

# STUDIOGRONDA

## Opening Restaurante ZELA en Ibiza

Studio Gronda ha diseñado el Restaurante Zela inaugurado esta semana en Ibiza. Se trata de un espacio fusión asiático-mediterránea con una propuesta gastronómica de Ricardo Sanz, chef ejecutivo del Grupo Kabuki (poseedor de cuatro estrellas Michelin) combinada con la visión de Manuel Campos Guallar y Abel Matutes, creadores del fenómeno gastronómico internacional TATEL. Studio Gronda ha creado este concepto como prototipo de una nueva marca internacional con visión de expansión global.



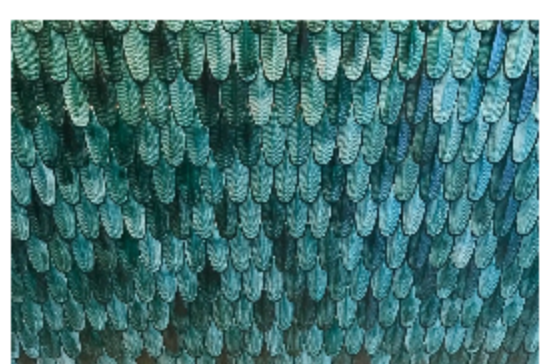
Diego Gronda en el recién inaugurado restaurante Zela de Ibiza diseñado por Studio Gronda



ZELA, una especie de mariposa autóctona del sudeste asiático, rara y de estética exquisita, representa el espíritu del local. Para el interiorismo, Studio Gronda no ha pasado por alto las referencias a la estética indochina creando un mágico jardín subtropical tanto en el exterior como en el interior del espacio. Biombos y marcos espejados se superponen sobre la vegetación exterior y los "trompe d'oeil" de estilo colonial que dominan la sala.



La exquisita cocina de Sanz, basada en la gastronomía japonesa, mezcla otras especialidades de distintas culturas: ceviches, sushi, tiraditos, dim sum, baos, tempuras y se combina imperceptiblemente con la mixología y fiesta de Tatal.



El verde oscuro y la flora propia de la zona forman parte de los ingredientes que conectan estéticamente estas culturas. Ya sea al natural, mediante una exuberante presencia de plantas y flores en un delicado jardín-mural o como motivo de repetición en diferentes elementos decorativos, como las plumas de cerámica esmaltadas a mano que cubren el frontal de la barra de sushi y de la barra principal.



Otro guiño al estilo de vida relajado propio de Ibiza es la deliciosa estancia bajo un ancestral olivo en el jardín y las distintas formas de sentarse tanto en el exterior como en el interior del local.



El Grupo Mabel Capital, liderado por los empresarios Abel Matutes Prats y Manuel Campos Guallar, es responsable del éxito de los restaurantes Tatal, con localizaciones en Madrid, Ibiza y Miami, este último recientemente inaugurado con diseño de Studio Gronda.

Diego Gronda ha firmado edificios e interiores sofisticados, auténticas experiencias para quién los visita, para algunos de los nombres más influyentes del sector hostelero y de la restauración, como los restaurantes Nobu, los de cocineros estrella Alain Ducasse, Jose Andrés o Gordon Ramsay, así como Virgin Hotels, W Hotels, Mandarin Oriental, Luxury Collection y Ritz Carlton por mencionar algunos de ellos.

All photos ©Jose Salto

Le invitamos a leer las entrevistas:

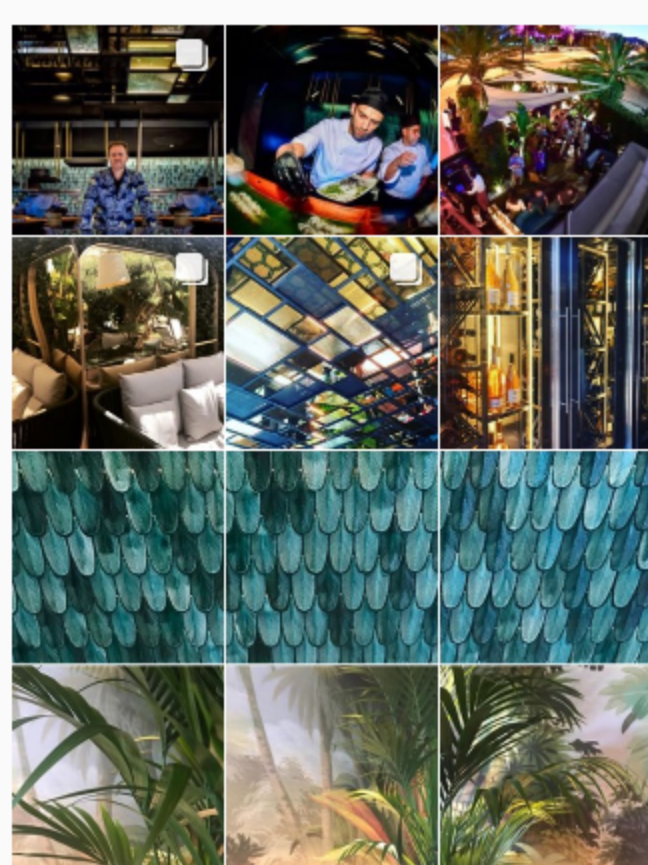
["Los clientes buscan algo diferenciador" en diario Expansión](#)

### Expansión

["Searching for Excellence in Design" The Hedonist Magazine](#)

### THE HEDONIST

Sigue en directo las aperturas en el nuevo Instagram



STUDIO GRONDA  
Plaza Pedro Zerolo, 11, 2ªA  
28004 Madrid  
T. +34 910 05 24 27

pr@studiogronda.com  
www.studiogronda.com