

Edición: ---

EL PAÍS

SUSCRÍBETE

INICIAR SESIÓN

ICON Design

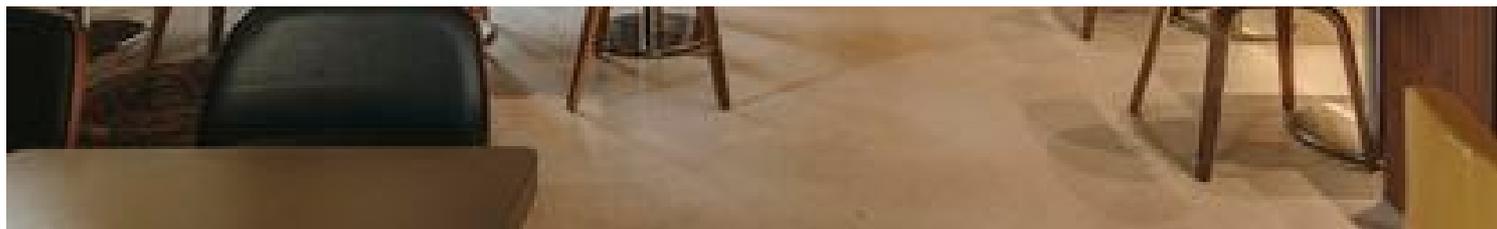
ARQUITECTURA · DECORACIÓN · ARTE · INTERIORES · CREADORES · LIVING · ICON

INTERIORISMO >

El Madrid de Sandra Tarruella, la interiorista que está detrás de los lugares de moda de la capital

En ICON Design hablamos con la responsable del diseño de varios restaurantes con estrella Michelin y de hoteles de estilo contemporáneo, todos ellos situados en lugares emblemáticos de la ciudad





Ambiente del Gran Café Santander, en la plaza de Santa Bárbara. Foto: Salva López.

BEATRIZ FABIÁN

30 ABR 2022-03:30 UTC



Sandra Tarruella es la artífice de [Casa Cacao en Girona](#), del interiorismo de varios restaurantes con estrella Michelin y uno de sus trabajos más recientes es [el café del Centro Botín de Santander](#). La interiorista comenzó a trabajar hace 35 años y lleva entregados más de 300 proyectos distribuidos en 11 países. Desde que fundó su estudio en Barcelona hace dos décadas, Tarruella ha dejado su huella en un conjunto de locales de restauración y hoteleros de Madrid que hoy pueden recorrerse a modo de guía turística, en un itinerario que abarca lugares tan emblemáticos como la Gran Vía o el Paseo de la Castellana.



Retrato de Sandra Tarruella, rodeada por las texturas y tonos naturales y atemporales que caracterizan sus proyectos de interiorismo. Foto: Blanca Comín.

Uno de sus objetivos es, como ella misma comenta, “provocar emociones a través de un estilo que mira al futuro

revisando y respetando el pasado”. La rehabilitación del [Gran Café Santander](#) representa esa idea a la perfección. Es el más reciente en Madrid, pero más de una docena de lugares llevan su sello en la capital. Situado en la plaza de Santa Bárbara, es un encargo de los empresarios cántabros Carlos Crespo y Paco Quirós del Grupo Cañadío. En él, Sandra Tarruella ha rescatado el espíritu de los años setenta que caracterizaba a la mítica Cafetería Santander. La barra de escay, en tono verde oscuro y sobre de madera de nogal, sigue las formas sinuosas de la época setentera y representa una pieza emblemática que conserva la ubicación y los materiales originales, como el de las mesas de formica del comedor. En la trasbarra, [el estudio de interiorismo de Sandra Tarruella](#), junto con Elsa Noms, Núria Martínez y Ricard Trenchs, ha ideado un revestimiento de baldosas en verde oliva, fabricadas artesanalmente en exclusiva para este proyecto. Pensando en los nostálgicos y en amantes de tipografías pretéritas, Sandra Tarruella ha rescatado la señalética tan característica del viejo café, que por normativa debía desaparecer de la fachada, y la ha trasladado a la escalera que conduce a la planta inferior donde, además de los aseos, hay un comedor privado.

