



10 fotos

10 restaurantes españoles con los que arrasar en Instagram

Firmados por arquitectos o estudios de decoración de prestigio, en estos locales, además de comer bien, se disfruta del interiorismo

MARIO SUÁREZ 15 AGO 2018



1. Casa Plata (Sevilla), por Lucas y Hernández Gil

“Es como un bodegón de Giorgio Morandi, buscamos una visión poetizada de los objetos cotidianos”. Así describen los arquitectos Lucas y Hernández Gil el restaurante Casa Plata. Una casa de comidas en Sevilla en la que, sobre un fondo neutro de color gris plata, el mobiliario parece jugar con las luces como si fuera un cuadro del maestro italiano. Es una atmósfera vaporosa, y los vasos, platos y botellas realzan lo que después va a venir sobre el plato. No es un lugar nostálgico, ni mucho menos, sino muy contemporáneo. Más información: facebook.com/casaplatasevilla (Amor de Dios, 7; Sevilla. 627 858 091)

JUAN DELGADO



2. Enigma (Barcelona), por RCR Arquitectes

La creatividad de Albert Adrià solo puede atrapar a otros genios para crear un escenario sorprendente para su cocina experimental. En 2017 abrió sus puertas, en Barcelona, Enigma. Un restaurante con el sello de un premio Pritzker de arquitectura, el estudio RCR Arquitectes, y la colaboración de P. Llimona. La obra introduce al comensal en un etéreo marco formado por ampliaciones de unas acuarelas creadas 'ad hoc', que han tomado vida sobre una piedra creada por Neolith y sirven de guía cromática para el resto de elementos. La madera rugosa en los techos cierra el círculo de un local inclasificable, con tonalidades que van del verde al gris o el azul. Más información: www.enigmaconcept.es (Sepúlveda, 38-40; 616 69 63 22)

PEPO SEGURA



3. Gaytán (Madrid), por Javier Aranda y Gabinete Técnico Áurea

Ya no vale con abrir la cocina al comensal, ahora hay que llevar el propio salón entre los fogones. Esa es la idea que el chef Javier Aranda quiso realizar en su restaurante de Madrid, Gaytán, cuya propuesta gastronómica tiene una estrella Michelin. El espacio resultante fue un lugar diáfano, sin barreras, donde aunque unas columnas de laminas de madera marcan ciertos límites es una gran cocina ovalada la que manda. Al entrar, se dice "¡hola!" al chef y a sus ayudantes con naturalidad, para después hacer un viaje por la Ruta de la Seda, en sus platos y en los detalles. Su exterior con aspecto de cabaña da pistas de en qué lugar va a pasar las dos próximas horas el invitado. Más información: www.chefjavieraranda.com (Príncipe de Vergara, 205; Madrid; 913 48 50 30)

4. Embolao (Madrid), por estudio Mecanismo Javier Aranda –estrella Michelin con Gaytán y La Cabra– se ha metido en un lío con este nuevo restaurante 'low cost'. Y lo dice él mismo de

manera casi literal, porque Embolao es realmente un local donde todo gira, de manera ordenada, en torno al concepto de masa embolada o 'egg waffle', un producto formado por dos superficies de masa con esferas huecas. Los diseñadores del local, realizado por el estudio Mecanismo, así lo han reinterpretado creando un espacio donde las esferas pueblan paredes y techos, con una bóveda revestida de bolas de plástico. Al ser un restaurante de comida para llevar (también tiene perritos calientes y pizzas) se ha diseñado para que el usuario interactúe con la decoración y termine publicando una foto en sus redes sociales mientras pega el primer bocado. Más información: www.grupoembolao.com (Gravina, 14; Madrid; 919 29 65 63)

5. Ultramarinos (Barcelona), por Lázaro Rosa-Violán Ultramarinos no es una terraza al uso en medio de la avalancha turística de La Rambla, es un lugar casi secreto para comer bien y rodearse de la estética más gamberra del interiorista Lázaro Rosa-Violán. Este espacio gastronómico utiliza la luz natural de su mosaico de claraboyas para irrumpir en la alterada vida del centro de Barcelona. Un bar de tapas con barra de cócteles sobre el que planean plantas, lámparas industriales, una cocina abierta y muebles de madera. Es un espacio de 800 metros cuadrados que sofisticada el concepto de verbena española, con una carta que recorre todo el territorio nacional y donde la fiesta comienza cuando el comensal se entera de que incluso puede pintar en las paredes. Más información: www.ultramarinosbarcelona.com (Rambla dels Caputxins, 31; 932 70 23 81)

6. Filosofía (Barcelona), por Jaime Beriestain No es una pastelería ni un salón de té ni una librería ni un bar de hotel. Lo es todo. Filosofía es uno de los cuatro espacios abiertos al público del Hotel Sofía de Barcelona, que lleva el sello del interiorista Jaime Beriestain. Aquí los libros — más de 4.000 títulos— y los dulces rivalizan, y lo hacen de manera natural. Los suelos son los que marcan la división entre ambas propuestas, la librería en madera de espiga y la zona de la pastelería con mármol bajo los pies. Y al final todo esto convive, y lo hace bien. Se ha cuidado el detalle para que el invitado pase el mayor tiempo posible aquí sentado, con enchufes por doquier y conexiones USB a mano. Un techo laminado, sillas de Carl Hansen, butacas de Gubi y el silencio, que para eso estamos en una biblioteca. Más información: sofiabarcelona.com (Plaça de Pius XII, 4; Barcelona; 935 081 030)**MANOLO YLLERA**

7. Esentia (Cangas del Narcea), por Erico Navazo, Luis Galliussi y Pepe Leal Tres grandes del interiorismo firman el nuevo Parador de Corias: Erico Navazo, Luis Galliussi y Pepe Leal. Ellos han conseguido dar una vuelta estética a este monasterio declarado Monumento Histórico-Artístico Nacional. Sus zonas comunes y su restaurante Esentia respiran del estilo neorústico que un lugar así merece. El desayuno con vasijas de barro en el techo es un buen principio para después adentrarse en el restaurante, ubicado en el antiguo refectorio de los monjes. Instalaciones artísticas con visillos en las paredes, unos bancos corridos que rodean el espacio, sillas de madera de color natural, suelos de cerámica y utensilios antiguos para completar la escena. Cenar aquí bien vale una foto en Instagram. Más información: www.parador.es (Monasterio de Corias. Cangas del Narcea; 985 07 00 00)**MICHELLE CHAPLOW**