

Restaurante Brutus: el nuevo Brutalismo de Sandra Tarruella



El restaurante Brutus está ubicado en Plaza Gomila, una de las áreas más emblemáticas de Palma de Mallorca. Pero ha sido el estudio de Sandra Tarruella quien se ha encargado de potenciarla, marcando un especial guiño a un movimiento arquitectónico propio de los años 50. Es un Brutalismo actualizado.

Hasta los años 80, El Terreno era una de las localidades más glamorosas de Palma de Mallorca. Donde prestigiosos artistas y escritores se dejaban ver por las calles. Convirtiéndose así en el entorno de ocio nocturno más popular. Sin embargo, durante las últimas décadas, este mismo barrio sufrió una desmejora muy pronunciada. Pero con el proyecto de Sandra Tarruella Interioristas, la tónica de decadencia se ha invertido. Y es que, en el restaurante Brutus, no sólo podrás degustar los mejores platos italianos. Podrás, incluso, disfrutar de un viaje al pasado contemplando su estilo arquitectónico más Brutalista. Sin lugar a dudas, el nuevo espacio gastronómico es un perfecto homenaje al minimalismo hecho con hormigón.



Nace el proyecto Gomila

La familia Fluxà, propietaria de la marca mallorquina de zapatos Camper, adquirió una serie de edificios y solares en el entorno de la plaza Gomila. Y pidió a los arquitectos Gras y MVRDV que desarrollaran un proyecto de revitalización. En total, hay siete edificios con un cromatismo e identidad propia.

El restaurante Brutus y el Brutalismo

Más en concreto, y ya en relación con el restaurante Brutus, viene bien explicar que su nombre alude al Brutalismo. Un movimiento arquitectónico de los años 50 al que Sandra Tarruella hace referencia con la utilización de hormigón. Así como en mostrar la estructura vista, las texturas ásperas y los tonos grises.



Al diseñar el espacio del restaurante Brutus, estas características tan arraigadas a la corriente arquitectónica han servido de punto de partida. De hecho, la interiorista [Sandra Tarruella](#) ha mantenido gran parte de la estructura de casetones vistos y paredes, pilares y suelo en hormigón.



Una cocina abierta

El restaurante Brutus define un espacio culinario especializado en gastronomía italiana, con servicio de *brunch*, comidas y cenas. Y gran parte de su cocina es abierta.



Además, con el proyecto de Sandra Tarruella se han ubicado tres grandes barras, bar, preparación y cocinado, en el centro del local. Convirtiendo de este modo el restaurante Brutus en un entorno dinámico y honesto. En el que se puede ver la preparación de las ensaladas, pizzas y, en general, de los platos que se van a degustar.

Un interior conectado a la terraza

El interior del restaurante Brutus está conectado a la terraza ya que se utilizan carpinterías acordeón para poder aparcarlas en los extremos. A su vez, la distribución de la terraza ideada por Sandra Tarruella es una prolongación del interior.

Igualmente, el espacio de comensales del local se zonifica gracias a dos grandes alfombras de gresite, que permiten ubicar mesas redondas y cuadradas para grupos de 4/6 o para ir en pareja.



En el restaurante Brutus también se utilizan mesas con bancos para los grupos grandes. Además, el estudio Sandra Tarruella ha colocado en la entrada un salón para esperar el turno de mesa o para tomarse un cóctel después de comer.

Los muebles de Sandra Tarruella

Las mesas y bancos del restaurante Brutus se han diseñado a medida, visiblemente contundentes y que aportan calidez al espacio. Es más, en este sentido, no viene mal subrayar que el mobiliario del proyecto de Sandra Tarruella es principalmente madera de Ipé y Teca.





De igual modo, la utilización del color primario del Brutalismo se ha incorporado pintando vigas estructurales, en el horno de pizza, en las lámparas decorativas y, por último, en los baños del restaurante Brutus.

Un edificio de color blanco

Brutus es un restaurante de comida italiana ubicado en un edificio de color blanco. El local cuenta con la terraza central de la construcción y con la planta baja de uno de los bloques.

Y aprovechando el magnífico clima de la isla, el proyecto final se ha ajardinado con una topografía de macetas a diferentes alturas que, por la noche, se iluminan y crean un ambiente agradable y mágico.

Finalmente, dando un paso más en la decoración, se eligió el algarrobo como árbol autóctono de aspecto robusto, hoja fuerte y fruto dulce.



Sobre Sandra Tarruella Interioristas

El equipo de Sandra Tarruella Interioristas se caracteriza por crear espacios que provocan emociones. "Nos tomamos cada proyecto como un nuevo reto, interpretando las necesidades y deseos del cliente, mirando al futuro pero revisando y respetando el pasado".

El trabajo de Sandra Tarruella Interioristas se basa en el conocimiento de los procesos tradicionales, la cultura del diseño, pero también en el estudio de nuevas soluciones. "La experiencia en el sector nos permite reinterpretar, pensar y dar una respuesta más precisa y adecuada. Conseguir en esencia una idea que tenga su propia personalidad y garantice el resultado final".

El estudio Sandra Tarruella Interioristas tiene una amplia experiencia en el desarrollo de proyectos de restauración, tanto en el diseño como en la gestación del negocio, valor añadido de la firma. Así como en proyectos de hostelería, comerciales, efímeros y oficinas. "Nuestra participación incluye restaurantes con estrella Michelin como El Celler de Can Roca, Can Jubany, Castillo Peralada, Celeri y colaboraciones con Carlos Abellán, Ciccio Sultano y, recientemente, Paco Pérez".

Pero Sandra Tarruella Interioristas también ha diseñado otros restaurantes. Y hoteles boutique, bodegas, oficinas, tiendas y hasta puestos de mercado o carnicerías y pescaderías.

Con una trayectoria profesional de más 150 obras realizadas, algunas de ellas han tenido gran repercusión mediática posicionándose como un referente del diseño, tanto en España como a nivel internacional.

Entre los proyectos más premiados de Sandra Tarruella Interioristas, se podría mencionar el Hotel Omm, en Barcelona, el Hotel Eme, en Sevilla, la heladería Rocambolesc en Girona o los restaurantes del Grupo Tragaluz, del Grupo Cañadio, y las Bodegas Marqués de Murrieta.