



FABRA I COATS

Cocina de autor



El restaurante se encuentra en el Centro de Arte Contemporáneo de Barcelona en el recinto Fabra i Coats, construido en el barrio de Sant Andreu en Barcelona a comienzos del siglo XIX como una fábrica textil. Actualmente, es un conjunto de equipamientos municipales que apuesta por la historia, la educación, la creatividad y la cultura. Es por eso mismo que todo el menú está inspirado en la autentica cocina catalana.

La paleta de colores y materiales se mantiene en tonalidades marrones, crema, negro y dorado. Se busca un equilibrio elegante, neutro y sofisticado, acorde al tipo de gastronomía que se sirve en el restaurante. Incluso platos, vasos, y cubiertos deben ser un detalle.

El concepto del restaurante busca combinar la gastronomía catalana con el arte contemporáneo, ofreciendo platos que se coman primero con la mirada y luego con el paladar. Los platos y bebidas pueden estar inspirados por las mismas obras expuestas en el Centro de Arte Contemporáneo.

El precio está ligado a la calidad del producto y al trabajo y presentación que conlleva el menú. Aún así, se busca ofrecer un menú que sea lo mas accesible posible, para que nadie se quede sin la experiencia de comer en el restaurante.

Todo el menú está elaborado con ingredientes locales de km 0, con la intención de ser sostenibles y apoyar al negocio local. Es por eso que el menú puede ser vulnerable a variaciones y cambios según los ingredientes de temporada.

Se trata de un restaurante al que se puede ir solamente bajo reserva por las noches. De viernes a domingo, está abierto para la hora de la comida sin necesidad de reserva previa. El objetivo es ofrecer al usuario una experiencia llena de sensaciones y emociones, a través de platos y bebidas dignas de ser consideradas obras de arte.

Concepto DEL RESTAURANTE



COMER *arte*

El restaurante cuenta con un espacio de 200 m2 para los clientes, con 102 asientos; una barra-buffet de 35 m2; una cocina de 100 m2; espacio para staff de 20 m2; y espacio de almacenaje de 20 m2.

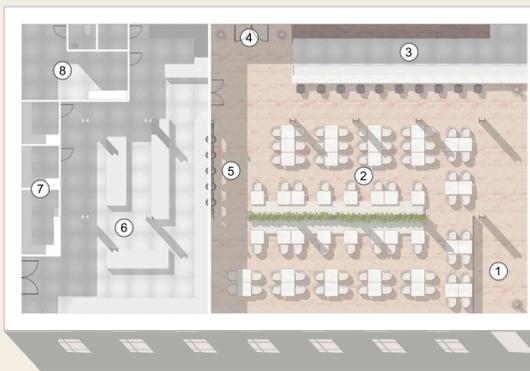
La entrada al restaurante es desde afuera, ingresando a un vestíbulo de tamaño considerable dividido del resto del espacio por una division de cristal opaco sostenido por un muro de 130 cm. Las mesas están distribuidas alrededor de un núcleo central conformado por bancas que recubren las columnas, con tal de ganar espacio y permitir una libre circulación entre las mesas.

La cocina se puede ver desde la sala de servicio, bajo el concepto de observar a los chefs cocinar "arte". El ladrillo oscuro, junto con el acero corten y las columnas negras sobre la fachada de la cocina hacen que resalte dentro del espacio.

La superficie de las mesas y la barra del bar están recubiertas con mármol blanco con virutas doradas, siguiendo un diseño elegante y sofisticado.

Las altas ventanas que dan al exterior y las puertas que dan al interior del edificio, están tapadas con cortinas lisas, sencillas y rectas, de color blanco semitransparente. Para obtener un ambiente más lineal, pero a la vez dejar a la vista lo que hay detrás.

Debido a la importante altura del espacio, se usa como elemento distintivo unas cortinas de malla dorada que caen libremente desde el techo, formando ondas espontáneas y creando un ambiente confortante con luces indirectas y difuminadas.



- 1. Entrada - vestíbulo
- 2. Sala para comensales
- 3. Barra - buffet
- 4. Entrada a servicios
- 5. Cocina a la vista
- 6. Cocina
- 7. Almacenaje
- 8. Espacio para staff



- 1. Preparación de ingredientes
- 2. Área de cocción
- 3. Área de emplatado
- 4. Preparación de postres
- 5. Área de lavado
- 6. Almacenaje alimentos congelados
- 7. Almacenaje alimentos refrigerados
- 8. Almacenaje de alimentos secos
- 9. Bodega de limpieza
- 10. Área para staff
- 11. Baño para staff

