

# C-TO P RESTAURANTS

Dentro de los límites establecidos por la ley, ninguna parte de esta publicación puede ser reproducida, distribuida, modificada o transmitida en cualquier forma o por cualquier medio, incluidos los métodos electrónicos y mecánicos, sin la autorización expresa, mediante permiso escrito, de los titulares de los derechos de autor. Contactar con CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos, <http://www.cedro.org>) si necesita copiar o escanear cualquier parte de este trabajo.

© Cosentino, 2020

Cosentino no se hace responsable de las opiniones expresadas por los chefs y otros expertos en esta publicación.

Edita:

Cosentino S. A.  
C/ Francisco Martínez, 2  
04867 Macael - Almería  
Tel. + 34 950 444 175  
[www.cosentino.com](http://www.cosentino.com)

Conceptualización, creatividad y coordinación editorial:  
Guille Longhini y Ulled Asociados

Primera edición en español: enero 2020  
Depósito Legal: GR 211 - 2019  
Impresión: Anel Gráfica Editorial  
Impreso en España  
Copia promocional – No está a la venta.

*Within the limits established by the law, no part of this book may be reproduced, distributed, modified, or transmitted in any form or by any means, including electronic and mechanical methods, without the express prior written permission of the copyright holders. Please contact CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos [Spanish Reproduction Rights Center], <http://www.cedro.org>) if you need to copy or scan any portion of this work.*

© Cosentino, 2020

*Cosentino is not responsible for the opinions expressed by the chefs and other experts in this publication.*

*Publisher:*

*Cosentino S. A.  
C/ Francisco Martínez, 2  
04867 Macael - Almería  
Tel. + 34 950 444 175  
[www.cosentino.com](http://www.cosentino.com)*

*Conceptualization, creativity and coordination:  
Guille Longhini and Ulled Asociados*

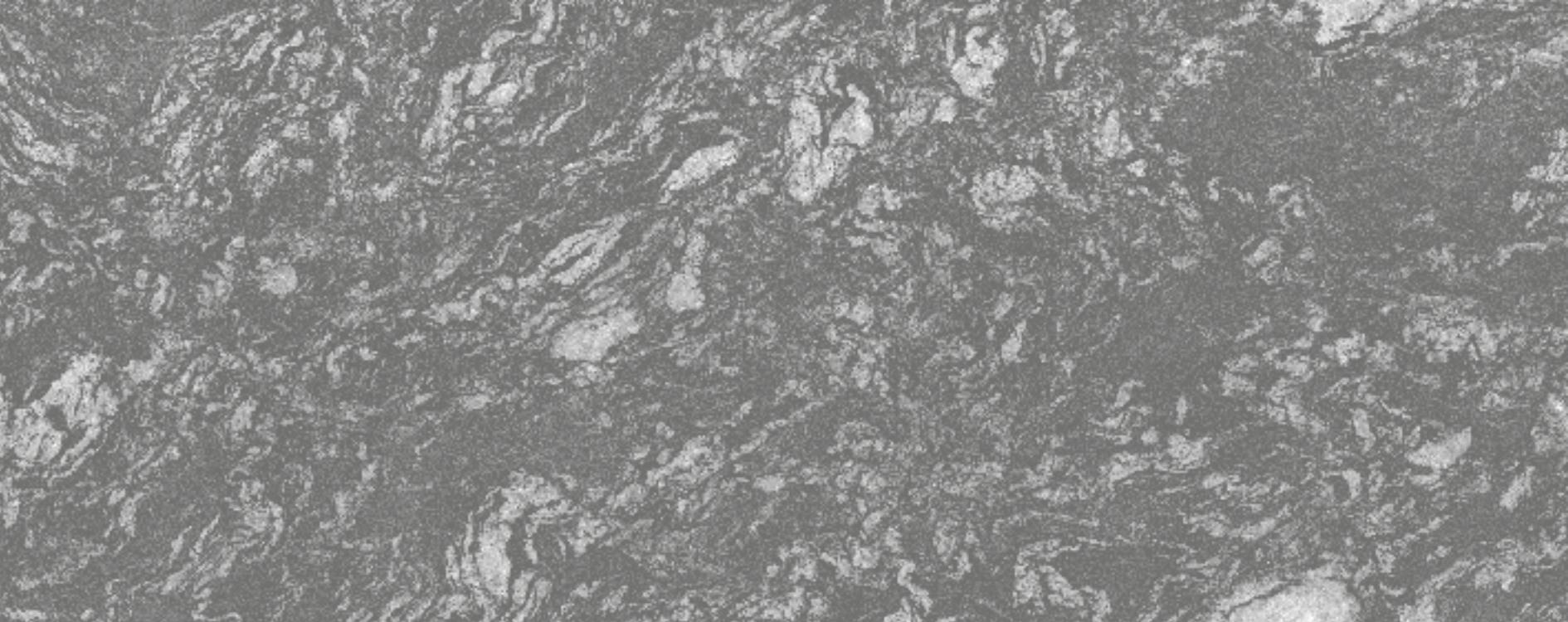
*First edition in English: January 2020  
Legal Deposit: GR 210 - 2019  
Printing: Anel Gráfica Editorial  
Printed in Spain  
Promotional copy - Not for sale.*

