

www.nuevo-estilo.es

Nuevo Estilo

ESPACIOS
UNIDOS
MÁS SITIO, MÁS
LUZ, MÁS ESTILO

LA LIBRERÍA
LOS TIPS PARA
DECORARLA

TELAS Y
PAPELES
LOS NUEVOS DISEÑOS



EL SOFÁ ES EL REY

PIEZAS QUE TRIUNFAN SIEMPRE

PROPUESTAS

los nuevos CLÁSICOS

Diez locales que querrás conocer porque destilan delicadeza en su decoración de autor, recuperan recetas de antaño o bien ofrecen irresistibles sabores llegados desde lugares lejanos. De reciente apertura o de exitoso reestreno, son ya puntos de referencia gastrodeco.

Realización y texto: **Beatriz Fabián**



JAMIE'S ITALIAN VIAJA A SINGAPUR

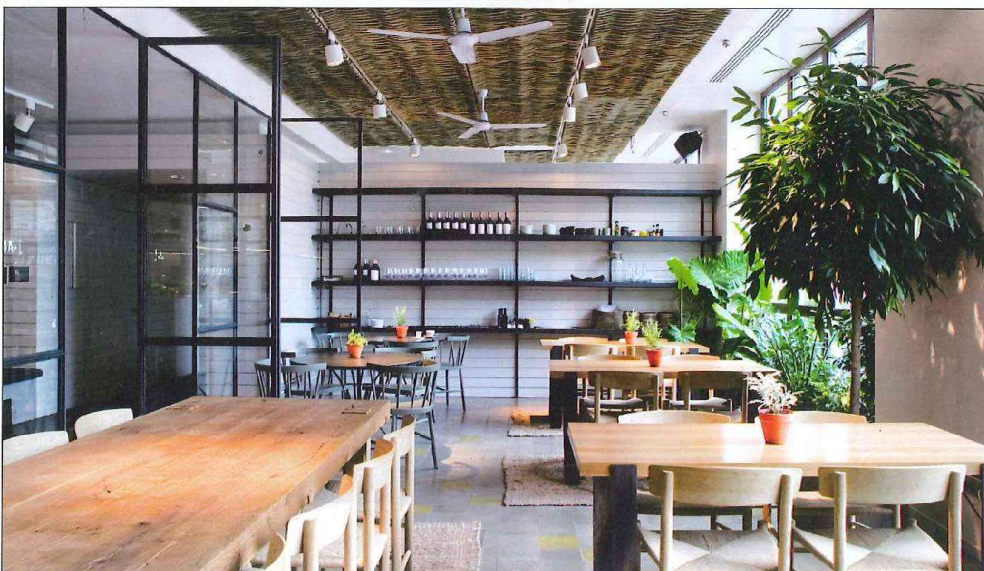
El cocinero inglés Jamie Oliver, un referente en Reino Unido, continúa con nuevas aperturas fuera de su país. En sus locales de Dubai, Estambul y Singapur el interiorismo es obra del estudio Blacksheep. En este último emplazamiento, la estética industrial y espectaculares lámparas de materiales reciclados crean un rotundo contraste con las líneas depuradas del centro comercial donde se encuentra el restaurante, en Vivo City. jamieoliver.com/italian



ANA LA SANTA, COMER EN UN LOBBY

La interiorista Sandra Tarruella (premio Restaurant and Bar Design Awards 2013) firma este local, situado en el mítico Hotel Me Madrid. El proyecto gastro, impulsado por el grupo de restauración En Compañía de Lobos, está distribuido en cuatro zonas. El agradable jardín invernadero –con suelo hidráulico, techo de mimbre y plantas– se suma a un cálido salón con chimenea y librería que crean «efecto de estar en casa». La barra y el comedor son más tradicionales, éste último con banco corrido y una colección de fotos de Madrid en blanco y negro, de Luis Baylón. Para comer, excelentes tapas y platos de siempre con un toque innovador.

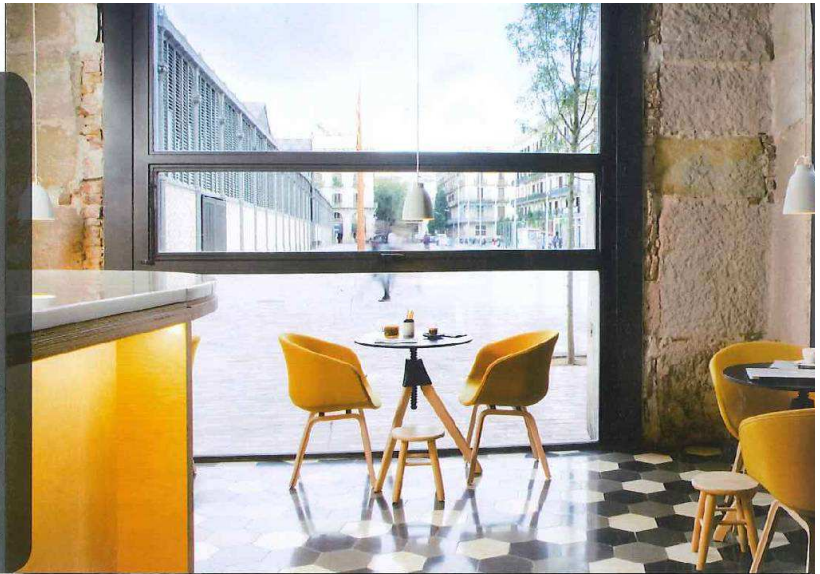
Plaza de Santa Ana, 14, Madrid. Teléfono: 915 220 662.
restauranteanalasantacom



