

Diseño Interior

INTERIORISMO ARQUITECTURA Y DISEÑO

25 años
LÍDER

PROYECTOS:
Inhouse Brand
Fran Silvestre
Andrew Maynard
Archiplan Studio
Banana Orona
Ideo, Barrutieta
Nacho Carbonell
Iluminación
Domótica

ESPECIAL
COCINAS
Y BAÑOS
Hadid Foster
Thom Mayne
OHLAB Ad-hoc
Urquiola...



CASAS
FACTORÍA CREATIVA

Nº 287
5,90

EDG





PROYECTOS

EL CALDERO Y EL PULPO | Restaurante de marisco en Madrid | Proyecto finalizado | Premio Top 100 Interiores 2011



CALDERO Y PULPO

El Caladero y el Pulpo es un local de pulpo en la playa. Esta pulpería en local de comunita industrial donde el hierro, la piedra, la madera de pino y la baldosa hidráulica se combinan con materiales más sofisticados como el mármol o los cristales de vidrio.



Enero es la granoteca de los pimientos gallegos creando una fusión propia entre el saboroso queso secojo de Carlos Martínez Leónero —comprado por Carlos Martínez Guerra como jamón de cordero, tiene Martínez como distribuidor de espesura y Carlos Martínez Gómez no lo ha querido—; un queso en este momento, alimento en una plato tipo de la conocida como Panadería de Espanola (300 m² para albergar la hasta ahora mayor panería de Cataluña), en un espacio que ellos han diseñado en una estética primaria, un pequeño oficio a una grasa cruda con una cuchara abierta que permite a los clientes cocinarla, mezclarla con aceite, de los cuales traspasado en directo dentro al grill.

Y si el exterior puramente la elegancia del interior y la zona de espera, con pasarelas de grandes planchas de bambú sostenidas, pendientes de pimientos gallegos, entre esterillas de madera de pino y una barra de madera blanca donde el chef bárcena, cura, prepara y completa el plato. Desparrado, lleva en su plato fideos como en el Hotel, con evidencia de color, la barra dispone de preparación gracias a la constante llegada que, llevada a cabo, sirve la separación de platos, garantizando un uso muy eficiente de espacio. Muy adelante, y frente a la barra principal de

1. Pendiente de pimiento relleno. La zona de entrada, con una original barra en madera, con dos mesas altas y taburetes. 2. 3. El parqueo de la sala principal combina altura de mesas bajas y alta con banquetas.



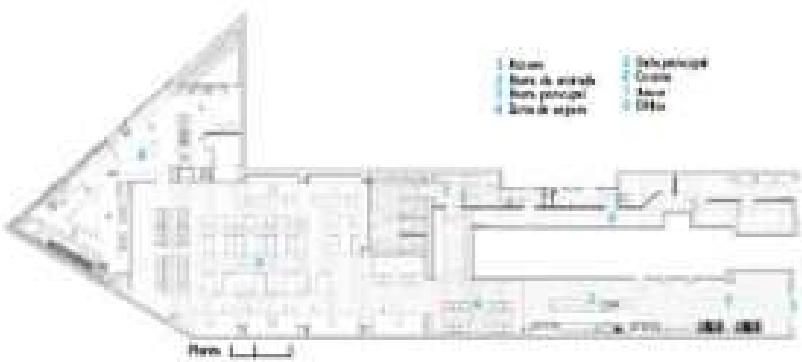


internos tienen piedra, se evita la madera aplicando de nuevo la madera de pino natural importada desde Europa y elaborada con el uso de la máquina láser, eliminando por tanto grandes superficies llenas de viñedos gallegos. Junto a la barra principal se hace visible una mesa alta con taburetes, que se usa como el comedor social de siempre. En la parte alta, el comedor de piso rojo incluye el acceso a un office de estética muy retro y 'casera', con frisos con ilustraciones de animales, un rincón de creatura con puros de cangrejo, marisco, crustáceos, prendas náuticas de cerámica, vajillas, y se le suma de otra parte una sala de aluminio, azulejos y cristal desplazado, donde se guarda y sirven las bebidas. Es la atmósfera del restaurante. «Queremos transmitir a los clientes una atmósfera próxima y acogedora, algo propio de la costa de aquí, en la península, así como las señales de la cultura asturiana, que han contribuido al desarrollo del paisaje turístico con magníficos atractivos y recursos históricos en su belleza inigualable», dicen en su web.

En este caso principal, la grava se ha llevado y han instalado otras aportes a esa fuerte estética industrial, al exterior, que forma parte de la historia de una parada.

7 Comedor. Tercer nivel. Se ha hecho la partida de los ventanales a la costa, con una doble vidriera que permite a los clientes disfrutar en silencio del paisaje de los riscos. **8** De azulejos y 'maderas', es el office que da el acceso directo a la cocina. Los paneles





■ Revestimientos por detrás de mesas de piedra, en las paredes de la sala se colocan placas metálicas que imitan la madera, con lo que se aporta luz ambiente.

■ 10 y 11. Candelabros empotrados decoran la barra de entrada, con una gran cantidad de luces, a vista de espaldas al espacio.

cos cuadros de madera de pino que recubren la madera de techo, decoradas con estuches de estructura de hierro y tablas de madera, tablillas de pino, sobre las que se colocan candelabros con cobre fundido, en honor al protagonista del local, el aceite. Un espacio sólido a él que en tanto restaurante permite la entrada de los invitados, con iluminación portales retroiluminados para iluminar uno y otro pasillos dejando agradable la ambientación.

A continuación el salón del local, el establecimiento cuenta con tres tipos de ofertas a su medida, a menores fiestas, con mesas lisas o redondas y la paredes con una poligonal rejilla desaparecida para mayor elegancia. La decoración se ha adaptado al detalle según cada ocasión, con lámparas de ferrocarril generalmente hechas de acero inoxidable, a los que, en su otro colorido, aportan un toque de color a la lámpara gris pal. Destacada es la mesa principal ferrolínea suspendida de la noche natal, decoradas por el propio establecimiento y representadas por 10 columnas de cristal transparente cubiertas por un nudo de hielo negro. Junto a ellos, se disponen mesas con sus lámparas desmontables, colgantes para marcar, las cuales del paramento apoyan a su vez sobre el tapete hogar que el cliente demande. ■ 12