C-TOP

RESTAURANTS



- 09** \_\_\_\_\_ **Marea | Tide**  
APONIENTE
- 21** \_\_\_\_\_ **Ganchillo | Crochet**  
DANI GARCÍA RESTAURANTE
- 33** \_\_\_\_\_ **Paisaje | Landscape**  
DE LIBRIJE
- 45** \_\_\_\_\_ **Materia | Matter**  
DISFRUTAR
- 57** \_\_\_\_\_ **Infinito | Infinite**  
DIVERXO
- 69** \_\_\_\_\_ **Telón | Curtain**  
DSTAGE
- 81** \_\_\_\_\_ **Brote | Sprout**  
EL INVERNADERO
- 93** \_\_\_\_\_ **Bruma | Mist**  
MUGARITZ
- 105** \_\_\_\_\_ **Cosmos**  
SOMNI



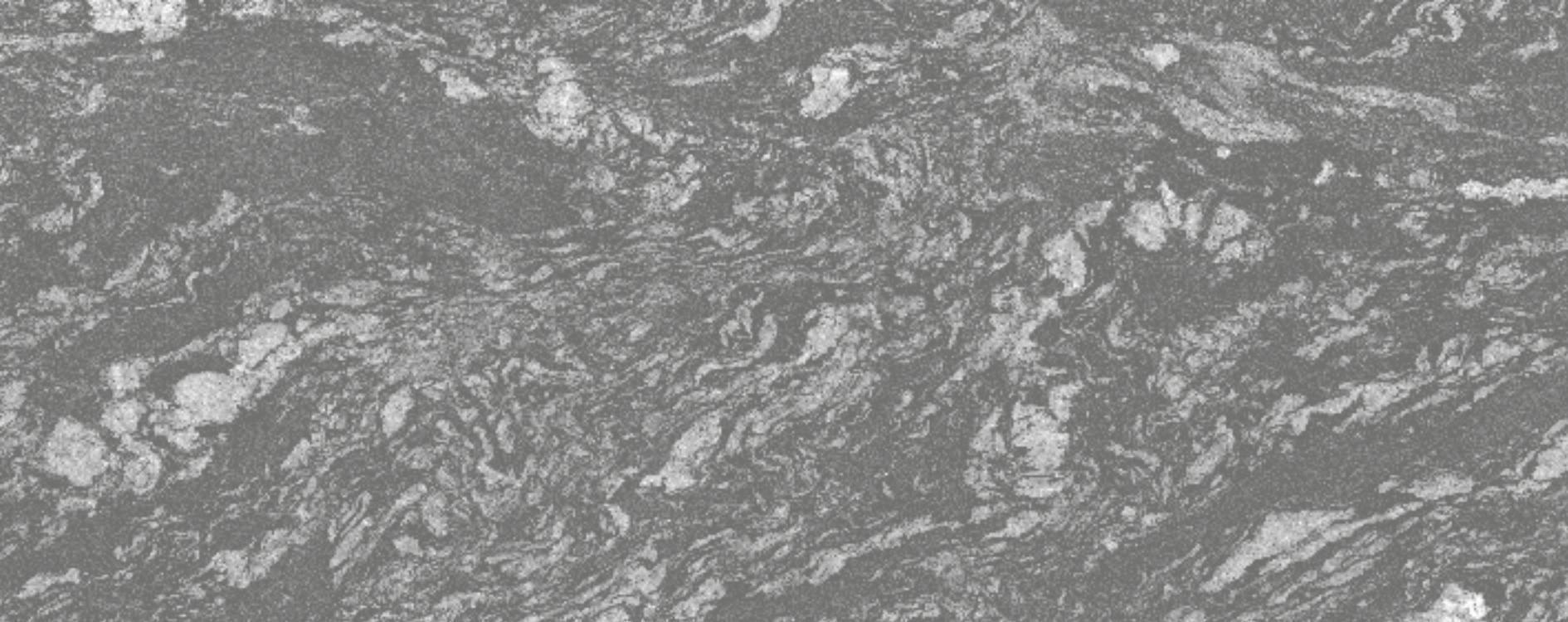
En los últimos años hemos tenido la suerte de colaborar con algunos de los mejores chefs del mundo. Hemos vivido en primera persona la evolución de la cocina de autor y cómo la creatividad de estos genios desbordaba el espacio de la cocina para acabar impregnando la arquitectura y estética de todo el local.

