacastellana.com>

PRÓXIMAMENTE

ALOJAMIENTOS

THE HOXTON MADRID

2026

La firma hotelera Ennismore abrirá un nuevo hotel en el corazón de Madrid. Estará situado en la plaza de Santa Ana, contará con 192 habitaciones, cafetería, un *rooftop* bar y espacios para eventos. Operará bajo la marca The Hoxton y será el primer establecimiento de este sello en la capital.

HOTEL HILTON PRÍNCIPE DE VERGARA

2026

Los hoteles Hilton ganan presencia en la capital con la próxima apertura de un nuevo establecimiento bajo la marca DoubleTree by Hilton. Será el segundo en Madrid y estará ubicado en el Barrio de Salamanca. Contará con 155 habitaciones, bar, restaurante, gimnasio y salas de reuniones y abrirá sus puertas a finales de 2026.

HOTEL DE LUJO EN AZCA

2028

En el número 27 de la Avenida del General Perón, en la zona de AZCA y muy cerca del Bernabéu, la compañía Ibervalles Socimi ha proyectado un hotel de lujo que será diseñado por el estudio danés Bjarke Ingels Group (BIG) junto con el estudio madrileño Ortiz.León Arquitectos. El nuevo hotel será de cinco estrellas, tendrá quince plantas (y seis niveles subterráneos) y contará con 144 habitaciones. Su diseño exterior destacará por su fachada de vidrio curvado.

HOTEL CASA PALAZUELO

Próximamente

La Casa Palazuelo, una de las obras destacadas del arquitecto Antonio Palacios, situada en la calle Mayor, 4, se convertirá en un hotel. El edificio, destinado actualmente a oficinas, fue proyectado en 1919. El proyecto y cambio de uso permitirá la restauración de los elementos protegidos y preservará las características constructivas y formales del inmueble.

NUEVO HOTEL TRAVELODGE

2027

La compañía hotelera Travelodge abrirá en calle Emilio Ferrer, 11 un moderno hotel de 90 habitaciones. Está previsto que las obras arranquen en 2026 y que el establecimiento abra sus puertas en verano de 2027.

MEININGER Madrid

2027

Esta cadena internacional, conocida por sus alojamientos

económicos, abrirá su primer establecimiento en la capital. El hotel MEININGER estará situado en la Avenida del Mediterráneo, 44, muy cerca del parque de El Retiro y contará con 193 habitaciones, algunas de ellas con capacidad para hasta cinco y seis personas. Su inauguración está prevista para finales de 2027.

HOTEL MIGUEL ÁNGEL

2026

El Hotel Miguel Ángel reabrirá sus puertas durante el último trimestre del 2026 bajo la gestión de una de las marcas del grupo hotelero Lopesan. Tras invertir cerca de 250 millones de euros, la compañía busca traer a Madrid el lujo de sus *resorts* de Punta Cana y Gran Canaria y convertir el legendario hotel en el mejor establecimiento de lujo de la capital, con una oferta gastronómica y de coctelería únicas.

LA FONDA DE LOS PRÍNCIPES

Próximamente

El emblemático edificio ubicado frente a la Puerta del Sol, y desde donde la mayoría de las televisiones nacionales retransmiten las campanadas cada 31 de diciembre, volverá a ser a finales de este año La Fonda de los Príncipes, en honor al antiguo establecimiento que ocupó el mismo edificio hace más de 150 años. Un alojamiento de lujo de 39 habitaciones.

METRÓPOLIS

Próximamente

El edificio Metrópolis, tras años de letargo, tendrá próximamente una nueva vida. En sus espacios se ubicarán, de la mano del Grupo Paraguas, un hotel *boutique*, un spa, un club privado y varios restaurantes.

NOBU HOTEL MADRID

2026

El grupo hotelero Nobu, fundado por el actor Robert de Niro, el chef japonés Nobu Matsuhisa y el productor Meir Teper, tiene previsto inaugurar en Madrid su quinto hotel en España. El lugar elegido es el número 26 de la calle de Alcalá, muy cerca de la Puerta del Sol.

HOTEL GRAN VÍA 60

Próximamente

La Gran Vía volverá abrir las puertas de su número 60. Este edificio abandonado hace un lustro, pero famoso por tener la estatua del 'Romano' en su azotea y por haber albergado la Casa Social del Banco Hispano de Edificación, volverá a convertirse en hotel, dejando como compatibles los locales comerciales de planta baja.

