

Nuevo Estilo

www.nuevo-estilo.es

NÚM. 454 ENERO 2016 - 2,95 € (CANARIAS 3,10 €)

CASAS SHOW

PARA MIRAR, APRENDER Y DISFRUTAR

**RESCATA
LA VITRINA**
Y EXHIBE
TUS TESOROS
PRIVADOS

**PAPEL
PINTADO**
¡REVOLUCIONA
TUS PAREDES!



GUÍA 2016
TENDENCIAS

LA NUEVA DECO ESTÁ AQUÍ. ¡DALE TU TOQUE!



UNA VUELTA FOODIE

De lado a lado de la geografía española, descubrimos nuevos restaurantes y tiendas *delic*, envueltos en un cuidado interiorismo. Doble placer para los sentidos.

Realización y texto: **Beatriz Fabián**



La Bien Aparecida, en Madrid

TEMPLO GASTRO EN EL BARRIO DE SALAMANCA

El estudio de interiorismo Tarruella Trenchs ha dotado de singularidad a los tres ambientes de este nuevo restaurante cántabro, hermano pequeño de los exitosos Cañadío y La Maruca. Los frisos, las cerchas curvas dibujando bóvedas invisibles y los bancos corridos de madera maciza de roble, o la fantástica iluminación indirecta y los decorativos cubiertos dorados, dispuestos al modo de la aureola de la virgen que da nombre al local, son los principales aciertos de una decoración de diez. Perfecta para disfrutar de una propuesta gastronómica, dirigida por el chef José Luis Estevan, que merece idéntica calificación. Estupendos el pastel de mejillones y la merluza al pil-pil, en un repertorio de pocos y escogidos platos. *Chapeau!*

Jorge Juan, 8. Madrid. Tel.: 911 593 939. restaurantelabienaparecida.com



Sevilla: El Pintón

COMER EN UN PATIO
CONTEMPORÁNEO

Lucas y Hernández-Gil Arquitectos firman el renovado interiorismo de este local cargado de historia, a dos pasos de la Giralda. Ubicado en un edificio proyectado por el arquitecto Aníbal González, conserva elementos tradicionales recuperados, que lucen mejor a la vista y se han reforzado tras la reforma con un enfoque actualizado. A ello se suman un escogido mobiliario diseñado por el estudio, distintas piezas de firmas señeras como Magis, Fermob y Driade, más la iluminación de Marset, & Tradition y Normann Copenhagen. La carta, a base de ricas tapas y cocina mediterránea, corre a cargo del chef Javier Carmona y se combina con la cuidada coctelería de Juan Antonio Hernández.

Franco, 42. Sevilla. Teléfono: 955 075 153. www.elpinton.com



Fotos: Juan Delgado

**Gambrinus Gastro
Cervecería, en Vitoria**

RENOVACIÓN CON AIRES
NÓRDICOS Y SHABBY CHIC

Ladrillo a la vista, madera clara y cerámica con diseño geométrico al estilo de los antiguos hidráulicos son los materiales de los que se ha valido el decorador Miguel García Caridad a la hora de diseñar el local de Gambrinus en el Centro Comercial Boulevard, en Vitoria-Gasteiz. Este estilo marcará el nuevo look de todos los establecimientos de la cadena, que renueva también sus sugerencias gastro. El chef Jesús Almagro ha diseñado una apuesta basada en platos de cocina tradicional y de proximidad.

www.gambrinus.es



La Belle Ibiza, un oasis non stop

FRENCH CUISINE ENTRE JAIMAS Y PALMERAS

Sobre el fondo blanco de los muebles de obra destacan mullidas colchonetas y cojines, a juego con cómodos asientos tapizados en telas de lenguas mallorquinas y en estampados de inspiración marroquí. Tejidos y piezas de mobiliario sintonizan con paredes de piedra autóctona y suelos que recuerdan las tradicionales baldosas hidráulicas. Todo ello compone refrescantes y, a la vez, muy acogedores escenarios interiores y exteriores en este restaurante-pub de San Rafael abierto todo el año.