PROPUESTAS

MIRANDO AL BORN, DESDE SABOC

La frase «Restaurante casual con aire nórdico a precios asequibles» resume el manifiesto de este local, proyectado por los arquitectos Juan Carlos Fernández, Adam Bresnick y Reyes Castellano, con la colaboración de Antonio Romeo y Miguel Peña. Decorado con muebles de la firma Hay, lámparas de Lightyears, suelo hidráulico y paredes de sillares a la vista, su cocina explora cuatro tipos de cocción: cruda, a baja temperatura, con fogones y a la plancha. *Fusina, 3, Barcelona. Tel.: 932 683 080. www.saboc.es*



TWEED, NUEVA COCINA TRADICIONAL

La arquitecta Pitu Iglesias, de FI Arquitectura, y la decoradora María Basagoiti han dado forma a este elegante y sobrio restaurante madrileño. Distribuido en dos plantas, mesas vestidas con manteles generosos, cortinas confeccionadas en *tweed*, paredes empapeladas y la vajilla de porcelana de la Real Fábrica del Buen Retiro son matices acordes con la cocina de José María Ibáñez. Forjado en los célebres fogones de Semon, Jockey y el hotel Velázquez, el chef crea platos que recuerdan sabores del pasado adaptados a la actualidad gastronómica en apartados denominados *Pret à porter*, Alta Costura, Fondo de Armario, Casual, Platos a Medida... ¡De visita imprescindible!

Paseo de la Castellana, 13. Madrid. Tel.: 913 082 970. tweedrestaurante.com



Foto: Kiko Reyes

EL MERCADO DE SAN FRANCISCO, EN VEJER

El interiorista Gaspar Sobrino ha transformado un mercado del pueblo gaditano de Vejer de la Frontera en un templo gastro donde llenar la cesta de la compra y tomar ricas tapas. Los puestos, que conservan su estructura original, se revistieron, por dentro, con PVC y vinilos de rayas; por fuera, con planchas decorativas, de aluminio con dibujos de los azulejos populares andaluces impresos digitalmente. Este llamativo detalle se repite en las zonas comunes y se prolonga hasta el techo, creando una atmósfera muy singular. *Pl. de San Francisco, s/n. Tel.: 956 447 179. Vejer de la Frontera (Cádiz).*

PROPUESTAS



ALDABA: NUEVA (CLÁSICA) GASTRONOMÍA

Isabel López Vilalta firma la renovación del mítico Aldaba, justo cuando celebra los 20 años de su apertura en Madrid. Los materiales y piezas que ha introducido la decoradora, como formica, terciopelo o las esculturales sillas *Cyborg*, de Marcel Wanders para Magis, van de la mano de la filosofía que el cocinero Antonio del Álamo –Cuenllas, Zalacaín, El Bodegón...– imprime en la carta: «Una cocina tradicional abierta al mundo». Platos de siempre, con toques innovadores y creativos. Otros dos lujos: Javier Gil, a cargo de la bodega, y José Luis Peralra, en la sala. Alberto Alcocer, 5. Madrid. Tel.: Tel. 913 597 386. restaurantealdaba.es

DIEZ Y MEDIO: OTRA VIDA

El equipo de Alternativa Decor ha reformado por completo el antiguo Jardín de la Leyenda, a las afueras de Madrid. Conserva su estructura original y, por supuesto, el fabuloso jardín con estanque para disfrutar de las noches cálidas. Sus interiores se han revestido del aire chic –reflejos dorados combinados con negro– que uno de sus socios, Manuele Trigueros, captó en un viaje a los restaurantes *top* de Nueva York. Diez y Medio Meat Market Restaurant hace gala en su nombre de una de las especialidades: la carne.