HOTEL GRUPO EL CORTE INGLÉS

Próximamente

El grupo El Corte Inglés inaugurará muy pronto su primer hotel en Madrid. Ocupará dos edificios contiguos de la zona de Goya situados en las calles Goya, 89 y Conde de Peñalver, 3 y contará con 111 habitaciones aproximadamente.

HANDWRITTEN COLLECTION ACCOR

Próximamente

La nueva marca de la cadena Accor, Handwritten Collection, ha elegido Madrid para abrir uno de sus primeros establecimientos. Un hotel *boutique* que estará en el centro de la ciudad, y tendrá una decoración similar al *Art déco*, toques madrileños como mantones de Manila y azulejos locales, así como referencias a la historia de la ciudad.

MADRID TEATRO (Pescaderías Coruñesas)

Próximamente

El grupo gastronómico Pescaderías Coruñesas se adentra en el mundo del alojamiento y lo hace a lo grande: en la plaza de Canalejas, ocupando tres inmuebles históricos: el Teatro Reina Victoria, el Edificio Meneses y la Casa Allende. Un complejo hotelero de lujo con una amplia oferta gastronómica, que incluye, además, un espacio cultural.

LÍBERE MADRID

Próximamente

La cadena Libere Hospitality Group amplía su presencia en Madrid con un nuevo hotel en la calle Miguel Fleta, en el número 4, en San Blas-Canillejas. Este alojamiento dispondrá de 93 habitaciones repartidas en una superficie total construida de 2890 m² y contará también con 31 plazas de aparcamiento, zona de bar-cafetería y una terraza exterior en su azotea.

HOTEL ILUNION CALLE PRADO SEDE ONCE

Próximamente

La actual sede general de la ONCE se convertirá próximamente en un hotel de lujo. Se trata de un edificio ubicado en la calle del Prado del que se tiene previsto que ofrezca 116 habitaciones distribuidos en seis plantas.

SOR MADRID

Próximamente

La antigua Sede de UGT, antes Convento de las Recogidas, en Chueca, será un hotel de 41 habitaciones. El proyecto incluye la recuperación de la fachada originaria del convento de 1623, que actualmente está cubierta por otra de ladrillo adosada en 1897, y algunos de los huecos originales en la zona del claustro, basílica y patio, modificados durante diferentes reformas.

HOTEL 101

2026

El grupo filipino Double Dragon abrirá su primer hotel en España. La ciudad elegida ha sido Madrid, más concretamente el barrio del Valdebebas junto al nuevo circuito de Fórmula 1 que se prevé acoja el Gran Premio de Fórmula 1 a partir de 2027.

BVLGARI HOTELS

2026

La cadena hotelera Bvlgari tiene prevista la apertura de uno de sus lujosos hoteles en la ciudad de Madrid. La ubicación aún no ha sido desvelada, pero sí se sabe que estará alojado en un palacio de una de las zonas más lujosas de la capital.

HOTEL DE LA SOCIMI SAUDÍ RSR SINGULAR

Próximamente

Un nuevo hotel de lujo abrirá sus puertas muy cerca de la Plaza Mayor. Un edificio con una vegetación abundante que contará con un *rooftop* y un restaurante en la planta baja. Será de categoría cuatro estrellas superior y estará gestionado por la soci-mi RSR Singular Assets Europe, vehículo propiedad del *family office* de Rashid Saad Al-Rashid & Sons.

HOTEL EDIFICIO FOMENTO 2

Próximamente

En la plaza de Santo Domingo, en el conocido como edificio Fomento 2, se situará un nuevo hotel de 4* que contará con 155 habitaciones, garaje y una piscina en la azotea.

SHERATON

2026

Madrid contará con su primer hotel Sheraton y lo hará frente a la T4 del aeropuerto Adolfo Suárez-Madrid Barajas. El hotel, de 10 000 metros cuadrados y 14 plantas, ofrecerá 200 habitaciones, piscina, gimnasio, salas de reuniones, entre otros espacios comunes.

HOTEL MERCER MADRID

2026

Un edificio de cinco plantas, situado en la calle de Ruiz de Alarcón, detrás del Ayuntamiento de Madrid, dejará de ser las oficinas de una entidad bancaria para convertirse en alojamiento. Este inmueble que data del año 1905 y es obra del arquitecto Enrique María Repullés y Vargas, tendrá 68 habitaciones, 14 por planta, y un bar restaurante en la planta baja y el subsuelo.

