

**Alberto Sanz Blanco**

Periodista, analista y crítico gastronómico



Sinestesia: el restaurante donde los sabores se ven, los colores se saborean y la experiencia se siente

En un mundo donde la gastronomía ha trascendido el mero acto de comer para convertirse en una experiencia sensorial completa, Sinestesia se erige como uno de los conceptos más innovadores y fascinantes de la escena culinaria madrileña. **Ubicado en el vanguardista Centro Comercial Caleido**, este restaurante va más allá de desafiar las convenciones, las descompone y reconstruye en un espectáculo donde la alta cocina y la tecnología se entrelazan en perfecta armonía.

Una experiencia inmersiva más allá del plato

Desde el instante en que se cruza la puerta de entrada, el comensal es transportado a un universo donde los límites entre los sentidos se desdibujan. Aquí, los sabores no solo se degustan; se ven, se escuchan y hasta se sienten en la piel. Un viaje multisensorial cuidadosamente orquestado en el que cada plato se presenta con su propia narrativa, un despliegue de estímulos visuales, sonoros y aromáticos que refuerzan y potencian la aventura gastronómica. El espacio, **concebido para un má**
...

[SUSCRÍBETE >](#)

para una conversión completa a PDF |