



NOTICIAS DE TURISMO Y ECONOMÍA / RESTAURACIÓN

MÁS BUSCADORES Y MÁS COMPETITIVOS

El primer establecimiento está en Madrid

Abel Matutes Prats abre una cadena de restaurantes bajo la marca Tatel

Entre sus socios figuran Nadal, Gasol y Enrique Iglesias, además del empresario Manuel Campos

09 MAYO, 2015

Más sobre: Abel Matutes, restauración, Turismo gastronómico, marca España, restaurantes, noticias de turismo, Rafa Nadal, ver todos.

COMPARTIR

67 22 7 345

PUBLICIDAD VENTA ANTICIPADA HASTA UN 15% DTO Los empresarios **Abel Matutes Prats** y Manuel Campos, los deportistas **Rafael Nadal** y **Pau Gasol** y el cantante **Enrique Iglesias** se han unido para abrir en **Madrid** el restaurante **Tatel**, el primer establecimiento de una nueva cadena que nace con **vocación internacional**. Pretende poner en valor la cultura y la **gastronomía tradicional española** por el mundo y convertirse en embajador de la **Marca España**.

El primer establecimiento abre sus puertas en el **Paseo de la Castellana** de Madrid y se enmarca en un proyecto de **expansión internacional**, ya que el objetivo es instalarse próximamente en **Estados Unidos, México e Inglaterra**, según ha informado la compañía a través de un comunicado.



El nuevo restaurante Tatel, en Madrid.

Abel Matutes Jr, director general de **Palladium Hotel Group**, que emprende este proyecto al margen de la cadena hotelera, y **Manuel Campos** apuestan por un **nuevo concepto de restauración**, una iniciativa que llega con el respaldo de **Ushuaia** y de **Blue Marlin Ibiza**, considerados como el mejor club al aire libre, y mejor beach club del mundo, respectivamente

El cantante **Enrique Iglesias** y los deportistas **Rafa Nadal** y **Pau Gasol** constituyen destacados representantes de la **Marca España**, con lo que pueden contribuir así a convertir el restaurante en una referencia de la cultura, gastronomía y **estilo de vida español** en el mundo.



Abel Matutes Prats, director general de Palladium Hotel Group.

Tatel apuesta por una cocina con **identidad propia**, con la esencia de las **recetas tradicionales** pero acercándolas a la actualidad.

El local presenta una **estética art decó**, cuenta con una superficie de **800 metros cuadrados** y capacidad para **225 personas**.

COMUNIDAD HOSTELTUR

¿Por qué no ahorramos en la gestión de los gastos de viaje?

Todos somos turistas

Resolución Concurso de Posts XI Foro Turístico Hosteltur

¿Cambia la nueva intermediación el precio y valor en el turismo español?

VER MÁS

vueling AIRLINES

Volar a más de **160** destinos directos, vía **Barcelona o Roma**

POSSIBLE by vueling

CURSOS ON LINE DE ALEMÁN APLICADO A LA GESTIÓN HOTELERA borruco@us.es Diploma expedido por la Universidad de Sevilla.

Abre la puerta al mundo

¿Necesitas un impulso? ¡Aprende Revenue Management!

Patrocinado por: **Barceló HOTELS & RESORTS** **PETIT PALACE hotels HIGH TECH**

12 de mayo de 2015 - Hotel NH Eurobuilding - Madrid

XI FORO TURÍSTICO **hosteltur.com**

INTERMEDIACIÓN, PRECIO Y VALOR EN TURISMO

SÍGA EL STREAMING AQUÍ

amadeus Mf Dingus yCasa

MADRID M AVIS GContingentes

TOP NOTICIAS ESTE MES

+Lecturas +Votos +Comentarios

Las tendencias de viaje que dominarán en 15 años

Logitravel: "La venta directa no está triunfando"

Diez tendencias de futuro de marketing hotelero

confortel ILUNION

OFERTAS EMPLEO HOSTELTUR JOBS