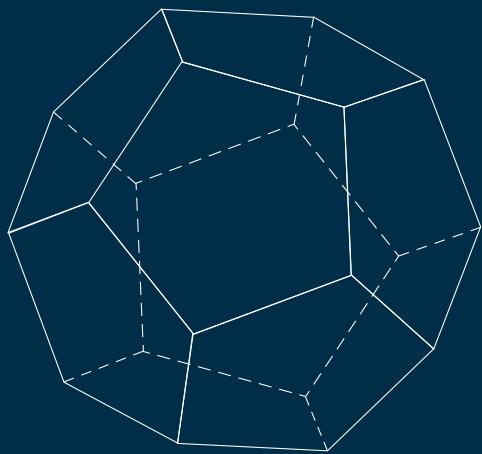


# MUROS

DISEÑO Y ARQUITECTURA

# ENTRE



REFORMA  
Marzo del 2016  
twitter: @refEntremuros

NÚMERO 235  
SÓLO PARA SUSCRIPTORES

FERNANDO  
**ROMERO**



# definen rumbo

El Primer Foro EntreMuros reúne, este 16 de marzo, a cinco creativos que delinean el futuro de la **arquitectura e interiorismo** en México

MARIANGEL  
**COGHLAN**



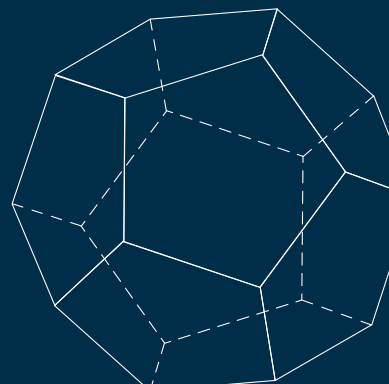
JUAN CARLOS  
**BAUMGARTNER**



ELENA  
**TALAVERA**



VÍCTOR  
**LEGORRETA**



## Restaurante El Puntal del Norte

EXPRESIÓN  
GASTRONÓMICA

■ El usuario puede elegir una ubicación en la terraza.



■ Cada elemento del concepto está relacionado con la oferta gastronómica.



■ En el lugar abundan las referencias marinas y los materiales naturales.

RICARDO DORANTES

La comida del norte de España, la bahía de la región de Santander y un estilo contemporáneo han sido la inspiración para el despacho DIN Interiorismo en este restaurante ubicado en la Ciudad de México.

“Nos pareció muy importante que hubiera una fuerte presencia de referencias marinas, barcos, elementos de la pesca, así como las montañas, las olas y la lluvia. Todas estas ideas las pasamos por un tamiz creativo para abstraerlos y reinter-

pretarlos en un concepto integral”, dijo el arquitecto Aurelio Vázquez, director de DIN.

Así, se llegó a un espacio sumamente abierto, con entradas de luz que ofrecen un ambiente fresco, y que se resume en una relación directa entre la arquitectura y la gastronomía que ahí se prepara.

Desde el nombre y la comunicación visual hasta los aspectos básicos del interiorismo, como la paleta de colores o la selección de mobiliario, determinan un lenguaje bien unificado.

Piedras, maderas, porcelanatos, PVC tipo madera, acero y cristal dan forma al restaurante.

Al ingresar, se aprecia una barra de bar, en la cual el cliente puede disfrutar de un aperitivo antes de llegar al comedor principal, o bien, decantarse por ocupar un lugar en la terraza.

“El restaurante cuenta con tres salones para 30, 15 y 8 personas cada uno, así como con espacio para niños. El bloque de servicios se ubica en uno de los extremos y comprende espacios como cocinas, ofi-

cinas y baños”, explicó Vázquez.

Una paleta de tonalidades ocres, que van de los pétreos a los cobrizos, con contrastes en azules, se mezcla con mobiliario cuidadosamente seleccionado para el lugar.

“Se hizo una combinación entre muebles diseñados específicamente para este proyecto, como los sillones del comedor o los percheros, y la adquisición de otros, como las sillas y bancos de la terraza y el bar, que son el modelo Master de Kartell diseñados por Starck”, explicó el artífice mexicano.

Sobre la iluminación, al ser un espacio con amplias entradas de luz solar, se decidió por un concepto de escenas al interior.

“Enfatizamos distintos elementos del interior, los que marcaban las principales referencias a la identidad de la gastronomía. También se ubicó luz sobre las mesas, ya que para nosotros es muy importante que los comensales tengan lo necesario para apreciar la comida, pero lo suficiente para no sentirse expuestos”, finalizó el creativo, especialista en proyectos comerciales.



■ Una de las cavas queda suspendida y a la vista de los comensales.



■ La barra del bar funciona como área transitoria.



■ Otra cava ocupa un espacio especial en la planta baja.



■ La iluminación sobre las mesas aporta mayor calidez.



■ Las formas orgánicas acentúan la tonalidad roja de las sillas.

Cortésia: Arturo Chávez

**MADE IN ITALY**

**MisterStep** llega desde Italia para ofrecerte su gran colección de escaleras en kit que puedes instalar en pocas horas. Diseños innovadores que se adaptan a cualquier espacio y estilo.

De venta exclusiva en:

**construcentro**

9150 4600

Descubre nuestra colección en:  
[www.construcentro.com](http://www.construcentro.com)

**misterstep**

RENTAL GROUP