

# Sandra Tarruella

*"Los clientes entienden que invertir en diseño es un valor añadido"*

Tras acabar sus estudios de interiorismo, Sandra Tarruella encontró en el negocio familiar sus primeros trabajos. Su madre y su hermano justo se iniciaban en la aventura hostelera inaugurando su primer restaurante (Mordisco), al que le siguieron otros: Tragaluz, Agua, Bestial, El Japonés... "El grupo fue creciendo y nosotros fuimos aprendiendo el oficio y sus necesidades", explica la interiorista en esta entrevista para Caternews donde reconoce que los clientes, cada vez más, reconocen la importancia del diseño como valor añadido en este tipo de establecimientos.

Su diferenciación profesional viene determinada por la solidez que caracterizan cada uno de sus proyectos, actualmente con varios en marcha a lo largo y ancho de la geografía española. Tarruella también comenta que el sector, tras la pandemia, se presenta "esperanzado" teniendo en cuenta que la demanda habla tanto de nuevos proyectos como de otros reforma de los ya existentes.

La dilatada experiencia de su estudio le permite hacer una valoración de las últimas tendencias del diseño de los espacios de restauración, destacando una conciencia más sostenible en materiales y productos, el protagonismo de las terrazas y el nuevo interiorismo de los locales adaptado a la opción del 'delivery' que ahora incluyen la mayoría de ellos (las dos últimas tendencias, claramente, derivadas, de la pandemia).

Publicidad

PROFESIONAL  
**Pascual**  
Dar lo mejor

**Somos los  
de la leche  
¡y mucho más!**

DESCUBRE MÁS



Publicidad

PROFESIONAL  
**Pascual**  
Dar lo mejor

Somos los  
de la leche  
¡y mucho más!

DESCUBRE MÁS

**C.** ¿Qué hace diferente el interiorismo en la restauración comparado con otros ámbitos?

**S.** La operativa, la funcionalidad, la relación cocina-comedor, la acústica, la iluminación... Pero también, y muy importante, lo que se quiere transmitir con la estética para conseguir el tipo de cliente, las expectativas y coherencia con la naturalidad del propio negocio.

**C.** ¿Cómo definirías el estilo del estudio, ese que os diferencia?

**S.** Solidez. Somos un equipo muy especializado en hostelería y sabemos



bien los pormenores, las necesidades y los anhelos de este sector. Eso nos diferencia, así como la experiencia e intuición para dar a cada negocio lo necesario para ser adecuado, atractivo y funcional.

**C.** ¿Consideras que el trabajo de interiorismo aplicado a los restaurantes está bien valorado o aún le falta reconocimiento?

**S.** Diría que sí, o por lo menos a nosotros nos llegan clientes que entienden que invertir en diseño es importante y un valor a añadir a su propuesta.

**C.** La pandemia arrasó con muchísimos negocios de restauración. Dos años y medio después, ¿qué valoración haces del sector en líneas generales?

**S.** Creo que han sufrido mucho, pero no han sido los únicos, y en cambio, como todos queremos salir y disfrutar tras el encierro, los que han aguantado, se están recuperando bien.

**C.** Y desde el punto de vista de los proyectos de interiorismo, ¿están teniendo lugar nuevos espacios fruto de esta recuperación o se apuesta más por reformar los ya existentes?

**S.** Las dos cosas... Estamos esperanzados.

Publicidad



PROFESIONAL  
**Pascual**  
Dar lo mejor

**Somos los  
de la leche  
¡y mucho más!**

DESCUBRE MÁS





Publicidad

PROFESIONAL  
**Pascual**  
Dar lo mejor

MAESTRO

**Somos el  
partner que  
necesitas**

DESCUBRE MÁS

**C.** Precisamente durante la pandemia, explotó el servicio de 'delivery' y el estudio desarrolló el proyecto de Freshpert, en Barcelona. Este año habéis presentado Shiro by Paco Pérez, un chef con Estrella Michelin. ¿Cómo adaptáis la línea de trabajo para desarrollar restaurantes de nichos de mercado tan diferentes?

**S.** Pues como te decía, tenemos mucha experiencia en el sector y antes de abordar el interiorismo en sí, lo que estudiamos es el concepto del proyecto, a quién va dirigido, qué se quiere transmitir, cuáles son las problemáticas que solucionar, etc.

**C.** ¿Qué tendencias estáis viendo en el sector de la restauración y, en consecuencia, deberéis tener en cuenta a la hora de plantear nuevos



## proyectos?

S. Tras la pandemia, las terrazas han ganado protagonismo. Hemos sacado los salones y comedores al exterior. Los mármoles y piedras que ya de por sí siempre van formando parte de los muebles de exterior por sus condiciones, ahora cobran importancia por sus dibujos y colores. También los tejidos técnicos, de fácil lavado. Sin descuidar la madera natural, un material fundamental por su capacidad de aportar calidez y transmitir sensación de hogar, de espacio conocido, familiar.

Hay también más conciencia sostenible, atención a la naturaleza, a la vegetación. Y también a nuevos materiales reciclados de residuos, así como el aumento del respeto por lo artesanal pero con nuevos diseños de lenguaje esencial. Nos gusta crear ambientes en restaurantes y hoteles, de un confort y atmósferas acogedoras, como de sentirte en casa...

La pandemia también ha funcionado como impulso para los sistemas de reparto a domicilio, lo que se ha convertido en una clave más a la hora de diseñar un proyecto. Los locales han de adaptarse al dinamismo y la versatilidad de esta novedosa opción de consumo en hostelería, para ofrecer el mejor servicio tanto para los clientes como para los encargados de la recogida.

## C. C. ¿En qué proyectos está trabajando actualmente el estudio de Sandra Tarruella?

S. Ahora mismo estamos acabando un hotel en Málaga y trabajando en otros dos en Ibiza. Y de restaurantes, en Málaga, Palma de Mallorca, Barcelona y Girona.

Publicidad



PROFESIONAL  
**Pascual**  
Dar lo mejor

**+900  
productos  
especiales  
HORECA**

DESCUBRE MÁS



**C.C.** ¿Nos podrías confesar si tienes algún proyecto de restaurante realizado del que te sientes especialmente orgullosa?

S. Cuando un proyecto está acabado, no se puede apreciar todo el trabajo que ha habido, en el proceso, desde la concepción, la distribución, valoración, personas y empresas implicadas, problemas de ejecución, promesas, preocupaciones, fantasías, presiones... Trabajamos con chefs de reconocimiento internacional, son personas apasionadas con su trabajo, implicadas, perfeccionistas y comprometidas. Conseguir interpretar y dar forma a sus sueños es siempre un orgullo y una alegría para el equipo.

Publicidad



**+900  
productos  
especiales  
HORECA**

DESCUBRE MÁS

