

29 AGOSTO – GASTROECONOMY

<https://www.gastroeconomy.com/2020/08/agendas-de-novedades-gastronomicas-del-otono-2020-y-del-verano-2020/>

REPORTAJES

PERSONAJES

FORMACIÓN

INTI

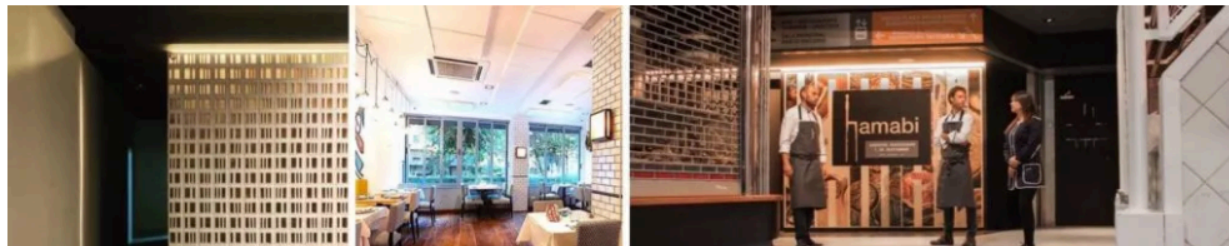
29 AGO 2020

AGENDAS DE NOVEDADES GASTRONÓMICAS DEL OTOÑO 2020 (Y DEL VERANO 2020)

Publicado por Marta Fernández Guadaño a las 12:26h en Negocios, Reportajes · 0 Comentarios



Para Gastroeconomy, es costumbre recopilar cada septiembre las novedades gastronómicas del otoño. Y, en el año de la peor crisis de la historia reciente de la hostelería, no podía ser menos, sobre todo, si, pese al parón generalizado de la restauración, algunos cocineros y/o empresarios optan por mantener sus planes de apertura de restaurantes. El Covid no puede con todo. Emprendedores dispuestos a sacar adelante aperturas, casi siempre proyectadas antes de la pandemia, darán algo de color a un sector realmente tocado por la crisis, con los ERTE como único balón de oxígeno y con la incertidumbre como problema común que no solo no se despeja, sino que se ha multiplicado en verano como consecuencia de los últimos brotes. Por orden alfabético, publicamos las aperturas previstas este otoño (más alguna mudanza) y, además, repasamos las novedades abiertas entre marzo y el verano 2020.



Fayer. Formato de cocina israelí y parrilla argentina con sede en Buenos Aires y que abrió sucursal en Madrid abierto el 9 de marzo, 4 días antes del cierre hostelero por el estado de alarma. Es el proyecto de los emprendedores **Martín Loeb y Alejandro Pitashny**, fundadores del fondo de inversión Food Macro, que han situado su negocio en la calle Orfila (Madrid).

Florida Beach. Multiespacio promovido en Cala de Mijas por los dueños de Florida Beach, bajo la dirección gastronómica de **Iván Cerdeño**.

Gran Vía 55. Es una especie de nueva matriz en el centro de Madrid de **Grupo Con Fuego**, propiedad de los hermanos Joaquín y Paco Capel y que suma conceptos como la hamburguesería SteakBurger, la pizzería Oven y el mexicano Santita, con el fuego como eje común (parrilla de carbón de encina, horno de leña y carbón mexicano).

Huerta de Carabaña. El grupo madrileño, dedicado a la producción y a la hostelería (con restaurante y gastrobar en Jorge Juan), estrenó formato en junio: un 'comedor' en su huerta a orillas del Tajuña para ofrecer un menú degustación con sus productos.