

La cena de empresa, por la mañana

DOSSIER DE PRENSA · DICIEMBRE 2026

Eggocéntrico

El huevo en el centro del brunch madrileño

Egg shop, desayuno y brunch junto al Bernabéu.
La nueva etapa del equipo de Panela & Co.

GUTIÉRREZ SOLANA 6 · CHAMARTÍN · MADRID
EGGOCENTRICO.ES

Eggocéntrico en un minuto

Un restaurante que gira alrededor del huevo: brunch durante todo el horario y, en la barra, los mismos huevos ecológicos de la cocina para llevar a casa.

CONCEPTO	Egg shop y restaurante de desayuno y brunch. El huevo es el punto de partida de la carta.
DÓNDE	Calle Gutiérrez Solana 6, 28036 Madrid. Chamartín, entre Castellana y Paseo de la Habana, a tres minutos a pie del Bernabéu.
HORARIO HABITUAL	Lunes a viernes: 8:30-16:00. Sábados, domingos y festivos: 9:30-17:00.
FECHAS ESPECIALES	24 y 31 de diciembre de 2026: 8:30-16:00. Cerrado el 25 de diciembre de 2026 y el 1 y 6 de enero de 2027.
BRUNCH	Brunch durante todo el horario de apertura. Carta con huevos ecológicos; platos principales desde 10,50 €. Un plato por persona; las bebidas se piden aparte.
MENÚS DE BRUNCH	Menús de brunch próximamente disponibles. De momento, pide a la carta. Serán tres por persona: 25,95 €, 28,95 € y 34,95 € (IVA incluido); niños, 15,50 € (hasta 10 años). Obligatorios desde 8 (los niños cuentan). Navidad para empresas: hasta el 23 de diciembre.
SERVICIOS	Servicio en el local, catering, pedidos para llevar y reparto mediante Uber Eats y Glovo, según cobertura.
FUNDADORA	Fundado por Bárbara Rodríguez-Marcos, con la trayectoria del equipo de Panela & Co. Eggocéntrico inició su etapa en febrero de 2025.
RESERVAS	Hasta 7 personas, online cualquier día, sin garantía ni menú obligatorio. Desde 8 (los niños cuentan), petición de mesa de grupo en eggocentrico.es/reserva-grupos, hasta 20 personas; más de 20, eggo@eggocentrico.es. El equipo responde en 48 horas laborables; si se necesita mesa antes, 854 500 270. Tarjeta en garantía de 19 € por persona solo sábados, domingos y festivos, o desde 15 personas cualquier día; no es un depósito. Cancelación gratuita hasta 24 horas antes; solo se carga si se cancela más tarde o no se presentan.

Carta y precios actuales

Reservas online

> *«No somos un brunch que tiene huevos. Somos una casa del huevo que sirve brunch todo el día.»*
>
> BÁRBARA RODRÍGUEZ-MARCOS, FUNDADORA DE EGGOCÉNTRICO



Bárbara Rodríguez-Marcos en la terraza de Gutiérrez Solana.

CONTACTO DE PRENSA
Bárbara Rodríguez-Marcos
barbara@thecoolfood.co

Quince años de brunch, un solo protagonista

Eggocéntrico es la siguiente etapa del equipo detrás de Panela & Co, una de las direcciones de referencia del brunch en Madrid.



Bárbara Rodríguez-Marcos, fundadora de Eggocéntrico, bajo el neón del local.

Todo empezó con Panela & Co. Aquel café de inspiración neoyorquina se convirtió en una dirección de referencia del brunch en Madrid: bagels, huevos benedictinos y café alrededor de una mesa para compartir. Time Out lo recomendaba ya en 2014; en 2023, Madrid Diferente destacaba sus benedictinos y más de una década de trayectoria.

En febrero de 2025, el local de Panela & Co junto al Bernabéu dio el paso. Bárbara Rodríguez-Marcos decidió que el huevo dejara de ser un ingrediente más y se convirtiera en la razón de ser de la casa. Así nació Eggocéntrico, un nombre que ya es una declaración de intenciones.

El concepto se completa en la barra: los mismos huevos ecológicos que salen de la cocina se pueden llevar a casa.

Lo que hay detrás de cada plato

Huevos ecológicos. Código 0, empleados en los platos de huevo y disponibles para comprar en el local.

Café. Un blend propio, tostado en Alicante por el mismo tostador desde hace más de diez años.

Leche fresca. Procedente de una granja de Madrid, para cafés y lattes.

Brioche de mantequilla. Base de los benedictinos y de los sándwiches de la casa.

Ternera Angus. En la Eggoist Burger, junto al huevo a la plancha, cheddar y cebolla caramelizada.