HOTEL DE LUJO EN GRAN VÍA, 76 (CINE AZUL)

Próximamente

La Gran Vía contará con un nuevo hotel en su número 76. Este edificio conocido por albergar en su planta baja el mítico cine Azul, tendrá 112 habitaciones distribuidas en siete de sus nueve plantas. En la última planta se ubicará un nuevo restaurante, con acceso a una zona solárium en la azotea y en la planta baja se conservarán los locales comerciales. Para su rehabilitación será sometido a una gran reforma donde se verá alterada gran parte de su estructura arquitectónica, aunque se pretende conservar algunos detalles antiguos como son las vidrieras de la casa Maumejean en uno de sus patios.

TAYKO HOTEL

Próximamente

Muy cerca de la Puerta del Sol y de la plaza de Canalejas, la nueva Milla de Oro madrileña, está prevista la apertura de un nuevo hotel de la cadena Byou Hotels, bajo su marca Tayko

Hotel. Será de cuatro estrellas, con 60 habitaciones distribuidas en ocho plantas. Además, contará con un restaurante.

HOTEL AC MARRIOTT

(CALLE DE LA VERÓNICA, 11 Y SAN PEDRO, 3)

Próximamente

La cadena hotelera AC Marriott abrirá un nuevo alojamiento en una antigua iglesia desacralizada y sin uso. Está ubicada muy cerca del Museo del Prado, y contará con 65 habitaciones y una piscina con jardín y terraza.

NOMADE MADRID

2026

La cadena de lujo Nomade se instala en Madrid y, para ello, ha escogido el hotel Iberostar Las Letras, situado en la Gran Vía. Este hotel, que lucirá próximamente cinco estrellas, contará con 93 habitaciones (16 *suites*), un bar clandestino, una zona de *wellness* y también un *rooftop*.

RADISSON COLLECTION (EDIFICIO GENERALI)

Próximamente

El primer hotel Radisson Collection de Madrid, la marca más exclusiva de Radisson Hotel Group, estará ubicado en el edificio Generali, en el número 21 de la calle Alcalá, en pleno área de Canalejas. Con una superficie aproximada de 8500 m², el hotel contará con 12 plantas que albergarán un total de 154 habitaciones y *suites* diseñadas para brindar una experiencia única, combinando elegancia, confort y funcionalidad.

ZEL HOTEL

2026

La marca hotelera Zel, fruto de la unión del tenista Rafa Nadal y la cadena Meliá Hotels International, abrirá las puertas de un nuevo hotel en plena Gran Vía. Estará situado en el antiguo hotel Madrid Gran Vía 25 Affiliated by Meliá y se prevé que sea un alojamiento de cuatro estrellas.

RESTAURANTES

FLORENTINE

2026

Restaurante, *rooftop* y bar. Así es el nuevo proyecto que ocupará en primavera la última planta de WOW Concept (Serrano, 42). Un concepto que aúna la tradición culinaria italiana con el ritmo cosmopolita de la capital y que llega desde la Milla de Oro de Marbella para instalarse en la Milla de Oro de Madrid. El espacio tendrá 650 m² y capacidad para 220 comensales y en su carta ofrecerá tanto platos, como pizza napolitana y pasta fresca hecha a mano, hasta con cócteles de autor.

CAFÉ L Hardy

Próximamente

El histórico restaurante L Hardy abrirá en el exclusivo Hotel Wellington (Velázquez, 8), en el Barrio de Salamanca, una cafetería de lujo. Contará con acceso propio desde la calle, tendrá dos plantas y ofrecerá tanto opciones de desayuno y *brunch* como platos de *picoteo* y cócteles.

EL CAMPERO DE BARBATE

2026

El Campero es un restaurante icónico de Cádiz, y un referente en la gastronomía de Andalucía. Está situado en Barbate y es conocido por su atún rojo de almadraba, que preparan de numerosas maneras. La misma carta, dominada también por el producto de mar, se podrá degustar en la calle María de Molina, en el Barrio de Salamanca.

EVARISTO 33

2026

La histórica tienda del Grupo Pescaderías Coruñesas en la calle de Recoletos, 12 reabrirá como un restaurante de cocina sencilla basado, principalmente, en el pescado y el marisco.

FNAC CALLAO

2026

El actual edificio de FNAC, la reconocida tienda de libros, cine, música y videojuegos, convertirá su última planta en un *rooftop* con una interesante propuesta gastronómica.

RESTAURANTE NOBU

2026

El famoso chef japonés Nobu Matsuhisa ha anunciado la próxima apertura de un restaurante en Madrid. Estará ubicado en la calle de Alcalá y será parte de las instalaciones del hotel de la misma marca que también tiene prevista su apertura en 2026.

