fuera «serie

Los diseños ganadores de los Premios Fuera de Serie de Diseño e Innovación 2019



RESTAURANTE. Saddle (Madrid), de Studio Gronda.

Su nombre es un guiño al antiguo restaurante Jockey de Madrid, cuyo local ocupa. La intención no ha sido otra que convertirlo en el nuevo restaurante de referencia de la capital a través de una gigantesca intervención en una superficie de 1.600 metros cuadrados dividida en dos plantas y con diferentes conceptos de diseño (en la imagen, uno de los reservados). La joya del proyecto la encontramos en el comedor: una gigantesca escultura de bronce que representa una nube en movimiento y filtra los rayos solares que entran por el tragaluz. En un lado, una ventana con marco de bronce descubre la espectacular "show kitchen" con una isla de cocina elaborada a medida por la firma Bonnet. Diego Gronda consolidó su carrera en Nueva York, donde fue jefe de diseño de Rockell Group. Ya independizado, por razones personales montó el estudio que lleva su apellido en Madrid, desde el que abordan proyectos de hoteles por todo el mundo y hasta cines de lujo en la India. Precio medio del restaurante: desde 100 euros.

Finalistas: Palacio Tondón (La Rioja) y Txubillo (San Sebastián).