

RESTAURANTE Y CAFÉ ANDINA NOTTING HILL

Localización: 157 Westbourne Grove
London W11 2RS

<https://www.cevichefamily.com/andina/andina-notting-hill>

Cliente: Martin Morales, Ceviche Family
Superficie: 150m²

EL EQUIPO CREATIVO _ Oliver Franz Schmidt + Natali Canas del Pozo + Lucas Echeveste Lacy

Sutiles referencias Peruanas y un toque casero de artesanía fueron el punto de partida del proyecto Andina Notting Hill.

El Chef peruano Martin Morales y su equipo, Ceviche Family, contactó EL EQUIPO CREATIVO porque quería celebrar la autenticidad de Perú en su nuevo restaurante. El moto español “con mucho cariño” y la tradición de producir cosas y cocinar con pasión, dedicación y amor son la esencia de Andina Picantería y Panadería.



Credit: Jade Nina Sarkhel

INTRODUCCIÓN A ANDINA NOTTING HILL

Nuestro proceso creativo empezó con un viaje a Perú con nuestro cliente para sumergirnos en la cultura andina e inspirarnos a sus colores, sabores, tradiciones y sobre todo sus Picanterías, los restaurantes corazón de las comunidades en los Andes.

A los arquitectos le impresionó el sentido de familia, la atención cuidadosa por los detalles y la artesanía de esta gente. Con esta herencia en la cabeza, querieron crear un diseño que representara los valores reales de estos lugares y que pudiera transportar los huéspedes de Andina Notting Hill en un viaje a la cocina de la abuela de lo Chef en Perú. Intentaron mezclar la simplicidad, discreción y lo artesanal (handmade) con el estilo creativo de Londres.

El proyecto, ubicado en el barrio de Notting Hill de Londres, consta de dos espacios gastronómicos: por un lado la Picantería y por el otro la Panadería.



Credit: Adrià Goula

EL EQUIPO CREATIVO

EL DISEÑO

El diseño limpio se enfoca en el uso de materiales tradicionales como la madera, la cerámica, la piedra y crea una atmósfera única y acogedora donde los platos deliciosos y coloridos son los protagonistas principales.

Solo unos toques de colores vivos como cereza, verde y mostaza se encuentran en los tapizados de terciopelo de los bancos. El interior de la Panadería, así como lo de la Picantería, son muy luminosos y visibles a los peatones en la calle gracias a las grandes ventanas.



Credit: Adrià Goula



Credit: Jade Nina Sarkhel

EL EQUIPO CREATIVO

LA PICANTERIA

Este espacio recuerda las Picanterías peruanas más tradicionales, unos restaurantes de gestión familiar que se convirtieron en centro culinario y espacio de encuentro de las comunidades.

EL EQUIPO CREATIVO propuso un diseño sin filtros donde la cocina, una mesa de chefs casera, está abierta y visible para los huéspedes y la gente en la calle. El núcleo del proyecto es la referencia a una cocina doméstica típica con estantes de madera, ollas y sartenes colgadas, plantas, flores, etc. En este ambiente familiar, las grandes mesas tienen una importancia fundamental en la definición del espacio y el proyecto.



Credit: Adrià Goula



Credit: Adrià Goula

EL EQUIPO CREATIVO

En el Restaurante, hay dos puntos focales: la cocina abierta y la barra de cócteles al fondo. Evocan las mesas de las cocinas tradicionales, un espacio compartido entre los que cocinan y los que disfrutan de una rica comida.

Estas grandes mesas tienen una estructura de madera y una superficie de piedra de granito como referencia de las típicas mesas de las cocinas Peruanas. Los clientes que entran pueden ver los Chefs preparar los platos como pasaba en las Picanterías de las zonas más rurales.

Una estructura de madera de roble claro se eleva desde los bancos en suave terciopelo y crean una celosía, una reinterpretación moderna de techo de mimbre común en las Picanterías de las Andes.