CAFÉ DE CERVANTES

2026

El Café de Cervantes, ubicado en la Plaza de España, dirigido por el grupo Casa Remigio, es un restaurante que promete un ambiente acogedor, elegante y al mismo tiempo atrevido. Contará con 200 metros de terraza con estupendas vistas y una cubierta vegetal compuesta por hiedras, wisterias, trompetas trepadoras, madreselvas y jazmines estrellados a lo largo de los 755 m² de su techo.

ESPACIOS CULTURALES

CASA DE LA POESÍA

2027

La Casa de la Poesía será la Casa Museo del escritor Vicente Aleixandre, conocida como Velintonia. La residencia del poeta, que fue punto de reuniones y tertulias de artistas e intelectuales de principios del siglo XX, se convertirá en un espacio cultural de Madrid que abrirá sus puertas coincidiendo con el centenario de la Generación del 27.

MUSEO BANCO DE ESPAÑA

2030

El Banco de España abrirá, en su sede ubicada en la plaza de Cibeles, un espacio museístico diseñado por el estudio Herberos (Museo Munch y Museo Nacional de China), que exhibirá parte de su colección, formada por más de 3500 obras de arte, y numerosas piezas de artes decorativas y numismáticas.

TÚNEL DE BONAPARTE

Próximamente

El Túnel de Villanueva, conocido como Túnel de Bonaparte, es un paso subterráneo abovedado que fue construido por orden de José Bonaparte durante la invasión francesa con el objetivo de conectar los jardines del Campo del Moro del Palacio Real con lo que hoy es Madrid Río. Actualmente se está trabajando para la reapertura al público del primer tramo.

SALÓN DE REINOS

2027

Este imponente edificio originalmente formaba parte del conjunto palaciego del Buen Retiro. Actualmente está inmerso en una reforma diseñada por los arquitectos Norman Foster y Carlos Rubio y se estima que en el segundo semestre de 2027 abrirá sus puertas al público como espacio expositivo de las colecciones del Museo del Prado.

MUSEO DEL CINE

Próximamente

El conocido como edificio NO-DO, situado entre las calles de Joaquín Costa y Velázquez, ha sido cedido a la Academia de las Artes y las Ciencias Cinematográficas de España para la creación del que será el primer Museo del Cine español. Un espacio destinado a la exposición y muestra de la actividad cinematográfica española y también a la conservación del patrimonio del cine nacional.

CASA DE VARGAS

Próximamente

La Casa-Palacio de los Vargas y el jardín de Felipe II, ubicados en la Casa de Campo de Madrid y declarados Bien de Interés Cultural en la categoría de Sitio Histórico, tendrán un uso cultural, museístico y de jardín histórico. Una vez rehabilitado, se destinará a ser un Centro de Interpretación sobre la Casa de Campo en general y de la Casa de los Vargas, en particular. Albergará en sus dependencias un Centro de Documentación de los Paisa-

jes Culturales Urbanos para que los ciudadanos conozcan sus orígenes históricos. Además, se recuperarán los jardines del Reservado Chico con sus fuentes y estatuas y las galerías de burlas y, a largo plazo, también, el Reservado Grande.

ESTACIÓN DE METRO DE VENTAS

Próximamente

Tras más de medio siglo cerrado, el antiguo acceso a la estación de metro de Ventas, situado junto a la Plaza de Toros, volverá a abrir como un espacio museístico, al igual que los ya existentes en la Nave de Motores, la estación de Chamberí o el pasillo de la de Pacífico.

PALACIO DE LOS DUQUES DE OSUNA

Próximamente

Situado en los jardines de El Capricho, en el distrito de Barajas, el Palacio de los Duques de Osuna abrirá sus puertas tras una importante renovación. Su uso será el de un museo concebido como un centro que gire en torno a varios aspectos de la historia de Madrid desde el siglo XVIII. En esa línea, los tres ejes clave de este proyecto son: el valor patrimonial del conjunto histórico jardín/palacio, la Ilustración y el inicio de la conciencia de la mujer a la hora de dirigir y desarrollar proyectos públicos o privados de trascendencia.