Nos sentimos modestamente orgullosos de haber participado en la génesis de muchos de estos “restaurantes” –algunos de ellos llegan, incluso, a cuestionar el término– para contribuir a ofrecer esa experiencia sensorial total. Chefs, arquitectos e interioristas nos han exigido mucho y, juntos, hemos desarrollado materiales y soluciones innovadoras que ya empiezan a llegar a las cocinas domésticas.

Junto a su genialidad, exigencia y confianza debemos agradecerles también la generosidad de compartir su proceso creativo y, si me permiten la cordialidad, la oportunidad de navegar durante unos segundos por sus incansables e inspiradoras mentes. Lo único que pretende el libro que tienen en sus manos es reflejar ese particular viaje. Confiamos en haberlo conseguido.

Muchas gracias a todos,

FRANCISCO MARTÍNEZ-COSENTINO JUSTO  
Presidente de Grupo Cosentino



Over the past few years we have had the pleasure to collaborate with some of the best chefs around the world. We have witnessed first-hand the evolution of these chefs and their signature cuisine, and how the creativity of these geniuses overflowed the kitchen's space to end up impregnating the architecture and aesthetics of the whole place.

We are modestly proud of participating in the genesis of many of these "restaurants" -some even question the term- and contributing to offering this full sensory experience. Chefs, architects and interior designers have been very demanding and, together, we have developed innovative materials and solutions that are already reaching home kitchens.

Along with their genius, rigorousness and trust, we are also grateful for their generosity when sharing their creative process and, especially, for the opportunity to navigate for an instant through their tireless and inspiring minds. The book you are holding in your hands simply tries to reflect this singular journey. We hope we succeeded.

Many thanks to all of you,

FRANCISCO MARTÍNEZ-COSENTINO JUSTO  
President of Grupo Cosentino



**Capítulo I | Chapter I**

# Marea | Tide

APONIENTE

EL PUERTO DE SANTA MARÍA (CÁDIZ, ESPAÑA).

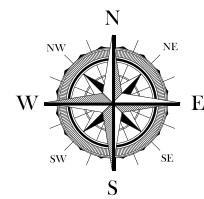
Un antiguo molino de mareas, levantado en 1815, acoge el restaurante de Ángel León, conocido como el "chef del mar" por su vocación de otorgar valor gastronómico a todos los recursos que ofrece el océano. Incluso, a los más insospechados...

---

EL PUERTO DE SANTA MARÍA (CÁDIZ, SPAIN).

