

# fuera de serie

ESPECIAL MODA

SEPTIEMBRE 2023

**GASTRO**  
DE PESCA  
CON EL CHEF  
ÁNGEL LEÓN  
EN UN BARCO  
ÚNICO

**MOTOR**  
PARTICIPAMOS  
CON JAGUAR  
EN LA FÓRMULA E

**VIAJE**  
TRAS LOS PASOS  
DE PICASSO  
AL SUR  
DE FRANCIA

PVP: 4,95 EUROS  
(GRATIS CON EXPANSIÓN  
EL SÁBADO 9 DE SEPTIEMBRE DE 2023)



## GUARDIANES DEL PLANETA

ECOALF, 15 AÑOS PROTEGIENDO LOS RECURSOS NATURALES

Abajo a la derecha, Javier Goyeneche, fundador y presidente, con su equipo en la sede de Ecoalf.

# ELLA INVITA A COMER

La interiorista **SANDRA TARRUELLA**

trabaja mano a mano con los grandes chefs para que el cliente aprecie su cocina nada más poner un pie en el local. Restaurantes y hoteles son su especialidad.

Por ANA RAMÍREZ Fotografía de MIQUEL COLL

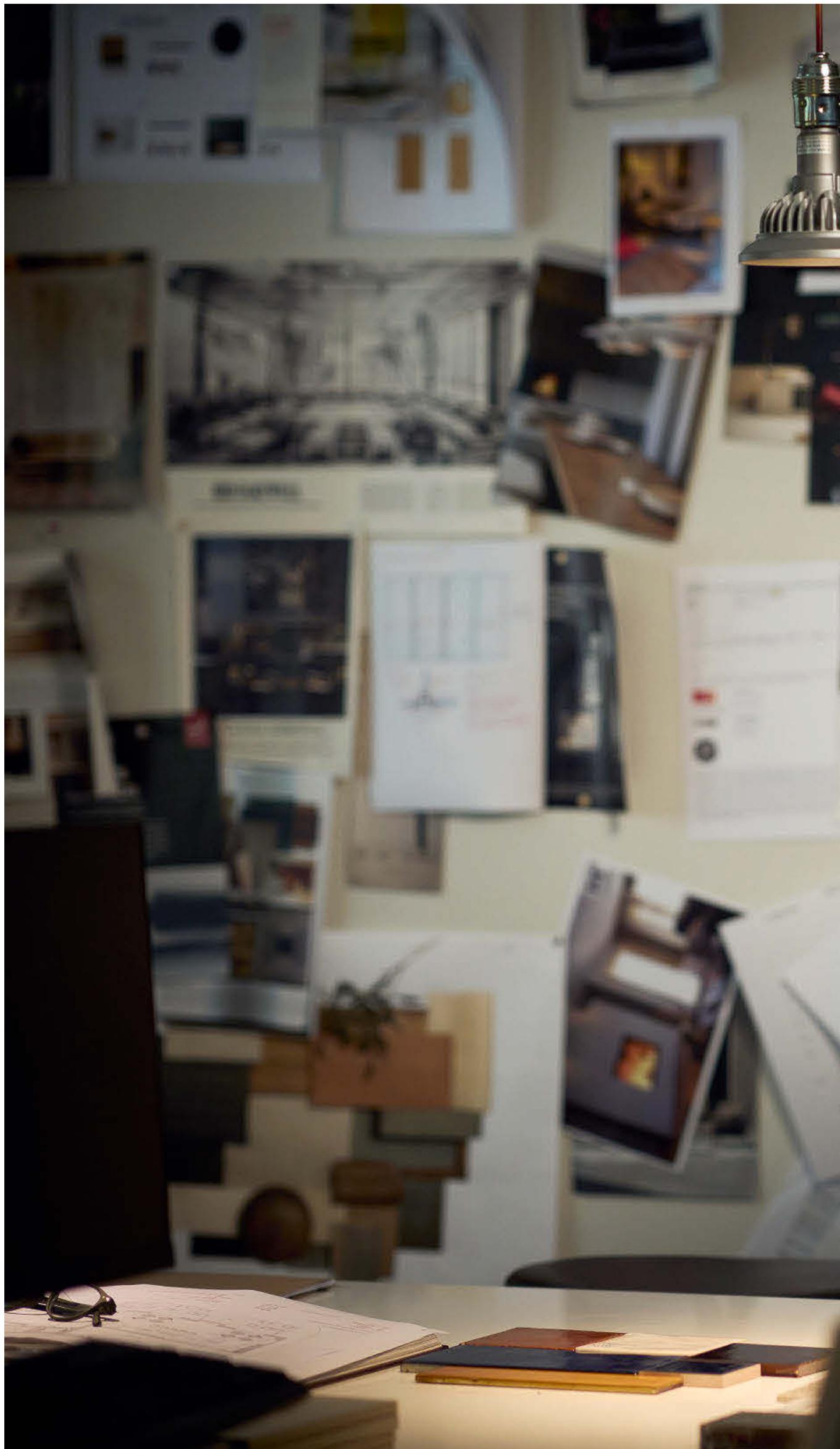


**Sandra Tarruella (Barcelona, 1961)** se la supone mujer de buen comer. “Totalmente”, ríe. Su maridaje con la cocina viene por vía materna. Cuando terminaba los estudios de interiorismo en la escuela Diac, su madre decidió abrir una sandwichería. “Nos pusimos todos a trabajar: mi hermano Tomás, los camareros eran amigos... Una cosa muy naif”. Habla de Rosa María Esteva y de Mordisco, propuesta informal que dejaba atisbar en 1982 lo que estaba por venir. “Ahora se da importancia a que todo el mundo esté cómodo en el restaurante. Entonces estaban pensados para ir en pareja o en grupo. Mi madre, separada, tenía en la cabeza a quienes como ella a veces comían solos. Por eso planteamos diferentes formas de sentarse, como una mesa comunitaria. Debió de ser la primera en Barcelona”.

Aquel fue el primer *mordisco* de lo que luego sería el grupo Tragaluz (Bar Tomate, Luzi Bombón, Pez Vela, Bosco de Lobos...) donde la interiorista creció en paralelo a la expansión del negocio familiar, una especialización no pretendida: “Hacer restaurantes da visibilidad porque va mucha gente y empiezan a llegarte encargos de otros. No es algo que yo tuviera claro al principio”. Tarruella es agente activo de la evolución que ha vivido el sector gastro y la creciente atención a todos los registros del confort que definen la experiencia: “Expectativas más uno. Que sumen algo al hecho de comer la manera de sentarte, la iluminación, la acústica... Antes a la hora del postre tenías ya ganas de salir corriendo por el ruido”.

