# PROYECTO CONTRACT

REVISTA DE INTERIORISMO PARA INSTALACIONES COMERCIALES, HOSTELERÍA Y OFICINAS

casaviva

Número 189 Precio España: 7,50 €

www.proyectocontract.es

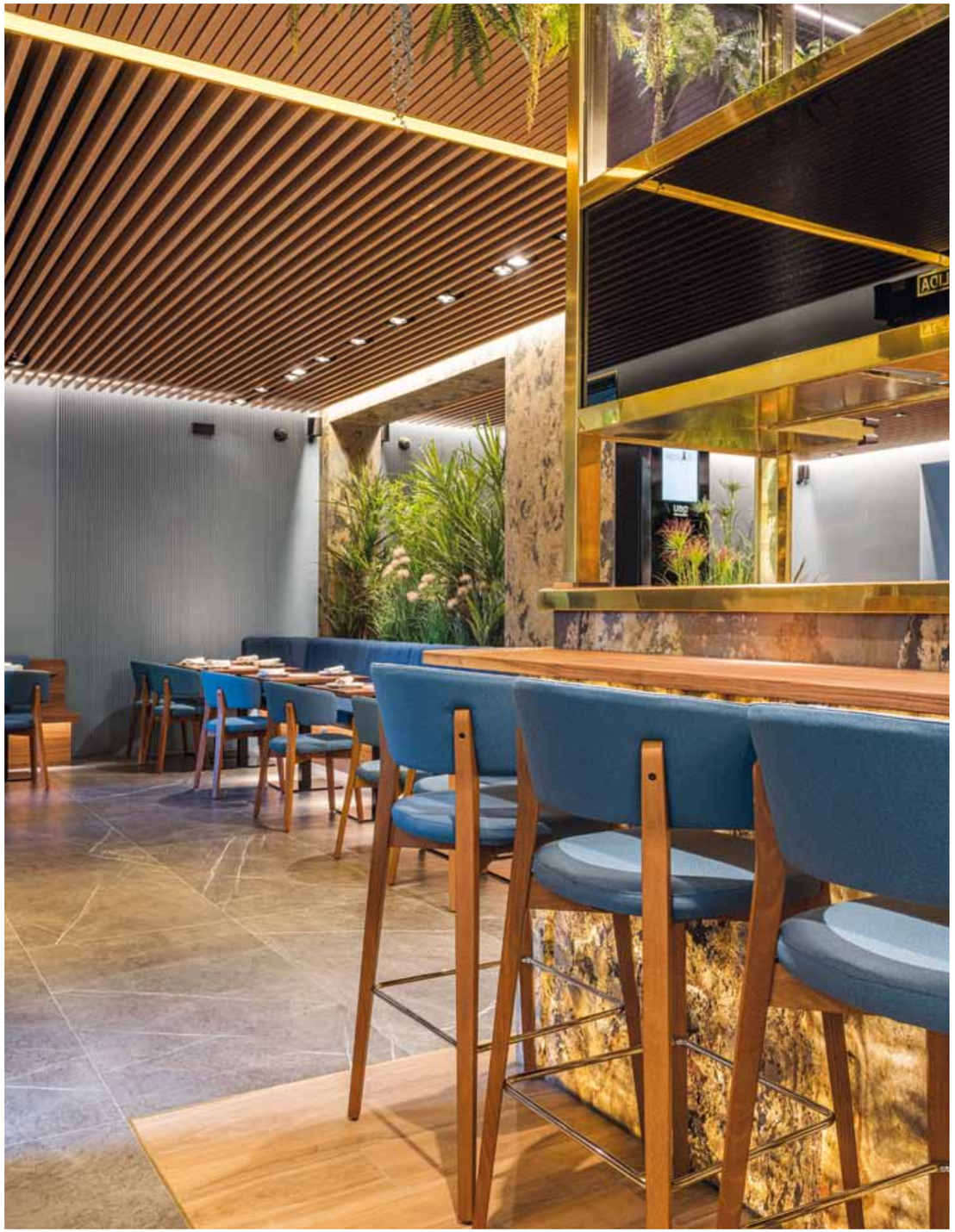
IN OUT STUDIO FUJI COUTŪ JUNYENT SMILE CLINIC MO SPIN MASTER RADISSON COLLECTION LAGASCA 19 XAPO HET NIEUWE INSTITUUT GAUSS LA CRESTA DOSSIER MOBILIARIO DE OFICINA

# La cocina como núcleo central

Este proyecto para un restaurante en Madrid, de Batua Interiores Creativos, nace de la voluntad de crear un lugar que presente y acompañe una trabajada oferta gastronómica y unos espacios que harán de marco físico a una suculenta carta.

Fotografías: Mercè Gost Photo. Textos: Pau Monfort.

La distribución de las mesas responde a aspectos tanto de funcionalidad como de socialización, buscando una adaptación de mesas rápido y eficaz en función de la necesidad de cada grupo de comensales.



Uno de los aspectos importantes, en el proceso de diseño, fue el control de la luz artificial en los espacios. Buscando una iluminación basada en el centro de la mesa y en el plato, con una iluminación general tenue que aportara un carácter íntimo y relajado al conjunto.

Una imponente y compleja estructura enmarca la zona de trabajo y showcooking, que se abre al público para poder ofrecer una experiencia culinaria más amplia.

La elección de los materiales responde al previo estudio del cliente potencial, la zona y al producto que se ofrece. De modo que sean los mismos materiales y acabados los que antepongan la calidad del servicio que van a recibir, antes de que lleguen a ver los platos o lleguen a sentarse en la mesa.

La distribución de las mesas responde a aspectos tanto de funcionalidad como de socialización, buscando una adaptación de mesas rápido y eficaz en función de la necesidad de cada grupo de comensales.

El marco estético del espacio ofrece un ambiente homogéneo, con toques de elegancia, que pretende enmarcar y ensalzar los platos; los auténticos protagonistas. De este modo las tonalidades neutras y azuladas permiten centrar la atención hacia otros sentidos, como el gusto y el tacto, y vestir el espacio de forma elegante y pausada.

Los acabados de gran calidad y su combinación con la madera noble aportan una calidez y confort equilibrado. Otro de los aspectos importantes, en el proceso de diseño, fue el control de la luz artificial en los espacios. Buscando una iluminación basada en el centro de la mesa y en el plato, con una iluminación general tenue que aportara un carácter íntimo y relajado al conjunto.

FICHA TÉCNICA: **RESTAURANTE LAGASCA 19**. Lagasca 19. 28001 Madrid. **Proyecto:** Batua Interiores Creativos. www.batua.es. **Puertas correderas automáticas:** Collbaix. **Mesas de comedor y sobre de barra:** Dadra. **Sillas y tapizados bancadas:** Palmira. **Estructuras bancadas:** Egger. **Revestimiento piedra natural:** Lite. **Revestimiento 3D paredes:** Orac Decor. **Porcelánicos:** Ceramica Ragno, Tau Cerámica, Apavisa, Cerámica Del Conca. **Vegetación artificial:** Hans Peter. **Suministro iluminación:** Saltoki. **Sistema de control y regulación:** Casambi. Focos: Novolux. **Sistema leds:** Celer.

**La presencia de vegetación da vida al conjunto y añade un toque de frescor y vitalidad, creando bonitos juegos de luces y sombras en las paredes en según qué horas del día.**