



## **Bancal Organic Food, el primer restaurante 'eco' del noroeste de Madrid**

- **Un espacio de ocio gastronómico sostenible desde el mobiliario a los más de 30 platos que configuran la carta del restaurante o las tartas y smoothies de la cafetería**
- **Platos elaborados únicamente con productos con certificación ecológica provenientes de productores locales, también con propuestas veganas, vegetarianas y para personas con intolerancias**
- **Bancal está gestionado por el equipo de El huerto de Lucas, referente ecogastrocultural situado en el centro de Madrid que aúna mercado, cafetería y restaurante ecológico**

La gastronomía mediterránea y la alimentación ecológica se dan cita en el primer restaurante 100% 'eco' del noroeste de Madrid: **Bancal Organic Food, un amplio espacio de 200 m<sup>2</sup> situado en Las Rozas, donde la sostenibilidad es la protagonista.** Desde la selección de las materias primas a la elaboración de la carta, pasando por el diseño del espacio, todo está pensado para crear una experiencia gastronómica que recupera los auténticos sabores de los alimentos en platos saludables y apetitosos, elaborados con productos certificados en un entorno acogedor y lleno de luz, que sigue la filosofía toxic free.

Desayunos muy naturales, un menú lleno de sabor con un precio accesible y una carta con más de 30 platos como moussaka al estilo griego o taboulé de quinoa y garbanzos, configuran la apuesta de Bancal Organic Food. La combinación de cafetería y restaurante lo convierte en el lugar perfecto para el desayuno, una comida de negocios o un picoteo con familia y amigos. **Un espacio para todos donde la opción vegetariana y vegana está presente en toda su oferta,** con especial atención a las alergias y las intolerancias alimentarias gracias a platos gluten free y sin lactosa.

Café ecológico y de comercio justo, tartas caseras, smoothies y zumos elaborados con fruta fresca y de temporada, junto con refrescos 'eco' hacen de Bancal el punto de encuentro idóneo desde primera hora de la mañana. Las propuestas de desayuno incluyen diferentes packs para empezar bien el día con café o infusión: urbano con bollería, hortelano con tostada salada y dulce, labriego con pincho de tortilla y pastelero con porción de tarta casera. La carta de la cafetería cuenta con deliciosos sándwiches como el Olivia (Queso de anacardo, tomate, hojas verdes y pesto) o Little Italy (ternera asada, queso parmesano, tomate seco y rúcula) y platos para compartir como snacks de boniato, churritos de pollo con salsa casera de mostaza y miel o baba ganoush para dipear con panecillos.

**Sabores de siempre con recetas de hoy en clave 'eco' es la filosofía de Bancal Organic Food.** Para la hora del almuerzo en la carta predominan los platos vegetarianos y veganos como la crema estación que cambia en función de la temporada del año o la lasaña de calabacín, berenjena y espinacas, sin dejar de lado la cocina más 'convencional' como la lubina a la espalda. Pizzas artesanales, platos ligeros y postres veggies como tarta hortelana rellena de manzana o macedonia con jengibre completan un proyecto lleno de sabor y de color, que se disfruta con todos los sentidos. Se puede optar también por el menú diario con 3 opciones de primeros y segundos, bebida, café o postre por 14,90 € con platos como calabacines rellenos de boloñesa con fritada de boniato, **y aquellos que cuentan con menos tiempo para la hora de comida pueden optar por un medio menú.**

Bancal homenajea desde su nombre al origen de todo proyecto gastronómico: la tierra. **Los banales, espacios destinados al cultivo, son el primer paso para que, desde el campo a la mesa, contemos con una cadena de alimentación saludable.** Los platos se elaboran con productos con certificación ecológica que promueven una forma de producción respetuosa con la salud del medioambiente y de las personas, además de apoyar a los agricultores locales que cultivan sin pesticidas y a los ganaderos que tratan con respeto a sus animales.

Un espacio decorado con mimo donde, además de fomentar la agricultura y la ganadería ecológica, y divulgar un estilo de vida saludable y respetuoso con el planeta, **se ha diseñado un proyecto integral de sostenibilidad, con especial atención al uso de materiales libres de tóxicos.** El mobiliario, fabricado para Bancal, es reciclado, reutilizado o elaborado con madera procedentes de bosques sostenibles (FSC). Gracias a las plantas naturales se consigue crear un ambiente más cercano a la naturaleza y conseguir un aire más limpio.

## **Bancal Organic Food**

**C/ Chile, 10,**

**28290 Las Rozas, Madrid**

Menú diario: 14,90 €

Web: <https://restaurantebancal.es>

Nota al editor:

Bancal Organic Food es la primera propuesta de ocio gastronómico 100% eco del noroeste de Madrid que combina los sabores mediterráneos con la calidad de los productos ecológicos certificados en recetas actuales y sabrosas. Un concepto integral de espacio sostenible construido con materiales toxicfree, muebles reciclados y piezas fabricadas en exclusiva con maderas FSC dónde poder disfrutar de la gastronomía.

El local forma parte un proyecto que dio comienzo en 2014 con el objetivo de acercar la alimentación ecológica al ciudadano y promover la cultura del bienestar a través del respeto a la salud del planeta y de las personas. Así surgió El Huerto de Lucas en el barrio de Chueca de Madrid que al día de hoy es el punto de referencia en de la cultura healthy de Madrid. Ambas iniciativas forman parte del grupo especializado en gastronomía ecológica Mercado de San Lucas.

### **Para más información:**

Isabel Alonso Matías - Responsable de comunicación

[hola@restaurantebancal.es](mailto:hola@restaurantebancal.es)

Tel. 91 831 71 00

Almudena Delgado - Responsable de prensa

[almudena.delgado@a-mas-a.com](mailto:almudena.delgado@a-mas-a.com)

Tel. + 34 91 700 02 57