



Gastrocopas

CHANGÓ

La discoteca orgánica

Changó se renueva con dos plantas, última tecnología de leds sostenibles, jardines artificiales y una acústica espectacular

La mítica Sala Changó estrena nueva cara para retar a todos los que piensan que en Madrid ya no hay discotecas como las de antes. Tras la reforma integral que ha llevado a cabo el estudio de interiorismo Cuarto Interior, la renovada sala de la calle Covarrubias es ahora un espacio de dos plantas con y más de 1.000 m², equipados con la última tecnología en iluminación a partir del más vanguardista sistema de leds sostenibles que existe a nivel mundial, el cual es capaz de generar una arquitectura orgánica y una acústica espectacular.

El espacio se transforma en una discoteca polivalente con aforo para más de 600 personas apta para fiestas privadas, presentaciones o cualquier tipo de evento, que potencia su acertada arquitectura tipo teatro (con pista de baile en el centro y dos naves laterales en dos plantas) de los años 70. Una doble iluminación que hace posible generar



Un espacio camaleónico.

distintas atmósferas gracias a un juego de luces dinámico para recrear diferentes momentos y ambientes (como fiestas nocturnas, cócteles *afterwork* o presentaciones) y una vegetación que simula no tener control gracias a la creación de unos jardines artificiales ocultos tras unas celosías, pretenden volver

a situar a la Sala Changó donde ha estado durante tantos años: como uno de los lugares nocturnos polivalentes y camaleónicos de referencia de la capital. **L.S.L.**

CHANGÓ.

COVARRUBIAS, 42 (BILBAO).
T. 696 511 568. ♦ J A D, DE 24 H A 6 MAD.
PRECIO MEDIO 20€.



MUSEO CHICOTE.

GRAN VÍA, 12 (GRAN VÍA).
L A S, DE 19 H A 3 MAD.; D DE 19 A 24 H • T. 91 532 67 37.

MUSEO CHICOTE

Cócteles D-Tox

Dos kilos es la media de peso que gana la gente en Navidad con todos los excesos de comidas y alcohol. Es momento de volver a una rutina alimenticia más sana, pero no por eso hay que renunciar a lo bueno. En Museo Chicote han analizado todas las posibilidades y ahora quieren convertirse en nuestro *coach* nutricional con una propuesta depurativa más que saludable: cócteles D-TOX para digerir la cuesta de enero. Trajos bajos en calorías pensados para eliminar las toxinas, ganar energía, cuidar la piel, activar el sistema inmunológico, mejorar las digestiones y hasta perder peso a partir de fibra, verdura, fruta fresca, arroz, legumbres, vitaminas y antioxidantes. **L.S.L.**