En el barrio de Salamanca se encuentra uno de los locales más sofisticados del [Grupo Cañadío: La Bien Aparecida](#), patrona de los cántabros. Los muros de carga de este restaurante complicaron un interiorismo que al final resolvieron con soluciones de belleza estética e increíble ligereza, inspiradas en el hilo conductor del proyecto, una iglesia. Por ejemplo, la palillería de pino dibuja los arcos propios de las arquerías de piedra eclesiásticas y los bancos recuerdan a estos lugares de culto. Pero hay un elemento decorativo final, en la misma línea litúrgica, los cubiertos dispuestos en forma de corona dorada que adornan una de las principales paredes del local, ideados también en homenaje a la citada Virgen.



Pero si hay un lugar emblemático de Madrid ese es [el esquinazo de Grassy](#) en la Gran Vía. Desde el restaurante [La Primera](#), otro de los locales del Grupo Cañadío con el sello de Tarruella, las vistas de esta arteria madrileña son privilegiadas. Subir las antiguas escaleras de mármol que anteriormente dieron paso a locales como el café Sicilia Molinero, Gula Gula y el Restaurante Atalanta es casi obligado. Este edificio de aire *Belle Epoque* del arquitecto [Eladio Laredo](#) casa bien con el estilo de club elegante que ha conseguido la interiorista, gracias al cuero, la madera noble y las piedras blancas y negras que ha empleado.

La filosofía de Sandra Tarruella se basa en lograr interiorismos contemporáneos a base de diseños atemporales que envejecen bien, como puede apreciarse en la sede del [Colegio Oficial de Arquitectos de Madrid](#), proyecto del arquitecto Gonzalo Moure donde la interiorista diseñó el restaurante [Bosco de Lobos](#). A Tarruella se le planteó todo un reto: “Intentar respetar al máximo el entorno, siguiendo uno de los principales mantras del estudio”. El comedor principal al que da paso un pasillo-cubo forrado en madera, consiste en una suerte de biblioteca, con [libros de cocina](#) y arquitectura dispuestos en baldas que permiten intuir el jardín. Las sillas de Castiglioni y de Mies convierten la comida en un placer para los amantes del mobiliario de autor. La cocina a la vista, las lámparas Cirio de Antoni Arola para Santa & Cole y la terraza ajardinada completan esta apuesta por la belleza atemporal.



Ambiente alrededor de la chimenea en el restaurante Ana La Santa, en la plaza de Santa Ana. Foto: Meritxell Arjalaguer.

En el Paseo de la Castellana, [Luzi Bombón](#), también de [En Compañía de Lobos](#), se ha ideado pensando en el

entorno: los jardines que preceden a este restaurante. En el interior llaman la atención las diferentes formas de sentarse que ofrece para, como explica Sandra Tarruella, “evitar el efecto del cliente que solo quiere la mesa de la ventana”. Para lograrlo ha mezclado sofás con biombos que crean ambientes medio reservados. “Hay que pensar en el comensal y en las diferentes maneras en las que alguien puede estar en un restaurante. En mis proyectos nunca verás una mesa para dos en medio de toda la sala, se trata de que todos los clientes se sientan cómodos”. El ambiente atemporal de texturas, mobiliario e iluminación se debe a la concepción del diseño de Tarruella: “Como un valor rentable, ha de ser honesto y que envejezca bien”.

En la plaza de Santa Ana, el restaurante [Ana La Santa](#) se organiza en cuatro zonas y dos niveles, que permiten ver el exterior a través de las cristaleras. Su jardín interior, rodeado de vegetación y con techo de caña, es uno de los más agradables para comer con vistas al bullicio de la transitada plaza. Del mismo Grupo Tragaluz, y el primero que abrieron sus socios en Madrid, [Bar Tomate](#) es otro de los proyectos que Sandra Tarruella recomienda en su recorrido. Situado en el barrio de Chamberí ofrece cocina de mercado en un local donde se han empleado materiales recuperados y que conserva un estilo vintage, en tendencia en la época en que abrió (2009) y que se mantiene vigente. “Las sillas de Prouvé, que edita Vitra, y las lámparas en forma de calabaza, modelo Disa de José Antonio Coderch fabricado por Tunds, añaden interés y calidez al ambiente”, apunta la interiorista.



Diferentes formas de sentarse en el restaurante Luzi Bombon, en Paseo de la Castellana, 35. Foto de Olga Planas.