Las paredes blancas y el suelo de cemento enfatizan la luminosidad del restaurante y la simplicidad auténtica y pura de las cosas sencillas y bien diseñadas.



Credit: Adrià Goula



EL EQUIPO CREATIVO

LA PANADERÍA

El Café-Panadería hace referencia a la artesanía, un mundo dedicado al arte sutil de hacer las cosas. Querieron crear una sensación de taller artesanal jugando con materiales naturales y sus texturas, como por ejemplo la terracota, la madera y las barras de cuarzo en tonos similares a la arcilla.

En la entrada del Café hay un gran barra donde se muestra todos los deliciosos pasteles, y en la parte de atrás, los clientes pueden ver a los Chefs de Pastelería amasando y el horno donde ocurre la magia.



Credit: Adrià Goula



Credit: Adrià Goula

EL EQUIPO CREATIVO

En Andina Panadería, dos artesanías como la cerámica y la pastelería, se unen en un vínculo estrecho atestiguado por las luces colgantes de porcelana y los platos de cerámica y las jarras en los estantes.

Todo el diseño juega con los tonos de siena con un poco de amarillo en los asientos inspirados en el sutil mundo de los Andes.



Credit: Adrià Goula

LA FACHADA



Credit: Adrià Goula

Desde el exterior, la fachada de Andina Notting Hill es una interpretación moderna de las capas históricas de los edificios tradicionales de Cuzco, donde el tradicional zócalo de piedra ha sido reemplazado por uno de terracota y la parte superior se presenta en yeso blanco.

Al igual que las sutiles pinceladas de color en el diseño del interior, un rotulo brillante es el único elemento de contraste que aparece, en la fachada.

EL EQUIPO CREATIVO

OTHER PROJECTS BY EEC

HOTEL AXEL MADRID



Dirección: Calle de Atocha, 49, Madrid
Superficie: 3600m²
Cliente: HI Partners, Grup Iglesias

LAS CHICAS, LOS CHICOS Y LOS MANIQUÍ'S RESTAURANT



Dirección: Calle de Atocha, 49, Madrid
Superficie: 280m²
Cliente: HI Partners, Grup Iglesias

BALA PERDIDA CLUB



Dirección: Calle de Atocha, 49, Madrid
Superficie: 250m²
Cliente: HI Partners, Grup Iglesias

TUNATECA BALFEGÓ



Dirección: Avenida Diagonal 439, Barcelona
Superficie: 352m²
Cliente: Grup Ballegó

EL MAMA & LA PAPA BAR RESTAURANT



Dirección: Passatge Pere Calders, 2, Barcelona
Superficie: 500m²
Cliente: Joan Soler

BELLAVISTA DEL JARDIN DEL NORTE



Dirección: Enric Granados 86, Barcelona
Superficie: 1000m²
Cliente: Hermanos Iglesias, Hermanos Messi

FOGO RESTAURANT



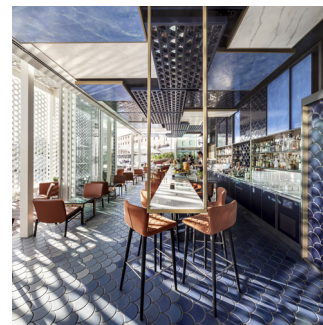
Dirección: Carrer de Còrsega 231, Barcelona
Superficie: 176m²
Cliente: Dani Alves, João Alcântara

ONEOCEAN CLUB RESTAURANT



Dirección: Moll d'Escar 1, Barcelona
Superficie: 475m²
Cliente: Grupo Salamanca

BLUE WAVE COCKTAIL BAR



Dirección: Moll d'Escar 1, Barcelona
Superficie: 198m²
Cliente: Grupo Salamanca

DISFRUTAR RESTAURANT



Dirección: Calle Villarroel 163, Barcelona
Superficie: 520m²
Cliente: Eduard Xatruch, Oriol Castro, Mateu Casañas