PROYECTO VAL-VERDE

Próximamente

El Ayuntamiento de Madrid convertirá la antigua fábrica de Clesa en un centro de innovación e investigación. Un edificio inaugurado en 1962 y proyectado por el arquitecto Alejandro de la Sota que se encuentra en desuso y abandonado desde hace más de una década y que el Ayuntamiento de Madrid, tras recuperar su titularidad, va a poner en valor a través de una intervención que convertirá el espacio en un centro pionero en Madrid. Son 10500 m² de espacio para I+D+I que se completarán con un centro cultural que tendrá contenidos dinámicos, espacio de *coworking*, dos auditorios y una cafetería.

REAL COMPAÑÍA ASTURIANA DE MINAS

2026

La antigua sede de la Real Compañía Asturiana de Minas, situada en la plaza de España, se convertirá en 2026 en un centro de exposiciones, actividades culturales y sociales de la mano de la Fundación Mutua Madrileña.

MUSEO HISPANO JUDÍO

Próximamente

La Fundación Hispano-Judía tendrá un espacio para difundir su cultura y recuperar la herencia histórica hebrea en España e Hispanoamérica. El sitio elegido es una antigua subestación eléctrica del Barrio de Salamanca que estaba en desuso. El edificio es una obra original de Antonio Palacios.

MUSEO DEL FERROCARRIL

Próximamente

El Museo del Ferrocarril ha comenzado sus obras de renovación, tanto para mejorar sus instalaciones como para añadir

nuevos espacios. Algunos de estos incluirán una biblioteca ferroviaria, una sala de simuladores de conducción de trenes de alta velocidad y un nuevo espacio expositivo.

CINE IMAX (TEATRO)

Próximamente

El cine Imax, situado en Méndez Álvaro y clausurado en 2014, volverá pronto a la vida en forma de teatro. Se prevé que cuente con un aforo de 1300 espectadores y ofrezca una programación de espectáculos de artes escénicas, danza y lírica.

TEATRO CONCHA VELASCO

Próximamente

El Teatro de Madrid, renombrado como Teatro Concha Velasco y situado en La Vaguada, volverá a la vida tras años de desuso para albergar espectáculos culturales de gran formato. Además, ofrecerá actividades complementarias, como una escuela de artes escénicas.

MUSEO DE LA AEMET (RETIRO)

Próximamente

En el parque de El Retiro, se encuentra un castillo que albergó el primer telégrafo óptico del Observatorio Astronómico y el primer edificio del Instituto Meteorológico. Tras años en desuso la Agencia Estatal de Meteorología lo convertirá en la sede del nuevo museo meteorológico.

MUSEO EMT

Próximamente

El entorno de Madrid Río acogerá el futuro Museo EMT Madrid. Será un espacio que albergará todo el patrimonio histórico de la Empresa Municipal de Transportes de Madrid y que será construido en una de las parcelas del ámbito Mahou-Calderón, de 4460 metros cuadrados, enclavada entre las calles Duque de Tovar, San Epifanio y paseo de los Melancólicos.

DEPORTES

CIUDAD DEL DEPORTE

Próximamente

La futura Ciudad del Deporte se ubicará en el entorno del estadio Riyadh Air Metropolitano, en el distrito de San Blas-Canillejas. Los antiguos terrenos que iban a ser destinados a la candidatura olímpica de la ciudad y que no han terminado de ser urbanizados cuentan con cinco parcelas que tienen un uso exclusivamente deportivo. Estos acogerán diferentes instalaciones como campos de fútbol, un miniestadio con capacidad para 6000 espectadores, 25 pistas de pádel, un rocódromo, un espacio para la enseñanza y práctica del surf, una zona para hacer *skating* y *jumping* y una pista de atletismo, entre otros.

OTROS

PALACIO DE EXPOSICIONES Y CONGRESOS

Próximamente

El Palacio de Exposiciones y Congresos de Madrid, ubicado en el paseo de la Castellana 99, se someterá próximamente a una profunda remodelación, para albergar en sus instalaciones, más concretamente en su edificio B, la sede de la OMT (Organización Mundial del Turismo). En el edificio A se prevé su utilización para la organización de todo tipo de eventos.

NUEVA ESTACIÓN DE METRO BERNABÉU

Próximamente

La Comunidad de Madrid modernizará la estación de Metro de Santiago Bernabéu (Línea 10) con un diseño inspirado en el estadio de fútbol del Real Madrid. Entre las actuaciones previstas a realizar en los próximos meses se incluye un nuevo diseño del espacio interior que refleje la particular relación entre la estación y el campo del Real Madrid, emblema deportivo de la capital y un gran punto de atracción turística. Implantará medidas complementarias de accesibilidad universal para facilitar el transporte a todos los viajeros, especialmente a los de movilidad reducida.

