

HOSTELERÍA.com

DESIGN, EQUIPMENT, FOOD SERVICE & BEVERAGE

SELECCIÓN DE PROYECTOS

Ikos Andalusia (Espacios gastronómicos)
Hard Rock Hotel Madrid

Rünning Sushi / Plácido y Grata Hotel / Sabbaba Montesol /
Vivood Landscape Hotel&Spa

EL INFORME Pavimentos y revestimientos

EL MERCADO Soluciones congeladas y refrigeradas /
Salsas, aderezos y condimentos /
Vinos con DO, cavas y espumosos / Bebidas espirituosas



1.- Exclusivo y diferenciador, el resort Ikos Andalusia está ubicado a orillas del Mediterráneo, entre las localidades de Marbella y Estepona (Málaga). Integrado en el entorno natural de la zona, cuenta con un diseño respetuoso con el medio ambiente, potenciando el ADN de la cadena griega Ikos Resorts, a través de una arquitectura que fomenta la serenidad y sofisticación.

2.- En Ikos Andalusia, el diseño y la arquitectura tienen como finalidad traducir la exclusividad que el destino ofrece, a través de los materiales y los espacios. En palabras del arquitecto e interiorista Diego Gronda, "la ubicación de cada espacio ha sido decidida a partir de su emplazamiento, vistas y condiciones espaciales, cobrando su propia identidad y buscando que el visitante sea sorprendido cada día".



GASTRONOMÍA Y DISEÑO DE AUTOR PARA UNA MULTIEXPERIENCIA **SENSORIAL**

Diego Gronda, arquitecto e interiorista de más de 100 restaurantes en todo el mundo entre otros proyectos internacionales, ha sido el encargado de diseñar Ikos Andalucía, un complejo basado en la experiencia del huésped y que ha hecho de la restauración una parte vital de esta concepción. El resort acoge un total de 14 experiencias -siete restaurantes con menús firmados por cuatro chefs con estrella Michelin y siete bares-, en los que la variedad de arquitectura, narrativa e interiorismo se fusiona con una oferta gastronómica del más alto nivel.



3 y 4. El resort acoge un total de 14 experiencias: siete restaurantes con menús firmados por cuatro chefs con estrella Michelin y siete bares, con el objetivo de "crear una conexión emocional, atemporal, mágica y singular con el huésped que perdure en el tiempo", según Studio Gronda.

ESTABLECIMIENTO. Ikos Andalucía. | **PROYECTO Y DISEÑO.** Studio Gronda. | **INTENCIONALIDAD Y FILOSOFÍA DE LA OBRA.** Crear una conexión emocional, atemporal, mágica y singular con el huésped que perdure en el tiempo. | **PRINCIPALES PAUTAS DECORATIVAS.** La meta fundamental de diseño a la hora de crear los espacios gastronómicos fue evitar cualquier tipo de tematización; cada establecimiento posee su propia tipología de nombre, representando su origen y gastronomía con sutileza y elegancia.



5.- Anaya es un restaurante asiático únicamente abierto para los servicios de cena, es tal vez el espacio más misterioso y oscuro. Su identidad fue desarrollada con líneas muy puras, casi minimalistas y su *styling* fue definiendo su carácter. La pérgola exterior creada alrededor de un gran árbol posee una mística única que nos sumerge en algún jardín privado de Bangkok. Las inspiradoras creaciones a la carta del famoso Chef Thiou traen los vibrantes aromas y sabores de Asia y Oriente.



6.- Oliva es un restaurante alegre y lleno de luz natural con vistas a la piscina y jardines, al igual que al mar. Sabiendo que la mayoría de los huéspedes de Ikos Andalucía no serían españoles, se creó un lenguaje arquitectónico que permitiese "educar" al huésped con distintos elementos clásicos de la cultura local. Las lámparas colgantes tejidas en el "deck" exterior es el elemento favorito de Diego Gronda, donde lleva la cesta tradicional española a un lenguaje moderno y minimalista. La oferta gastronómica ofrece un banquete de auténticos platos españoles diseñados por el chef estrella Michelin David Ibarboure.

7.- Con una bodega acristalada en su zona central, que dispone más de 300 referencias, Flavors es el restaurante más grande y ambicioso del resort. Ubicado en una primera planta del edificio principal, sus terrazas poseen vistas inigualables del mar Mediterráneo. Este amplio y acogedor restaurante, que no requiere reserva, alberga una serie de cocinas abiertas al público en su parte trasera, una verdadera celebración de sabores y colores.