> *«Llevábamos quince años sirviendo huevos. En Eggocéntrico decidimos dejar de esconderlos en la carta y ponerlos en el nombre.»*
>
> BÁRBARA RODRÍGUEZ-MARCOS, FUNDADORA DE EGGOCÉNTRICO

Brunch todo el día. Cada uno, su plato.

En Eggocéntrico el brunch no tiene hora: se sirve desde que se abre hasta que se cierra. Huevos ecológicos, brioche de mantequilla y café de especialidad. Cada comensal pide su plato completo y sus bebidas: nada de tablas ni raciones al centro.



Eggs Benedict — 11,90 €

Dos huevos ecológicos pochados sobre brioche artesano de mantequilla, con bacon, salsa holandesa y ensalada de rúcula.



Eggs Norwegian — 11,90 €

Dos huevos ecológicos pochados sobre brioche artesano de mantequilla, con salmón ahumado, salsa holandesa, alcaparras y eneldo.



Eggoist Burger — 12,90 €

Huevo ecológico a la plancha, hamburguesa Angus, cebolla caramelizada, cheddar y salsa de la casa en brioche artesano.



Avocado & Egg Toast — 11,50 €

Tostada de pan de semillas con aguacate, huevo ecológico revuelto, feta, chilli butter y germinados.



The Golden Egg Bowl — 13,90 €

Dos huevos ecológicos pochados sobre quinoa templada, boniato asado, kale, hummus, granada y feta.



Turkish Eggs — 10,90 €

Dos huevos ecológicos pochados sobre crème fraîche con limón y ajo, kale salteada y pan tostado con chilli butter.



The Egg Killer — 10,90 €

Huevo ecológico pochado sobre puré de patata trufado, en tarro de cristal con cebollino y baguette.

Precios por plato, IVA incluido, consultados el 9 de noviembre de 2026 en la carta de eggocentrico.es. Pueden cambiar: consultar la carta vigente.

> *«Aquí cada uno tiene su plato, completo, pensado para él. El brunch se comparte en la conversación, no en el centro de la mesa.»*
>
> BÁRBARA RODRÍGUEZ-MARCOS, FUNDADORA DE EGGOCÉNTRICO

Diciembre junto al Bernabéu

Diciembre se vive en Chamartín: Navidad, Skywalk y fútbol en casa. A tres minutos a pie del estadio, Eggocéntrico es la parada de la mañana antes del plan de la tarde.

Navidad en el local

24 y 31 de diciembre de 2026: abierto de 8:30 a 16:00.
25 de diciembre de 2026 y 1 y 6 de enero de 2027: cerrado.
Resto de fechas: horario habitual (lunes a viernes 8:30-16:00; sábados, domingos y festivos 9:30-17:00).

Skywalk del Bernabéu

El Bernabéu Skywalk, imaginado por Cirque du Soleil, abre del 13 de noviembre de 2026 al 10 de enero de 2027. Horario del organizador: lunes a viernes 17:00-23:00; sábados y domingos 12:00-23:00. Los días 24 y 31 de diciembre tienen horarios especiales del organizador.

El plan «brunch antes del Skywalk» funciona mejor en fin de semana: el Skywalk abre desde las 12:00 y Eggocéntrico sirve hasta las 17:00.



El interior de Eggocéntrico, en Gutiérrez Solana 6.

Partidos en casa · diciembre de 2026

FECHA	PARTIDO	SEDE	HORA
13 de diciembre de 2026	Real Madrid - Osasuna · LaLiga, jornada 16	Santiago Bernabéu	Por confirmar

Según el calendario oficial del Real Madrid consultado el 9 de noviembre de 2026. Cualquier cambio de fecha u hora lo publican el club y LaLiga.

Días de partido o evento

Los días de partido o evento en el Bernabéu, Eggocéntrico mantiene su horario habitual. Si el evento empieza después del cierre, sigue abierto hasta la hora de inicio; desde el cierre normal (16:00 entre semana, 17:00 fines de semana y festivos) solo sirve bebidas y galletas, sin cocina.

> *«La mejor cena de empresa es la que no te quita la noche. A las once de la mañana todo el mundo está despierto, de buen humor y llega a casa a su hora.»*
>
> BÁRBARA RODRÍGUEZ-MARCOS, FUNDADORA DE EGGOCÉNTRICO

CONTACTO DE PRENSA
Bárbara Rodríguez-Marcos
barbara@thecoolfood.co

Brunch de Navidad para empresas

La cena de empresa, por la mañana. Hasta el 23 de diciembre, Eggocéntrico propone cambiar la comida o la cena de siempre por un brunch junto al Bernabéu: la misma celebración, a otra hora. Menús de brunch próximamente disponibles. De momento, pide a la carta.

