

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

El Jadida: il ristorante etnico orientale dalle mille e una notte nel centro di Milano

divisionebusiness · Wednesday, May 10th, 2023

Il centro di Milano nasconde un tesoro mediorientale chiamato El Jadida, un [ristorante etnico](#) che rappresenta un'esperienza culinaria unica. L'ideatore di questa innovativa location è Giulio Chen, che ha portato un angolo di Oriente in una posizione centrale della città, in via Carlo Bazzi.

Il nome del ristorante, "El Jadida", che significa "novità" in arabo, rappresenta perfettamente la missione del proprietario di offrire ai suoi ospiti un'esperienza culinaria innovativa e indimenticabile. Il menu è ricco di piatti mediorientali tradizionali, ma con un tocco moderno che li rende unici e particolari. La cucina è curata con attenzione, utilizzando ingredienti freschi e di qualità.

Una volta entrati nel ristorante, i visitatori vengono accolti in **un'atmosfera elegante e sofisticata dalle mille e una notte**, caratterizzata da comodi divani, cuscini, tessuti damascati, veli bianchi e tappeti colorati. Il locale è arricchito da una selezione di musica tradizionale di sottofondo, danzatrici del ventre, sapori speziati e aromi che invadono l'aria, insieme al fumo dell'incenso.

El Jadida è un'oasi mediorientale nel cuore di Milano, un luogo dove i visitatori possono immergersi completamente in una cultura diversa e gustare una cucina deliziosa e innovativa.

La ricerca dell'eccellenza: adattare la cucina medio-orientale ai gusti occidentali

Da quando è stato fondato nel 2007, El Jadida ha fatto grandi progressi grazie alla costante ricerca dell'eccellenza, come ha confermato il suo fondatore Giulio Chen. **Il ristorante si è proposto l'obiettivo di adattare la cucina marocchina e medio-orientale ai gusti occidentali**, senza però dimenticare di valorizzare i dettagli unici e autentici che contraddistinguono questa cucina.

El Jadida si è evoluto nel corso degli anni, arricchendosi con nuovi servizi e proposte, **tra cui la cucina libanese**, che condivide con il Marocco sapori e profumi tipici del Medio Oriente. Lo staff di El Jadida è fedele e consolidato, e lavora in un clima di armonia, rispetto reciproco e divertimento, che è fondamentale per mettere a proprio agio i clienti e trasmettere loro fiducia.

La location

El Jadida non è solo un ristorante, è un luogo dove i visitatori possono gustare specialità provenienti da Paesi lontani, ma soprattutto immergersi in atmosfere suggestive. L'illuminazione

soffusa, i colori caldi e intensi, la musica di sottofondo spesso suonata dal vivo, e il giardino coperto lussureggiante, rendono El Jadida **un'esperienza evocativa e indimenticabile**.

Le sale del locale sono arredate con cura e raffinatezza, tra tessuti damascati e kilim, intarsi e affreschi, narghilè e morbidi cuscini. Gli arredi, realizzati con materiali pregiati come l'avorio, il legno massello e il ferro battuto, sono di artigianato marocchino, creando un'atmosfera sofisticata e coinvolgente che stimola tutti i sensi.

Il giardino coperto all'ingresso è uno spazio lussureggiante dove si possono gustare drink speciali, vino e narghilè. Per una **serata romantica**, l'area privè, con tessuti preziosi e decorazioni fini, rappresenta la soluzione ideale. Le due sale più piccole sono state definite come "**harem conviviali**" per il loro comfort, i colori vivaci e i materiali pregiati, che creano un'atmosfera unica e suggestiva, ideale per rilassarsi e gustare pregiate essenze di narghilè.

Uno dei tesori nascosti di El Jadida è il maestoso glicine secolare, che può essere ammirato da una delle sale.

[El Jadida](#) offre un'esperienza multisensoriale unica, grazie all'atmosfera suggestiva, alle specialità di cucina mediorientale, e alle decorazioni sofisticate che **rendono il locale un luogo da sogno**.

This entry was posted on Wednesday, May 10th, 2023 at 6:00 am and is filed under [Altre news](#)
You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.