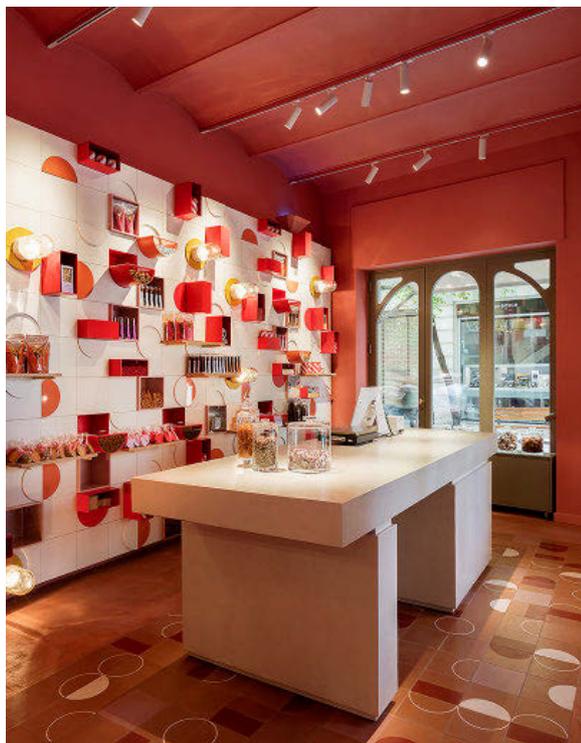
La lista de locales con su firma es inabarcable, no pocos de la mano de grandes chefs. “He trabajado con los hermanos Roca en el Celler, con Nando Jubany en Can Jubany, con Carles Abellán, con el siciliano Cicio Sultano en el Ritz-Carlton de Viena, con Paco Pérez en Shiro...”, enumera a vuelapluma. Talento, estrellas y ¿ego? “A nivel de interiorismo no tanto, se dejan guiar. Mientras tengan sus cosas donde tienen que estar... Son clientes perfectos. Es divertido porque cada uno es muy distinto, los retos son más profesionales cada vez”. Si en un local debe reservar al menos un 30% del espacio al servicio, en el caso de la alta gastronomía el porcentaje se iguala en un 50-50 “en busca de la excelencia”, planteamiento lejano al

La lista de locales con su firma es inabarcable, no pocos de la mano de grandes chefs. “He trabajado con los hermanos Roca en el Celler, con Nando Jubany en Can Jubany, con Carles Abellán, con el siciliano Cicio Sultano en el Ritz-Carlton de Viena, con Paco Pérez en Shiro...”, enumera a vuelapluma. Talento, estrellas y ¿ego? “A nivel de interiorismo no tanto, se dejan guiar. Mientras tengan sus cosas donde tienen que estar... Son clientes perfectos. Es divertido porque cada uno es muy distinto, los retos son más profesionales cada vez”. Si en un local debe reservar al menos un 30% del espacio al servicio, en el caso de la alta gastronomía el porcentaje se iguala en un 50-50 “en busca de la excelencia”, planteamiento lejano al





**EN PROYECTO**  
Tarruella, sentada en la mesa de trabajo que comparte con el equipo en su estudio de Barcelona.



**DE DULCE.** Confeitería Rocambolesc (Girona) para la que Tarruella diseñó espacio y mobiliario.

►cuantas más mesas entren mejor de antaño. Al frente de un estudio donde trabajan nueve personas (“más dos satélites”), se afana en cumplir con entregas y clientes. Recientes, una primera suite para el renovado Gran Hotel Ibiza, el Brutus de Mallorca y un camping en Cadaqués; en el horizonte, dos restaurantes en Barcelona, unas bodegas en Ronda con otro estrellado, un hotel en Santander y otro en Mallorca. Porque los alojamientos constituyen el otro punto fuerte de Tarruella, que apenas hace residencial.