Isidoro Macabich, 6. San Rafael (Ibiza). Tel.: 971 198 335. www.labelleibiza.com



**En Barcelona,
Ultramarinos**

UN LOCAL DE
AIRE CANALLA

Para este establecimiento del Grupo Lombardo, el interiorista Lázaro Rosa-Violán ha creado una atmósfera actual, inspirada en los puestos de comida callejera con su rico y diverso colorido, un aparente desorden y murales al estilo grafitero. Su espectacular y amplia superficie exhibe toques industriales, mezclados sabiamente para lograr un acogedor espacio donde, además de degustar platos típicamente mediterráneos y cócteles de autor, se celebran también conciertos y otros espectáculos.

Rambla de los Caputxins, 31.
Barcelona. Tel.: 932 702 381.
ultramarinosantamonica.com

Habitual, en Valencia

UNA PARADA IMPRESCINDIBLE
EN EL MERCADO DE COLÓN

El cuarto local de Ricard Camarena (una estrella Michelin) está en la planta baja del rehabilitado mercado valenciano, edificado en 1914-1916. El restaurante, proyectado por el arquitecto Francesc Rifé, destila decorativamente la misma austeridad y honestidad que la propuesta gastronómica del chef, esto es: el sabor inconfundible de los productos de la huerta valenciana.

Jorge Juan, 19. Valencia. Teléfono: 963 445 631.
www.ricardcamarena.com/habitual





**Nozomi Sushi Bar,
Kyoto en Valencia**

VIAJE AL ANTIGUO JAPÓN

El equipo creativo Masquespacio ha ideado la imagen y el interiorismo de este japonés en el barrio de Ruzafa que aúna tics de la cultura nipona. El objetivo era recrear una calle de Kyoto y el culmen es la nube de flores de cerezo en papel que sobrevuela la sala principal. Los tonos grises del hormigón y de la tela de las sillas de Kvadrat se compensan con la cálida carpintería artesanal. En la cocina, José Miguel Herrera y Nuria Morell, especialistas en sushi tradicional.

Pedro III el Grande, 11. Valencia.
www.nozomisushibar.com

Foto: David Rodríguez y Carlos Huecas



Oven Mozzarella Bar, en Madrid

**UN ITALIANO TRANQUILO EN EL
ARRANQUE DE LA GRAN VÍA**

Una cristalera de cuarterones sirve de escaparate a la sala doble altura que da la bienvenida a este local concebido por el estudio de arquitectura Proyecto Singular. Dentro, se funden un estilo clásico renovado y cierto aire industrial. Los tonos dorados, una cálida iluminación, el horno de piedra a la vista –funciona con leña de encina–, la librería de roble con tela de gallinero y decorativos troncos componen la zona. En la planta superior se puede elegir entre la barra o el comedor, con espectaculares vistas al edificio Grassy. La carta está asesorada por el chef Fabio Morisi y concita las mejores materias primas italianas, elaboradas de forma totalmente artesanal.

Gran Vía, 6. Madrid. Tel.: 916 225 706. www.oven.es



Secrets del Mediterrani, tienda gourmet en Barcelona

INSPIRACIÓN GENUINAMENTE MARE NOSTRUM

Mantener intacta la estructura del antiguo edificio fue la premisa que se encontró el equipo de Dröm Living al concebir este local, mezcla de tienda de productos *delic* y restaurante, al que han dotado de un estilo industrial de aire mediterráneo. Fue una antigua panadería y ahora respira una atmósfera fresca gracias al mobiliario diseñado por el estudio, combinado con taburetes de *reallynicethings.es* y elementos decorativos artesanales como el azulejo turquesa o el esparto empleado también para las lámparas. Refuerzan esta imagen los suelos, que combinan cemento pulido y mosaico hidráulico.

Passeig de Sant Joan, 28. Barcelona. Teléfono: 647 927 954.

Destino Málaga: Mercado de la Merced

EN PLENO CASCO HISTÓRICO DE LA CIUDAD

El recuperado mercado de abastos de Málaga, rehabilitado por el arquitecto José Luis Blanco Astigarraga, sigue la senda que marcó el de San Miguel en Madrid y reabre con una oferta gastronómica que recoge 17 puestos tradicionales y 22 de degustación, entre ellos, el bar de copas Lemon, un clásico de la noche malagueña –en la foto–; la Antigua Casa de Guardia, vinoteca con 175 años de trayectoria; o Arequipa, un proyecto para degustar cocina nikkei y chifa del chef brasileño Diego Gallegos (nuevo estrella Michelin por Sollo, en Benalmádena).

Gómez Pallette, s/n. Málaga. Teléfono: 951 780 346. www.mercadomercad.com

