

PROYECTO CONTRACT

REVISTA DE INTERIORISMO PARA INSTALACIONES COMERCIALES, HOSTELERÍA Y OFICINAS

casaviva

Número 140 Precio España: 5,90 €
www.proyectocontract.es

ISABEL LÓPEZ VILALTA NEXO INFINITY ALBABEL MYNT MARÍA PARRILLA CALVIN KLEIN NY KEKOMO
TEMPLE OF MANUFACTURING MADAME SUSHITA AT SIX DOSSIER PAVIMENTOS Y REVESTIMIENTOS



LOLA & LO
IN OUT
STUDIO



Revolución industrial



Carlos Martínez Interiors proyecta el restaurante María Parrilla en Barcelona, inspirándose en una antigua estación de tren con aire decididamente industrial y cromatismos, que evocan las brasas en que se basa la gastronomía del local. La elección de los materiales es una baza que aporta expresividad.

Fotografías: Eugeni Pons, Teymoor Pablo Estera



En todo el perímetro interior del local se realiza un alero inclinado de espejo manchado y oxidado para ofrecer una sensación más industrial y antigua. La zona de la cocina, está tratada como bloques macizos de mármol blanco, tanto para el pase de cocina como para la entrega de sucio, separadas entre ellas por unas columnas que además se utilizan como estanterías funcionales, es decir, por la zona de la sala el camarero puede acceder a ellas para poder utilizar tanto cubertería o manteles, y por la zona interior de cocina, todos aquellos utensilios que necesite el chef para poder cocinar.



Este proyecto se ha trabajado bajo un edificio de nueva construcción en el que las plantas superiores pertenecen a empresas y despachos. El local está organizado en dos zonas diferenciadas por su pavimento; la primera, justo en el acceso del mismo, donde el aire que respira es algo más casero, haciendo un guiño a las casas antiguas pero de una forma totalmente industrial; la siguiente zona, el comedor anexo enfrentado a la cocina abierta, una zona en la que el comensal puede disfrutar de una gastronomía tradicional y casera frente a los fogones de la cocina vista.

La particularidad del restaurante es que la mitad del perímetro del mismo se encuentra acristalado, dato importante, ya que es difícil controlar la luz natural. Las paredes interiores se han diseñado elaborando un estuco para poder lograr una obra vista inexistente en el edificio; paredes de ladrillo vestidas de estanterías de hierro negro a doble altura con puertas de rejilla, encerrando todo tipo de objetos de antaño, básculas, menaje...

La barra de bar pretende ser la imagen antigua de una tradicional estación de tren, el zócalo de la misma es una viga de madera que soporta todo un sobre de mármol blanco y el frontal de esta barra es de madera con cuarterones y roblones. Se han querido incorporar cromatismos que evoquen fuego y brasas candentes, por ello la pared de la barra se viste con cerámica roja iluminada por leds para conseguir dicha sensación.

Tanto a los pilares perimetrales, como al gran pilar central se les otorga la misma condición, diferenciándose por su colocación a rompe juntas verticales aportando dinamismo a todo el conjunto. El pilar cen-



tral está desmaterializado por la combinación de espejos y cerámica colocados alternativamente.

Los sofás con doble tapizado, también ofrecen al usuario la sensación de encontrarse en un local de la década de los 70 con el asiento tapizado en polipiel y el respaldo en tela estampada. La zona de la cocina, está tratada como bloques macizos de mármol blanco. En todo el perímetro interior del local se realiza un alero inclinado de espejo manchado y oxidado.

Para poder dar servicio a la terraza posterior del local se ha incorporado un mueble office de madera lacada en negro y sobre de mármol blanco arropado por una estantería mural de madera de roble natural y espejo como telón de fondo; de esta forma se ha querido darle un aire más moderno contrastado con el resto.

FICHA TÉCNICA: MARÍA PARRILLA. Doctor Ferrán 23. 08024 Barcelona. T. 932 503 878. www.mariaparrilla.com.
Proyecto: Carlos Martínez Interiors. Nápoles 285. 08025. Barcelona. T. 666 442 605. www.carlosmartinezinteriors.com.

En conjunto todo el local ofrece un mobiliario un tanto retro, con taburetes con pedales, diferentes estilos de sillas y distintas mesas para cada una de las zonas del restaurante. La iluminación es toda personalizada para cada una de las mesas, haciendo sentir protagonista al usuario, de la misma forma que todas las lámparas y apliques colocados potencian al máximo la revolución industrial del local.