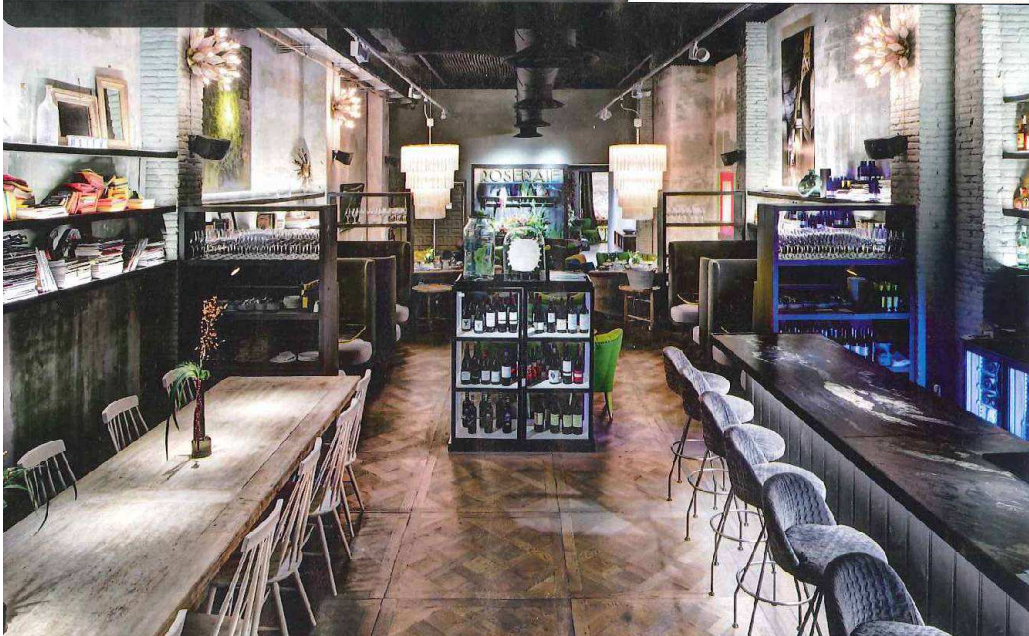
Ctra. de A Coruña, km-12,300.
El Plantío (Madrid). Tel.: 913 729 174. www.diezymedio.es

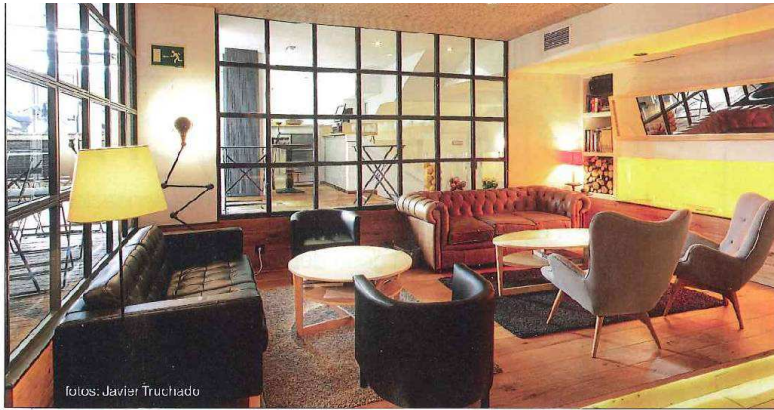




UN 17: JAIME BERIESTAIN CONCEP STORE

Café-restaurante, tienda, floristería con servicio a domicilio... Todo en uno y todo increíblemente bello. El interiorista chileno Jaime Beriestain ha creado un espacio único, en pleno Ensanche de Barcelona, donde se pueden encontrar muebles *vintage* restaurados de los años 60 y 70, libros de ediciones internacionales, velas, fragancias para la casa, alfombras de diseño propio y una selección de su colección privada de arte. Cada pieza es elegida por Beriestain, en una muestra de su apasionamiento por diversas disciplinas: el interiorismo, la gastronomía –sencilla y de mercado, con los postres están elaborados según sus propias recetas familiares–, el arte y las flores, llegadas desde Holanda. Pau Claris, 167, Barcelona. Teléfono: 935 150 779. www.beriestain.com





Fotos: Javier Truchado

LA MARUCA, AIRES DEL NORTE

Los dueños de Cañadio encargaron al estudio de arquitectura Zooco la puesta en escena de La Maruca, en Madrid. El interiorismo, a base de maderas naturales, paredes revestidas de mosaico vítreo Hisbalit y escogido mobiliario, se ha diseñado pensando en crear atmósferas relajadas y separadas en ocasiones por carpinterías de hierro y cuarterones de cristal. La distribución, en dos plantas, se compone de distintos ambientes, algunos proyectados a modo de improvisados salones, equipados con cómodos sofás chester o confortables butacas. No te pierdas la obra del artista Fernando Bermejo reunida en una de las zonas de comedor. En el plato, delicias de la gastronomía cántabra –rabas, buñuelos de bacalao...–, canelón relleno de pularda, pluma ibérica y un postre de diez: la tarta de queso.

Velázquez, 54. Madrid.
Tel.: 917 814 969.
restaurantelamaruca.com



FEDERAL: UN FLASH DE VIDA SANA

Tiene un emplazamiento de lujo –en el antiguo Café de las Comendadoras de Madrid– y su decoración austera y cálida mezcla suelos de microcemento con mobiliario recuperado o de factura nórdica, que le dan un aire desenfadado. Grandes ventanales lo inundan de luz y todo está diseñado para disfrutar a cualquier hora del día –tendencia en los locales de nueva apertura–. En la mesa, «leche fresca, huevos y carne de pollo “de granjas felices”, y panes y tartas de elaboración casera», dice Tommy Tang, fundador también de Federal, en Barcelona. Junto con el estudio Crick King, firma el interiorismo. Pl. de las Comendadoras 9. Madrid. Tel.: 915 328 424. www.federalcafe.es



Ver páginas de Direcciones