LA DOLÇA of TICKETS



Dirección: Av. Paralelo 164, Barcelona
Superficie: 100m²
Cliente: Hermanos Adrià

PAKTA RESTAURANT



Dirección: Calle Lleida 5, Barcelona
Superficie: 100m²
Cliente: Hermanos Adrià

IKIBANA RESTAURANT



Dirección: Av. Paralelo 148, Barcelona

Superficie: 250m²

Cliente: Ikibana

TICKETS RESTAURANT



Dirección: Av. Paralelo 164, Barcelona

Superficie: 300m²

Cliente: Hermanos Adrià

41° COCKTAIL BAR



Dirección: Av. Paralelo 164, Barcelona

Superficie: 100m²

Cliente: Hermanos Adrià

EL EQUIPO CREATIVO

EL EQUIPO CREATIVO es un estudio de arquitectura interior establecido en Barcelona y especializado en el diseño de espacios gastronómicos, comerciales y de marca.

Desde 2010, han trabajado por algunos de los chefs más importantes del mundo, como Ferran Adrià, y sus diseños acogen 4 restaurantes con estrella michelín. Sus proyectos han sido reconocidos en más de 20 premios de diseño internacional y son publicados a nivel mundial en medios de diseño, tendencias y prensa general.

INTERNATIONAL DESIGN AWARDS

2019- FRAME Awards

Categoría : Best Use of Color
Proyecto : Las Chicas, Los Chicos y Los Maniqués
Winner

2019- WADA World Architecture and Design Awards

Categoría Hospitality
Proyecto : Hotel Axel Madrid
Winner

2019- WADA World Architecture and Design Awards

Categoría Hospitality
Proyecto : Tunateca Balfegó
Shortlist

2018- FX International Design Awards

Categoría : Best Restaurant
Proyecto : Las Chicas, Los Chicos y Los Maniqués
Winner

2018 - Restaurant & Bar Design Awards

Categoría : Color
Proyecto : Las Chicas, Los Chicos y Los Maniqués
Shortlist

2018 - Winners' Review Awards

Categoría : Best Madrilenian Transformation Project
Proyecto : Bala Perdida Club
Winner

2018 - Architizer A+ Awards

Categoría : Bar & Nightclub
Proyecto : Bala Perdida Club
Shortlist

2018 - SBID Awards

Categoría : Club & Bar Design
Proyecto : Bala Perdida Club
Shortlist

2018 - Restaurant & Bar Design Awards

Categoría : Nightclub
Proyecto : Bala Perdida Club
Shortlist

2018 - IAA International Architecture Awards 2018

Categoría : Interior Design Commercial (Built)
Proyecto : Hotel Axel Madrid
Winner

2018 - International Hotel & Property Awards

Categoría : Best Hotel Design Europe
Proyecto : Hotel Axel Madrid
Winner

2018 - International Hotel & Property Awards

Categoría : Best Hotel Design Global
Proyecto : Hotel Axel Madrid
Shortlist

2018 - SBID Awards 2018

Categoría : Hotel Bedrooms & Suites Design
Proyecto : Hotel Axel Madrid
Shortlist

2018 - Build Awards

Categoría : Most Dynamic Commercial Design Studio - Spain
Winner

2018 - IDMA International Design Media Awards

Categoría : Annual Restaurant Space
Proyecto : Tunateca Balfegó
Winner

2018 - HIP Horeca New Business Models Awards

Categoría : Interiorism
Proyecto : Tunateca Balfegó
Winner

2018 - CID Coverings Installation & Design Awards

Categoría : Commercial Tile Design
Proyecto : Tunateca Balfegó
Special Recognition

2018 - Restaurant & Bar Design Awards

Categoría : Surface Interiors
Proyecto : Tunateca Balfegó
Shortlist

2017 - FX International Design Awards

Categoría : Bar or Restaurant
Proyecto : Bellavista del Jardín del Norte
Shortlist