**TRAJE A MEDIDA.** Con los Roca ha repetido: el Celler, el hotel Casa Cacao, las heladerías y confitería de Rocambolesc. Y la experiencia siempre ha sido especial. “Son tres [risas]. Tienen cantidad de *inputs*. Reflexionan sobre lo que propones, lo miran todo para llegar a una conclusión con la que los tres estén satisfechos. Cuando hicimos el Celler la cocina estuvo en todos lados, hasta que volvió a su sitio”, recuerda entre risas. Un ten con ten donde los requisitos técnicos son prioritarios. “No es poner unas sillas, unas mesas y un tapizado, es que hay que encajar todo, desde la circulación de los camareros a la seguridad”.

Tarruella asegura que buena parte de su labor es de traducción. “No puedes plantear lo mismo en un japonés que una pizzería. Lo que hacemos con el interiorismo no es una escenografía y nos da igual lo que venga después. Es como un traje a medida: cuantas más tomes, más se ajusta. Tienes que transmitir los valores de la cocina: cuanto más transparente eres con lo que vas a comer, mejor”. Así lo ha hecho con Brutus, un italiano muy celebrado por su estética brutalista donde han sacado fuera la cocina y se ve preparar la pasta al momento y hornear la pizza.

¿Hay marca de agua en los proyectos de Tarruella? “Con los años que llevamos y todo lo que hemos hecho, algo se debe notar en nuestros locales, pero no es una pretensión de estilo. A nivel creativo tiene poco interés copiar, aunque haya quien lo haga bien. Yo prefiero que se vea la personalidad de quien hace el encargo, no la nuestra”. Y comer a gusto. ◀



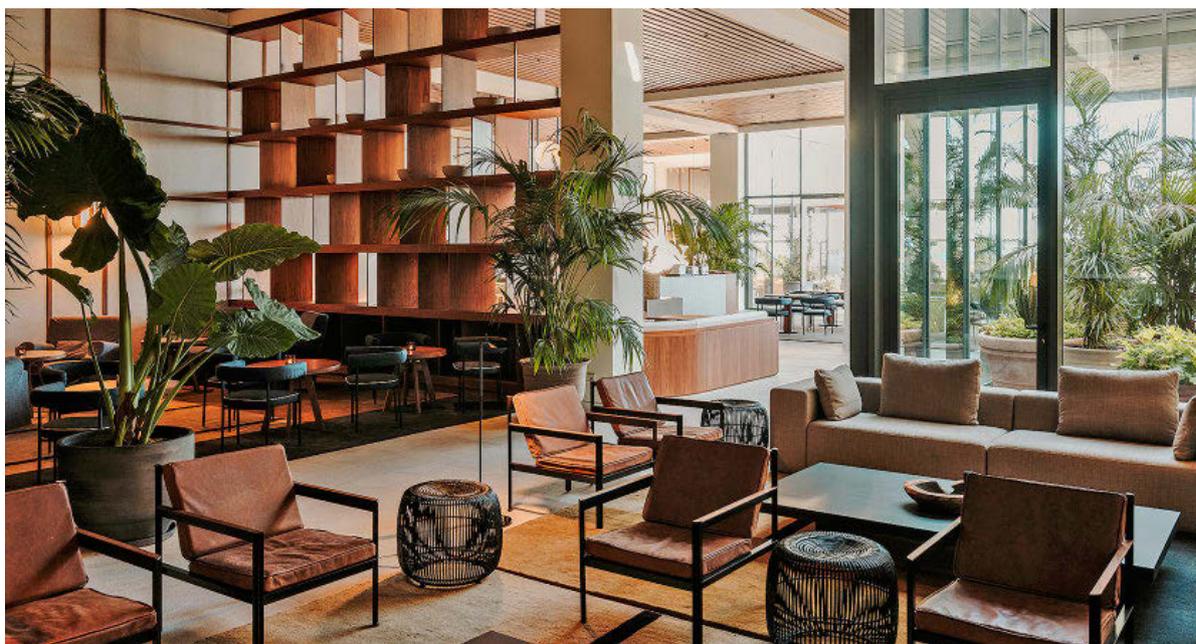
Más información: [tarruellainterioristas.com](http://tarruellainterioristas.com)



**EN BRUTO.** Restaurante Brutus (Mallorca) donde los casetones de hormigón no sólo son visibles, son argumento principal.



**VISTAS.** Panorámica desde la terraza de Casa Cacao (Girona), hotel boutique de 15 habitaciones de los hermanos Roca.



**CON ALtura.** Salón del hotel Sabatic (Sitges), donde los generosos metros permiten jugar con decoración en vertical.