Celebrar con el equipo y volver a casa a tu hora

- Sin quitar tiempo a la familia
- Sin taxis
- Sin llegar tarde a casa

Eggo Classic Brunch

25,95 € POR PERSONA · IVA INCL.

BEBIDA CALIENTE
Espresso, cortado, americano, latte, cappuccino, flat white, chocolate caliente, té o infusión.

BEBIDA FRÍA
Zumo de naranja recién exprimido, iced latte, iced americano, coffee frappé, kombucha, Coca-Cola o Coca-Cola Zero.

UN PLATO
Eggs Benedict, Eggs Norwegian, Avocado & Egg Toast, Benedictino III, Eggstravaganza, Royal Waffle Potatoes, Eggspectacular Croiffel, Eggocéntrico Sandwich o El Koreano.

ACOMPAÑAMIENTO
Grandma's Roasted Potatoes o Side Salad.

Next Level Brunch

28,95 € POR PERSONA · IVA INCL.

BEBIDA CALIENTE
Las del Classic, más matcha latte, chai latte, dirty chai o moka.

BEBIDA FRÍA
Zumo de naranja recién exprimido, zumo de zanahoria, jengibre y naranja, zumo verde, iced matcha o iced chai.

UN PLATO
The Golden Egg Bowl, Açai Power Nest Bowl, Eggoist Burger o Nordic Salmon Croiffel.

ACOMPAÑAMIENTO
Hashbrowns o Grandma's Roasted Potatoes.

Royal Eggo Brunch

34,95 € POR PERSONA · IVA INCL.

BEBIDA CALIENTE
Las del Next Level.

CÓCTEL O LATA
Mimosa, Bloody Mary o una lata (iced matcha, dirty chai latte, cappuccino, iced vanilla latte o coconut milk & watermelon frappé).

UN PLATO + 2 EXTRAS
Los del Next Level, con dos extras incluidos en el plato: dos huevos, aguacate, salmón ahumado o carne Angus (solo Burger); en el Açai, açai, crema de cacahuete o arándanos.

ACOMPAÑAMIENTO
Hashbrowns o Grandma's Roasted Potatoes.

PARA QUIÉN
Cualquier cliente. Hasta 7 personas, online cualquier día, sin garantía ni menú obligatorio.

DESDE 8 (LOS NIÑOS CUENTAN): MESA DE GRUPO
Menú por persona. Tarjeta en garantía de 19 €/persona solo sábados, domingos y festivos, o desde 15 personas cualquier día. Cancelación gratis hasta 24 h antes.

PETICIÓN DE 8 A 20 · MÁS DE 20: EGGO@EGGOCENTRICO.ES
eggocentrico.es/reserva-grupos · respuesta en 48 h laborables

FORMATO
Todo individual. Niños: 15,50 € (hasta 10 años).



Mesa de brunch con huevos, croissant y matcha.



El equipo de Eggocéntrico frente a la fachada de Gutiérrez Solana 6.

Brunch para regalar, brunch para llevar

Tarjetas regalo durante todo el año, catering de desayuno y brunch para empresas y horarios especiales en fiestas.

Tarjetas regalo

Importes de **25 €, 40 €, 75 € y 100 €** (IVA del 10 % incluido). Se compran solo online, en la página de tarjetas regalo de la web.

Válidas 12 meses desde la compra; se usan en una sola visita (el saldo no se guarda). Se canjean con reserva previa en eggocentrico.es/reservas, introduciendo el código. Solo en el local; no válidas en Uber Eats ni Glovo.

Reembolso: el comprador puede pedir la devolución íntegra en las 24 horas siguientes a la compra si el código no se ha usado ni asociado a una reserva. Pasado ese plazo, o si el código ya se ha utilizado, no se admiten devoluciones.

Catering para empresas

Pedido mínimo de **150 € (IVA incluido)**, con al menos 48 horas de antelación. Solo entrega, sin camareros. En Madrid capital, de lunes a viernes laborables. Información y presupuesto en eggocentrico.es/catering.

Para pedidos al momento o grupos pequeños, reparto a domicilio con Uber Eats y Glovo, según cobertura (eggocentrico.es/delivery).

Aperturas y cierres de las fiestas

24 y 31 de diciembre de 2026: 8:30-16:00.
25 de diciembre de 2026 y 1 y 6 de enero de 2027: cerrado.
Horario habitual el resto de fechas.



Mesa y ventanales del interior de Eggocéntrico.

CONTACTO DE PRENSA
Bárbara Rodríguez-Marcos
barbara@thecoolfood.co

Así se ve una mañana en Eggocéntrico

Una selección del material gráfico del restaurante. Fotos en alta resolución adjuntas; pueden usarse citando Eggocéntrico.