2017 - Restaurant & Bar Design Awards

Categoría : Ceiling
Proyecto : Bellavista del Jardín del Norte
Shortlist

2017 - Restaurant & Bar Design Awards

Categoría : Colour
Proyecto : EL MAMA & LA PAPA Bar Restaurant
Shortlist

2017 - WIN Awards

Categoría : Interior Project Bar
Proyecto : EL MAMA & LA PAPA Bar Restaurant
Shortlist

2017 - Blueprint Awards

Categoría : Best Interior Project Leisure
Proyecto : EL MAMA & LA PAPA Bar Restaurant
Shortlist

2017 - American Architecture Prize

Categoría : Small Firm of the Year
Winner

2017- Build Architecture Awards

Categoría : Best Commercial Interior Design Firm - Spain
Winner

2016- AI Excellence Awards

Categoría : Most Outstanding for Restaurant Design
Winner

2016 - Restaurant & Bar Design Awards

Categoría : Europe Bar / Color / Surface Interiors
Proyecto : Blue Wave Cocktail Bar
1st Prize - Best Bar Overall - 1st Prize - Best Bar Europe

2016 - Coverings Installation & Design (CID) Awards

Categoría : International Tile Design
Proyecto : Blue Wave Cocktail Bar
1st Prize

2016 - FX International Design Awards

Categoría : Bar or Restaurant
Proyecto : OneOcean Club Restaurant
Shortlist

2016 - FX International Design Awards

Categoría : Bar or Restaurant
Proyecto : Fogo Restaurant
Shortlist

INTERNATIONAL DESIGN AWARDS

2016 - WIN Awards

Categoría : Restaurant
Proyecto : OneOcean Club Restaurant
Shortlist

2016 - Leaf Awards

Categoría : International Design Awards
Proyecto : Blue Wave Cocktail Bar
Shortlist

2016 - Leaf Awards

Categoría : International Design Awards
Proyecto : OneOcean Club Restaurant
Shortlist

2015 - XIV Tile of Spain Awards

Categoría : Interiorism
Proyecto : Blue Wave Cocktail Bar
1st Prize

2015 - XIV Tile of Spain Awards

Categoría : Interiorism
Proyecto : Disfrutar Restaurant
2nd Prize

2015 – Interior Contract Award

Categoría : Textile spaces
Proyecto : Pakta Restaurant
3rd Prize

2015 - Restaurant & Bar Design Awards

Categoría : Surface Interiors
Proyecto : Disfrutar Restaurant
1st Prize

2015 - FX International Design Awards

Categoría : Bar or Restaurant
Proyecto : Disfrutar Restaurant
Shortlist

2015 - WIN Awards

Categoría : Restaurants
Proyecto : Restaurante Disfrutar
Shortlist

2014 - Restaurant & Bar Design Awards

Categoría : European Restaurant
Proyecto : Pakta Restaurant
Shortlist

2014 - Architizer A+Awards

Categoría : Commercial - Restaurants
Proyecto : Pakta Restaurant
Shortlist

2013 - Best Of Year 2013 Awards

Categoría : 'Hospitality: Restaurant: Casual Dining
Proyecto : Pakta Restaurant
1st Prize

2013 - The Great Indoors Awards 'The Nature of Things'

Categoría : 'Relax & Consume'
Proyecto : Pakta Restaurant
1st Prize

2013 - FX International Design Awards

Categoría : Bar or Restaurant
Proyecto : Pakta Restaurant
1st Prize

2013 - Restaurant & Bar Design Awards

Categoría : European Restaurant
Proyecto : Ikibana Restaurant
Shortlist

2012 - AIT Worldwide Architecture Competition

Categoría : Bars, Restaurants
Proyecto : 41° Snackería
Shortlist

2012 - Restaurant & Bar Design Awards

Categoría : European Restaurant
Proyecto : 41° Snackería
Shortlist