



Alberto Sanz Blanco

Periodista, analista y crítico cultural



---

## De la calle a la alta cocina: un viaje gastronómico entre tres mundos en 80/20

En el corazón vibrante de Malasaña, donde la tradición y la vanguardia conviven en perfecta armonía, destaca un referente culinario: 80/20. Este restaurante es un homenaje al equilibrio entre esfuerzo y recompensa, inspirado en la célebre regla de Pareto, que establece que, en muchos aspectos de la vida, el 80% de los efectos provienen del 20% de las causas. El equipo ha apostado por un espacio donde la creatividad y la técnica convergen para ofrecer una experiencia única donde **el 20% de esfuerzo les permitirá lograr el 80% del impacto gastronómico y de éxito**. Con raíces en Perú, Colombia y Bolivia, pero una sólida formación en las cocinas más prestigiosas de Madrid, este trío ha convertido su bagaje en una propuesta gastronómica que promete marcar un antes y un después en la escena madrileña.



(Imagen: Alberto Sanz Blanco)

La carta de 80/20 es una travesía sensorial que fusiona tres de las cocinas más influyentes del mundo.

La **frescura y acidez vibrante de la cocina peruana, la tradició**

...

SUSCRÍBETE >

para una conversión completa a PDF |