En otra zona emblemática de Madrid, a unos pasos de la Puerta de Alcalá, está [Tagomago](#). Urbano y cosmopolita, este restaurante situado en la calle Salustiano Olózaga mantiene su esencia mediterránea con paredes de cal,

mobiliario de madera, una reinterpretación de la celosía mediterránea en madera lacada con detalles en dorado, o cerámicas de la artista [Carne Balada](#) hechas ex profeso para el local. La fila de [lámparas Bubble de George Nelson](#), editadas por Herman Miller, atrapa la mirada de los amantes del diseño.

En la heladería [Rocambolesc](#) de los Hermanos Roca, ubicada en el [Mercado de San Miguel](#), culmina la ruta gastronómica y turística por los locales madrileños más destacados del estudio de la interiorista. El diseño del puesto recrea la fantasía del mundo de los helados y las golosinas. “Es un homenaje a cuentos y novelas como *Chitty Chitty Bang Bang* o *Charlie y la fábrica de chocolate*”, comenta.

Para el descanso, Sandra Tarruella propone tres de los proyectos hoteleros que ha diseñado en Madrid: el [Hotel AC Aitana](#), en el Paseo de la Castellana, cuya planta baja ha reacondicionado “para abrir el hotel a la calle y hacer el lobby más accesible”, el [Hotel Icon Embassy](#), ubicado en la calle Serrano, y el [Dear Hotel](#), concebido como un oasis relajante en plena confluencia de la Gran Vía con la plaza de España y “pensado para que te sientas como en casa de un amigo, rodeado de materiales naturales para compensar la estratégica ubicación que ocupa”. En la azotea de la planta 14ª la propuesta es variada, a elegir entre el restaurante [Nice To Meet You](#), la terraza o la piscina, para disfrutar de las vistas de 360º sobre los tejados mientras uno toma algo casi tocando el cielo.



Una nube de lámparas de Geroges Nelson iluminan el restaurante Tagomago. Foto: Meritxell Arjalaguer.

Más información





Del nuevo bar 'de viejo' a la churrería minimalista: así son los interiorismos de los restaurantes de Madrid

ALEJANDRO DE LA ROSA





La nueva generación de anticuarios que está revitalizando el Rastro de Madrid

VICTORIA ZÁRATE

ARCHIVADO EN

Interiorismo · Diseño arquitectura · Restaurantes · Ocio · Estilo vida · Arquitectos · Diseñadores · Madrid

Se adhiere a los criterios de  The Trust Project

[Más información](#)

NEWSLETTER

Recibe el boletín de ICON y ICON Design



LO MÁS VISTO

500 tallos de bambú y tres meses de intenso trabajo: así se ha creado la instalación artesanal de la renovada Casa Loewe

Arte y diseño para todos los bolsillos: 19 ideas para el Día de la Madre

'B100m': así ha creado uno de los principales pintores digitales españoles su primer NFT

Prince vs Andy Warhol: la demanda que amenaza con reinventar cómo la ley entiende el arte pop

"No fueron hombres, fueron los ángeles": así se esculpieron en piedra las majestuosas iglesias de Lalibela

- Ofertas destacadas
- Descuentos
- Cursos
- Cursos online
- Italiano online
- Escaparate
- Crucigramas & Juegos
- Colecciones**

EL PAÍS

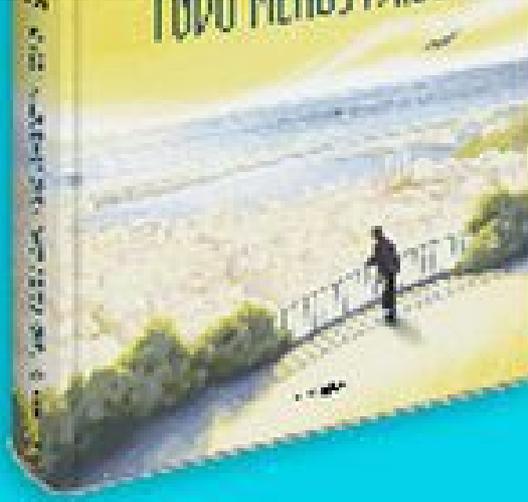
NOVEDADES

coleccion.eselpais.com



Encuentra en nuestra tienda las mejores colecciones, música, libros, cine... A un solo click.