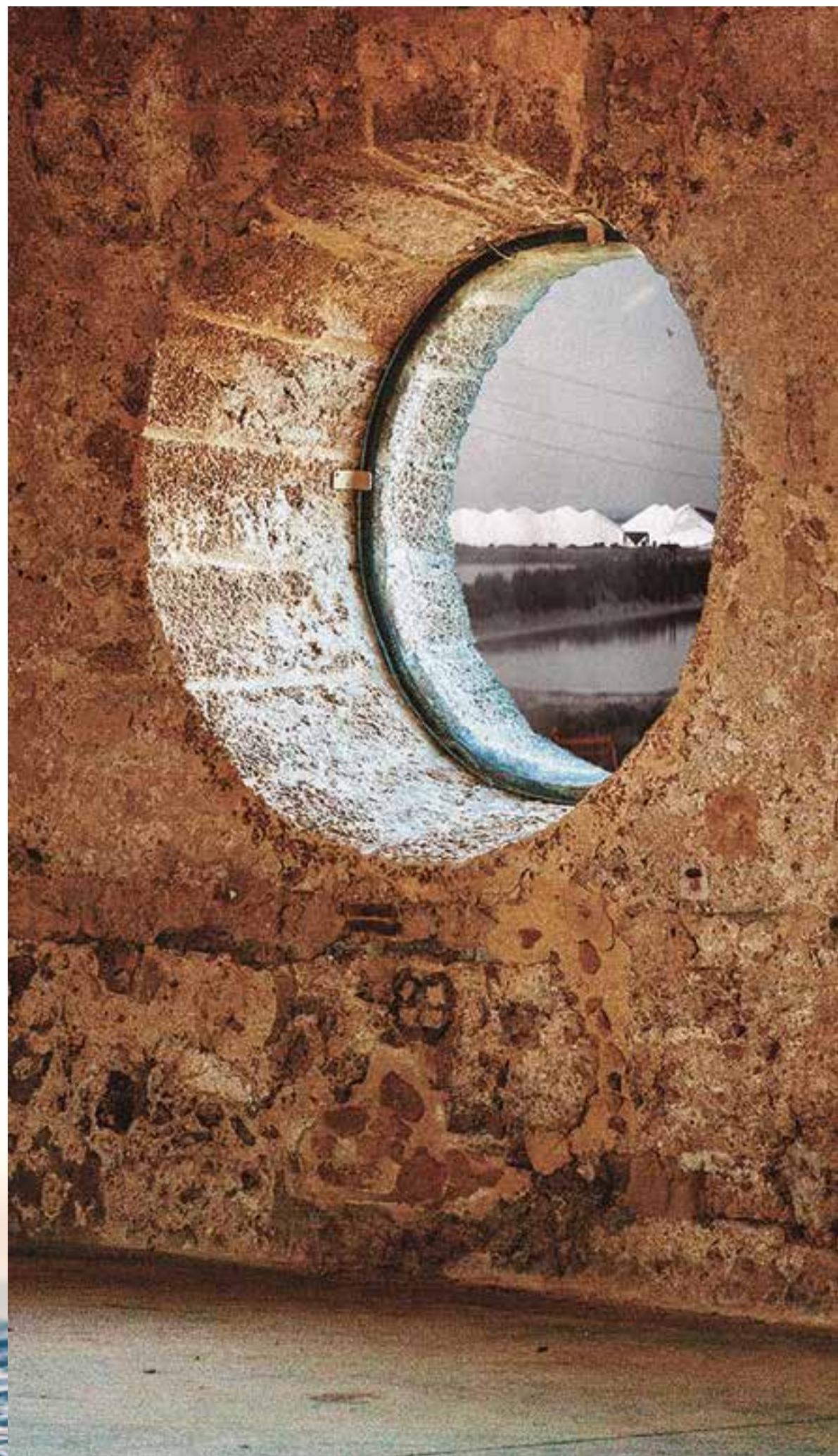
An old tide mill, erected in 1815, hosts Ángel León's restaurant, known as the "chef of the sea" due to his vocation to providing culinary value to all the resources that the ocean has to offer.

Including the most unexpected ones...



NOMBRE / NAME	APONIENTE
MICHELIN	★ ★ ★
LUGAR / LOCATION	EL PUERTO DE SANTA MARÍA, CÁDIZ (ESPAÑA / SPAIN) 36°36'12.4"N 6°12'58.9"W
CHEF	ÁNGEL LEÓN
ARQUITECTO / ARCHITECT	BASILIO IGLESIAS





“Quiero transmitir que se puede recuperar un edificio histórico y devolverle su valor, recordando a la gente que podemos subsistir con el producto local, con lo que fuimos y a veces olvidamos que somos. Este molino de mareas, con su estructura intacta de piedra ostionera, dio de comer a mucha gente con su producción de harina de trigo y sal.”

“I want to show that a historical building can be restored and have its value returned, reminding the people that we can subsist on local products, on what we were, and sometimes forget we are. This tide mill, with its oyster stone structure still intact, put food on the table for many people thanks to its wheat flour and salt manufacturing.”



**PIEDRA OSTIONERA.-** Tipo de roca constituida a partir de materiales como areniscas y fósiles de animales marinos (principalmente conchas y cáscaras de moluscos). Es característica de las costas gaditanas.

**OYSTER STONE.-** Type of rock made up of materials such as sandstone and marine animal fossils (mainly shells and mollusc shells). It is a feature of the coasts of Cádiz.



LAS PIRÁMIDES DE SAL EN LA ENTRADA AL RESTAURANTE SON UN HOMENAJE  
A LAS MARISMAS Y SALINAS DEL PARQUE NATURAL BAHÍA DE CÁDIZ.  
EL PROPIO MOLINO SE USÓ EN SU TIEMPO COMO ALMACÉN DE SAL.

