



Paolo Casagrande, al frente del nuevo proyecto de Grupo Orobianco en Barcelona

- El restaurante Teatro Kitchen & Bar, galardonado con 1 Estrella MICHELIN en 2024, cerrará sus puertas de manera definitiva para dar paso al nuevo proyecto del Grupo Orobianco en Barcelona.
- La propuesta contará con la dirección gastronómica de Paolo Casagrande, chef reconocido con 1 Estrella MICHELIN en Calpe y 3 Estrellas MICHELIN en Lasarte, consolidando así la presencia del grupo a nivel nacional.



Barcelona, octubre de 2025.– El grupo gastronómico con sede en Calpe, donde se encuentra su restaurante de alta cocina italiana Orobianco, reconocido por su apuesta por la excelencia, da un paso más en su expansión nacional con un nuevo proyecto en Barcelona, que se inaugurará a partir de la primavera de 2026 en el espacio actualmente ocupado por el restaurante Teatro Kitchen & Bar. El establecimiento cerrará definitivamente el próximo 21 de diciembre para dar paso a una remodelación integral que servirá de base al nuevo concepto gastronómico liderado por Paolo Casagrande, chef con 3 Estrellas MICHELIN en Lasarte (Barcelona) y director gastronómico del grupo Orobianco, en quien Inna Skriabina, CEO del grupo, ha vuelto a confiar plenamente para dar forma a esta nueva propuesta.

Paolo Casagrande también supervisa la cocina del restaurante Orobianco en Calpe, reconocido con 1 Estrella MICHELIN, y será la figura clave en el desarrollo del proyecto de Barcelona. Según Casagrande, *“el nuevo proyecto será el inicio de una etapa apasionante, con propuestas desenfadas pero elegantes, que dialogan entre el Mediterráneo y otras cocinas del mundo sin olvidar nuestras raíces”*. La oferta gastronómica no se limitará a un menú degustación, sino que permitirá al comensal elegir entre distintas opciones, combinando creatividad, respeto por el producto y una experiencia lúdica y memorable.



La remodelación del espacio estará a cargo del Estudio Astet, reconocido por su trabajo con chefs de prestigio como Dani García, entre otros. El desafío principal será optimizar los espacios y crear un ambiente mediterráneo, luminoso y natural, empleando materiales cálidos y frescos que reflejen la filosofía gastronómica del grupo.

El Grupo Orobianco reconoce también la destacada trayectoria de Oliver Peña, quien lidera actualmente la cocina de Teatro Kitchen & Bar. Bajo su dirección, el restaurante obtuvo 1 Estrella MICHELIN en 2024, consolidándose como uno de los grandes referentes de la nueva escena gastronómica barcelonesa gracias a su narrativa sensorial, precisión técnica y enfoque creativo. Por su parte, Oliver Peña tiene previsto abrir su nuevo proyecto en el Eixample a principios de 2026.



El restaurante Orobianco de Calpe, que recientemente cerró la temporada el 19 de octubre, reabrirá el próximo año bajo la dirección de Paolo Casagrande y con Andrea Drago al frente de la cocina, continuando con la propuesta italo-mediterránea. Esta experiencia servirá como base para el nuevo proyecto en Barcelona, fortaleciendo la presencia del grupo a nivel nacional y su apuesta por la excelencia gastronómica.

Paolo Casagrande comenta: *“El hecho de que el grupo asuma nuevos retos es un verdadero lujo, nos permite evolucionar día a día y ampliar nuestros horizontes en un formato y entorno distintos. Orobianco es un proyecto muy especial, que crece constantemente en equipo y ofrece al comensal experiencias completamente distintas por toda España”*.

El nuevo restaurante de Barcelona tendrá como pilares la esencia mediterránea, con Casagrande al frente de la propuesta. El proyecto aspira a consolidarse como un referente gastronómico innovador en Barcelona y en todo el país.

BR D

DESCARGA DE MATERIALES

Fotos y notas de prensa

[PrensaOrobianco](#)

CONTACTO DE PRENSA

Más información, gestión de visitas y entrevistas

Marta Vaquero: martavaquero@brandelicious.es / 660 571 695

Elena Altés: elena@brandelicious.es / 659 888 481