



Sandra Tarruella Interioristas BRUTALISMO CÁLIDO



2

RESTAURANTE BRUTUS

Autor

Sandra Tarruella
Interioristas

Constructor

Ferratur

Promotor

Forch Med S.L

Localización

Palma de Mallorca

Superficie

364 m²

Realización

2022

Fotografías

Salva López

La Plaza Gomila, centro de uno de los barrios más emblemáticos de Palma de Mallorca, conocido como El Terreno, alberga este restaurante de líneas brutalistas, un movimiento arquitectónico de los años 50 al que el estudio de interiorismo dirigido por Sandra Tarruella rinde homenaje a través del hormigón visto, con su característica textura áspera y tonos grises. "Perico Cortés nos encargó este proyecto en el que hasta los años 80 era el barrio más glamuroso de Palma, pero que durante las últimas décadas ha sufrido una desmejora y decadencia importante", cuenta la interiorista, que destaca cómo la intervención forma parte del proyecto global Gomila, liderado por la familia Fluxà, y que está devolviendo la vida al barrio. Los propietarios de la marca mallorquina de zapatos Camper han adquirido una serie de edificios y solares en el entorno de la plaza, encargando a los estudios de arquitectura GRAS y MVRDV el desarrollo de un proyecto de revitalización que incluye siete edificios con cromatismo e identidad propia.

Ubicado en la planta baja y la terraza central de un edificio color blanco, el restaurante conserva gran parte de la estructura de casetones vistos y paredes, pilares y suelo de hormigón originales. La inspiración brutalista ha llevado a la interiorista y su equipo a dejar

1 y 2. El restaurante hace referencia al Brutalismo de los años 50 y conserva la estructura de casetones vistos y paredes, pilares y suelo de hormigón originales. Grandes ventanales con carpinterías acordeón unen interior y exterior.

Los revestimientos de madera aportan calidez a una estructura brutalista de casetones vistos y paredes, pilares y suelo de hormigón, donde la cocina centrada y a la vista concentra el protagonismo.



3

vista la máxima superficie del forjado de hormigón, estudiando la distribución de todas las instalaciones de ventilación, extracción y climatización, y equipando los casetones con la adecuada iluminación y absorción acústica. También de cemento, el resto de superficies verticales y pavimentos comparten la misma gama cromática, como parte de una escenografía neutra y sobria, donde el brutalismo es el principal protagonista. Este estilo está presente, tanto en las vigas estructurales pintadas, como en detalles como el horno de pizza o las lámparas decorativas y los baños.

Concebido para ofrecer *brunch*, comidas y cenas, *Brutus* cuenta con una cocina en su mayor parte abierta, con tres grandes barras presidiendo el espacio. Realizadas de piedra gris y con texturas diferentes, cada una da un servicio distinto, de bar, preparación y cocinado. "*Brutus* es un restaurante italiano de calidad, donde se hacen los platos al momento y delante de los comensales, por eso la cocina es la protagonista, a la vista y centrada en el local", cuenta Tarruella, que a través de interiorismo transparente y honesto consigue un espacio dinámico, donde los clientes son testigos de la preparación de los platos que van a degustar. Estos pueden elegir dónde sentarse: en una sala zonificada gracias a dos grandes alfombras de gresite se

3. Las tres grandes barras –de bar, preparación y cocinado– se dejan a la vista en el centro del local.

4. El espacio de comensales se zonifica gracias a dos grandes alfombras de gresite que permiten ubicar mesas en diferentes formatos.

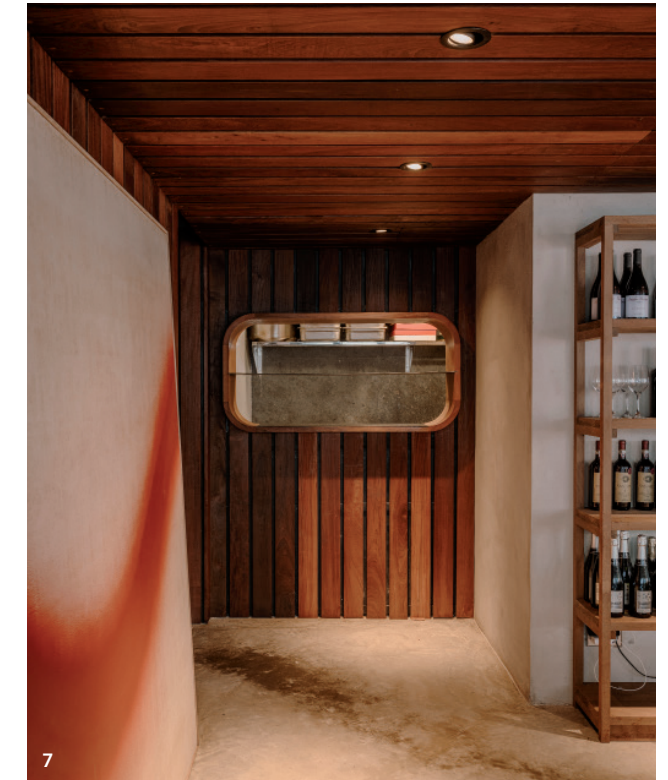


4



Planta L L L L

- 1 Acceso
- 2 Bar
- 3 Comedor
- 4 Cocina abierta
- 5 Cocina
- 6 Cuarto técnico
- 7 Aseo adaptado
- 8 Aseo
- 9 Terraza



5. El mobiliario es principalmente de madera de ipé en el interior y de teca en el exterior, con rotundas mesas y bancos diseñados a medida que aportan calidez.

6 y 7. El pasillo de acceso a los aseos reviste paredes y techo con lamas de la misma madera de ipé.

ubican mesas redondas y cuadradas para seis o cuatro personas, y otras para ir en pareja. Mesas con bancos permiten alojar a grandes grupos, mientras que un salón junto a la entrada ofrece un lugar donde los comensales pueden esperar a ser sentados o disfrutar de un cóctel después de comer.

“Hemos trabajado mano a mano con nuestro cliente para plasmar el concepto que nos presentó de un espacio dinámico, agradable y atractivo, tanto de día como de noche”, destaca la interiorista, que, para añadir calidez, incorpora la madera de ipé a algunas piezas de mobiliario, como las mesas y bancos, diseñados a medida. Las zonas del reservado y el pasillo de entrada a los aseos se han revestido con lamas de la misma madera y en el exterior se ha utilizado mobiliario de madera de teca. Para diluir límites con el entorno, se utilizan carpinterías tipo acordeón que se recogen en los extremos y convierten la terraza en una prolongación del salón. Aprovechando el magnífico clima de la isla, el espacio se ajardina con una característica topografía vegetal de macetas a diferentes alturas. Con el algarrobo, un árbol autóctono de aspecto robusto, hoja fuerte y fruto dulce, como protagonista, éstas se iluminan por la noche para recrear un ambiente agradable y mágico. ■ LN