01 · Bárbara Rodríguez-Marcos, fundadora, en la terraza de Eggocéntrico.



02 · Mesa de brunch con huevos, croissant y matcha.



03 · The Egg Killer, servido con baguette.



04 · Espresso en la barra del restaurante.

> *«Queremos que la gente salga de aquí con ganas de volver, y con una docena de huevos bajo el brazo.»*
>
> BÁRBARA RODRÍGUEZ-MARCOS, FUNDADORA DE EGGOCÉNTRICO

CONTACTO DE PRENSA
Bárbara Rodríguez-Marcos
barbara@thecoolfood.co

Eggocéntrico at a glance

An egg-focused brunch restaurant and egg shop in Madrid's Chamartín district, a three-minute walk from the Bernabéu.

Eggocéntrico brings together organic eggs, butter brioche and specialty coffee. Breakfast and brunch are served throughout opening hours. Guests can also buy the same organic eggs used in the kitchen to take home.

Founded by Bárbara Rodríguez-Marcos, Eggocéntrico builds on more than 15 years of brunch experience at Panela & Co, a well-known Madrid café with a New York influence. Recommended by Time Out in 2014 and praised for its eggs Benedict by Madrid Diferente in 2023, Panela & Co provides the culinary background to the concept. Its Bernabéu location began a new chapter as Eggocéntrico in February 2025.

Signature dishes (brunch all day). Eggs Benedict with bacon and hollandaise (€11.90); Eggs Norwegian with smoked salmon (€11.90); the Angus Eggoist Burger (€12.90); Avocado & Egg Toast (€11.50); The Golden Egg Bowl (€13.90); Turkish Eggs (€10.90). One dish per person; drinks ordered separately. Prices incl. VAT, checked 9 November 2026.

Christmas company brunch: the office party, in the morning. Instead of the usual Christmas lunch or dinner, teams can celebrate with a brunch: no time taken from family, no taxis, no getting home late. They run until 23 December 2026, during usual opening hours (closed on 25 December). **Set menus.** Brunch menus coming soon. For now, please order from our à la carte menu. Three per-person menus (VAT included): Eggo Classic Brunch €25.95, Next Level Brunch €28.95 and Royal Eggo Brunch €34.95; they are compulsory for groups of 8 or more (children count). Each includes a hot drink, a cold drink, one dish and a side (in the Royal, a cocktail or can drink instead of the cold drink, and two extras in the dish); nothing to share. Kids menu €15.50 (up to 10). Up to 7 guests can book online any day, with no guarantee and no set menu required. From 8, groups request a table at eggocentrico.es/book-a-group (up to 20 guests; larger parties: eggo@eggocentrico.es). Our team replies within 48 working hours; for a table sooner, call +34 854 500 270. A card guarantee of €19 per person is requested only on Saturdays, Sundays and public holidays, or for groups of 15 or more on any day: it is not a deposit, nothing is charged when booking, and cancellation is free up to 24 hours before; it is only charged for later cancellations or no-shows.

Address. Calle Gutiérrez Solana 6, 28036 Madrid, Spain. **Usual opening hours.** Monday-Friday, 08:30-16:00; weekends and public holidays, 09:30-17:00.

Special dates. 24 and 31 December 2026: 08:30-16:00. Closed on 25 December 2026 and on 1 and 6 January 2027. Check date-specific changes before visiting.

Match and event days. Usual hours. If a Bernabéu event starts after closing time, the restaurant stays open until the start; after normal closing time, drinks and cookies only (no kitchen).

December near the Bernabéu. Bernabéu Skywalk imagined by Cirque du Soleil: 13 November 2026-10 January 2027; weekdays 17:00-23:00, weekends 12:00-23:00 (organiser's hours). Brunch before the Skywalk works best at weekends. Home LaLiga match in December: Real Madrid vs Osasuna, 13 December 2026, kick-off time TBC.

Gifts and catering. Gift cards €25 / €40 / €75 / €100 (VAT included), online only; redeem with a prior web reservation using the code. 12-month validity; single visit. Refund within 24 hours of purchase if the code is unused; otherwise non-refundable. Corporate catering: minimum order €150 incl. VAT, 48 hours' notice, delivery only.

Services. Restaurant service, takeaway, catering and delivery through Uber Eats and Glovo, subject to coverage. English menu available.

Website and menu Online reservations

> *"We're not a brunch place that serves eggs. We're an egg house that serves brunch all day."*
>
> BÁRBARA RODRÍGUEZ-MARCOS, FOUNDER OF EGGOCÉNTRICO

MEDIA CONTACT

Bárbara Rodríguez-Marcos
barbara@thecoolfood.co