8.- El buffet mediterráneo de Flavors, en constante evolución, presenta una asombrosa variedad de deliciosos platos complementados con una impresionante selección de vinos.



9.- Construido desde sus cimientos como el restaurante de la familia, abierto y lleno de luz natural, Fresco representa a la trattoria italiana contemporánea por excelencia. Celebra la cocina italiana mediante una gran "tabola" (mesa) toscana típica, donde los chefs "firman" sus obras gastronómicas. Dicho escenario culinario, centrado alrededor de un gran horno de pizza, puede ser disfrutado como un espectáculo desde cada mesa del restaurante.



10.- Los platos de Fresco, perfectamente elaborados con los mariscos más frescos, los mejores cortes de carne y productos de mercado cuidadosamente seleccionados, traen el genio creativo del chef con estrella Michelin Ettore Botrini. Una deliciosa combinación de cocina italiana clásica y contemporánea a la carta que se puede saborear en un elegante entorno.



11.- Diseñado con profunda inspiración en la Provenza Francesa, Studio Gronda buscó para el diseño de Provence elementos que nos acerquen a la Costa Azul, con sus tapizados en franjas y las plantas de lavanda omnipresentes en cada estancia. Provence es sofisticación pura.

12.- El menú de Provence ha sido diseñado el chef Anthony Jehanno, con una estrella Michelin. Su cocina se basa en la Provenza y el producto de temporada, una cocina de inspiración provenzal que sigue marcando el sabor de la temporada. En un ambiente sofisticado, este enclave de visita obligada ofrece un área especialmente reservada para una experiencia gastronómica más íntima.



13.- El espacio más histriónico del complejo es Ouzo, donde Studio Gronda buscó crear un homenaje a la cultura griega. Junto con Provence, Ouzo es el restaurante más sofisticado del emprendimiento. Sin lugar a dudas, el gran mural que se diseñó a mano para cubrir todas sus paredes es la estrella del espacio. Dicha obra de arte sintetiza la cultura griega con abundante color y respeto.



En Ikos Andalusia, el diseño y la arquitectura tienen como finalidad traducir la exclusividad que el destino ofrece, a través de los materiales y los espacios



16.- Beach Club es tal vez el espacio más cálido e informal del resort. Unas bancadas ondulantes y decenas de distintas lámparas colgantes de paja marcan un estilo profundamente mediterráneo. Este es también un restaurante muy conectado con el paseo marítimo, la zona deportiva y la playa.

17.- Ideal para comenzar el día, el Beach Club asombra por sus sombras proyectadas por sus pantallas de paja en las pérgolas exteriores. Su menú está integrado por platos internacionales en un ambiente relajado. Cuando se pone el sol, comienza la música de DJ residentes y cócteles perfectamente preparados.



14 y 15.- En Ouzo puede degustarse la cocina griega contemporánea diseñada por el chef griego estrella Michelin Lefteris Lazarou. El ambiente relajado de Ouzo lo convierte en el enclave ideal para disfrutar de la mejor compañía y de sabrosos platos durante todo el día.





18

18.- No se debe olvidar que los huéspedes también tienen la opción de disfrutar de la gastronomía en sus habitaciones o en uno de los seis bares también diseñados por Studio Gronda. El resort posee un Lobby Bar contemporáneo con una terraza que deja visualizar todo el complejo, incluyendo un magnífica hoguera para esas noches de viento de levante.

20 y 21.- Colindante con Oliva, el Pool Bar es una barra isla al aire libre con distintas plataformas para sentarse mirando a las piscinas. En el medio de los jardines, el huésped que se aloja en la Deluxe Área podrá disfrutar de un bar "enterrado" en el exuberante paisajismo: el Main bar que, ubicado a solo unos 25 metros de la playa, es el bar más espectacular del resort.



20



19

19.- Una gigantesca isla de más de 12 metros de largo se eleva con una corona de más de 150 referencias de licor premium perpendicular a la playa. Una pequeña hoguera provee de una atmósfera cálida para disfrutar de un trago junto a la brisa marina. El Beach Club también posee un "casual bar" en su terraza exterior. Por último, Ikos Andalusia también posee su lado nómada. Una gran jaima a solo metros del mar se erige en los amplios jardines del oeste para crear una atmósfera aún más privada y conectada con la naturaleza.



21