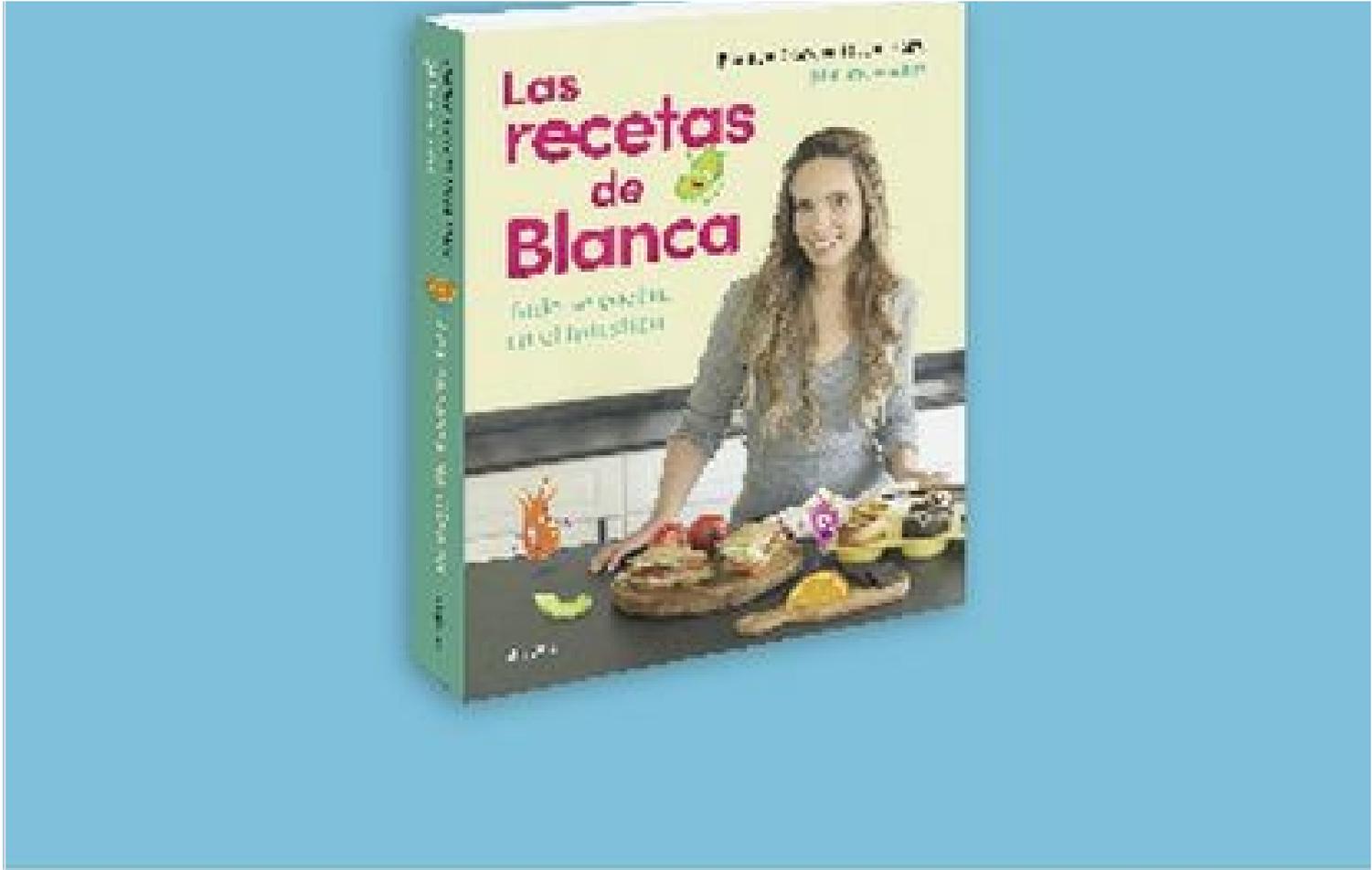




Estaba preparado para todo menos para ti'. Albert Espinosa te llevará a la reflexión más profunda.



Fuimos canciones'. Este estuche contiene una de las grandes sagas de Elisabet Benavent. Consíguela por solo 37,80€



'Las recetas de Blanca'. ¿Eres fan de la vida saludable y te gustaría aprender más sobre nutrición? Este es tu libro. Descubre nuevas recetas ricas y sanas.