



SIX, el restaurante que ha convertido a La Moraleja en la capital gastronómica del mundo

Italia, México, Japón, China, India y Líbano conviven en un mismo espacio con una propuesta ambiciosa, elegante y sorprendente, en la que tradición y vanguardia se dan la mano, pensada para disfrutar, compartir y descubrir

En SIX, cada plato es una escala, cada bocado una historia y cada cocina una emoción distinta

Ya es posible viajar por seis países muy especiales del mundo a nivel gastronómico sin moverse de Madrid gracias al restaurante SIX, ubicado en La Moraleja, un espacio único que propone un viaje sensorial por seis grandes cocinas del mundo. Italia, México, Japón, China, India y Líbano conviven en un mismo espacio con una propuesta ambiciosa, elegante y sorprendente, pensada para disfrutar, compartir y descubrir.

Al frente de este proyecto se encuentra el chef Stefano Verrocchio, alma creativa de SIX y artífice de una carta que rinde homenaje a la tradición culinaria de cada país, al tiempo que la reinterpreta con una mirada contemporánea, técnica y profundamente hedonista. Para lograr esta cocina, el chef apuesta por cocinar de forma tradicional, con producto de calidad y buscando sabores intensos.

SIX no es solo un restaurante, es una experiencia. Cada plato es una escala, cada bocado una historia, cada cocina una emoción distinta. Desde la precisión y el respeto por el producto de la cocina japonesa, hasta la intensidad especiada de la india o la calidez mediterránea de Italia, el recorrido está diseñado para sorprender tanto al comensal curioso como al paladar más exigente.

La carta combina grandes clásicos reconocibles con creaciones innovadoras y atrevidas, logrando un equilibrio perfecto entre tradición y vanguardia. Entre los imprescindibles, que ya apuntan a convertirse en favoritos, destacan elaboraciones tan universales y exquisitas como la berenjena a la parmesana, el pato crujiente Hoisin, los tacos de cochinita pibil, el nigiri de toro con caviar, la degustación de cremas de Líbano o las brochetas de contramuslo de pollo tandoori.

Mamen Crespo

mamencrespo@bulevarcomunicacion.com

Móvil: 676 213 966

BLV
BULEVAR
COMUNICACIÓN



Junto a ellos, SIX sorprende con propuestas más audaces y originales que elevan la experiencia gastronómica: la ensalada de burrata, el nigiri de solomillo guancial, el arroz frito con magret de pato, el Butter Chicken o la Shawarma de tenera.

Pensado para un público amante de la buena mesa en la mejor compañía, SIX apuesta por una cocina para compartir en pareja, en familia o con amigos, por el producto de calidad y por una puesta en escena cuidada al detalle. Un espacio donde cada visita es distinta y donde el comensal decide su propio recorrido gastronómico.

SIX

 C.C. El Bulevar
Paseo de Alcobendas, 10
La Moraleja- Madrid

 91 117 00 66

 Reservas: six@sixrestaurants.com

www.sixrestaurants.com

Horario de cocina

* Martes y miércoles: de 13:00 a 16:00 y de 20:00 a 23:00

* Jueves a sábado: de 13:00 a 16:00 y de 20:00 a 23:30

* Domingos: de 13:00 a 16:00

* Lunes cerrado

Mamen Crespo

mamencrespo@bulevarcomunicacion.com

Móvil: 676 213 966

BLV
BULEVAR
COMUNICACIÓN