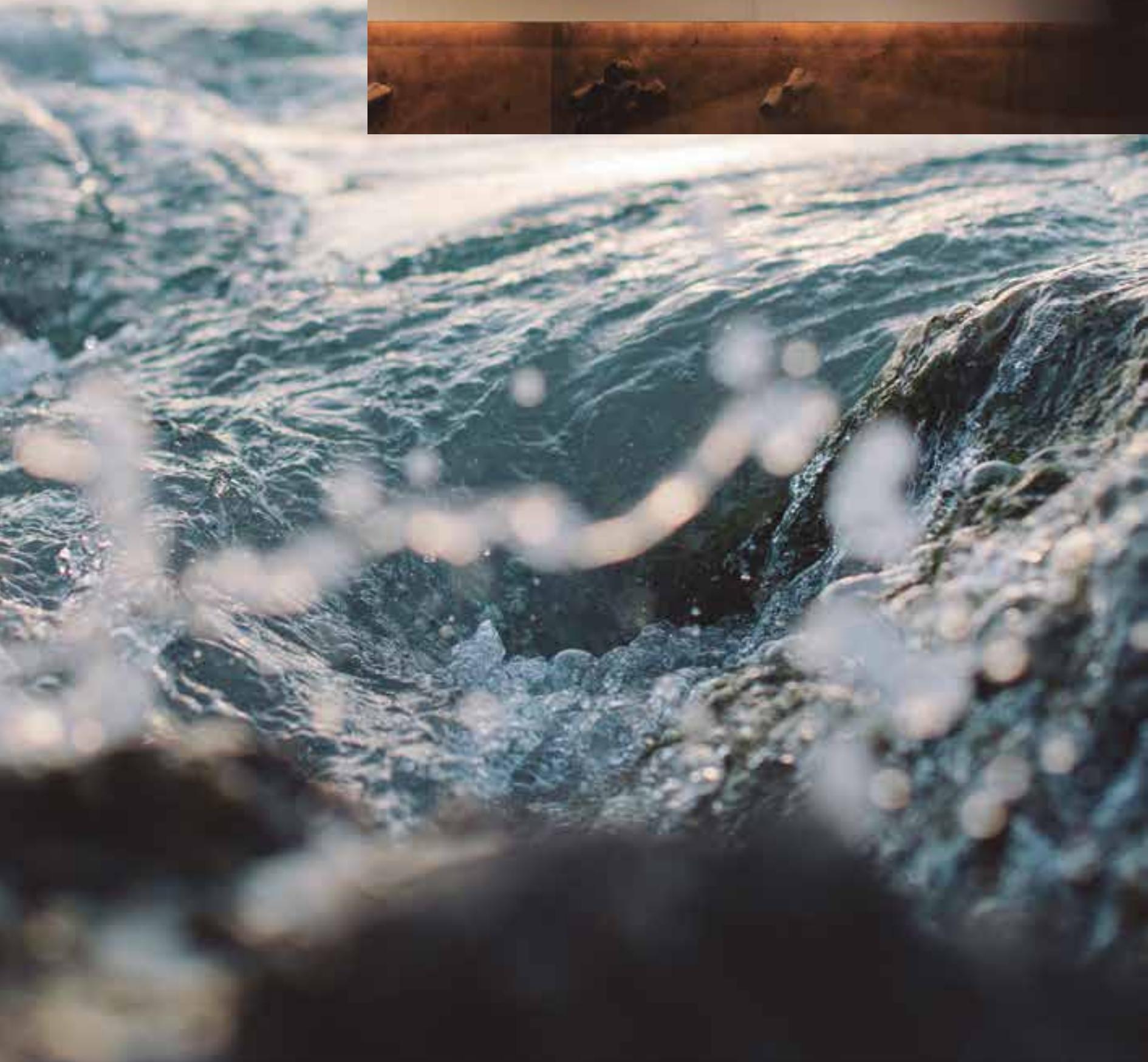
---

THE SALT PYRAMIDS AT THE RESTAURANT'S ENTRANCE ARE A TRIBUTE  
TO THE MARSHES AND SALT MINES OF THE BAHÍA DE CÁDIZ NATURAL  
PARK. THE MILL ITSELF WAS USED IN THE PAST TO STORE SALT.

**MOLINO DE MAREAS.-** Ingenio que utilizaba la energía de las mareas para moler el grano de trigo. Aprovechaba la diferencia de nivel entre pleamar y bajamar y, en algunos casos, la corriente de agua en la entrada de estuarios y marismas.

**TIDE MILL.-** An invention that used the energy from the tides to grind the wheat grains. It used the difference in level between the high and low tides and, occasionally, the water current at the entrance to estuaries and marshes.

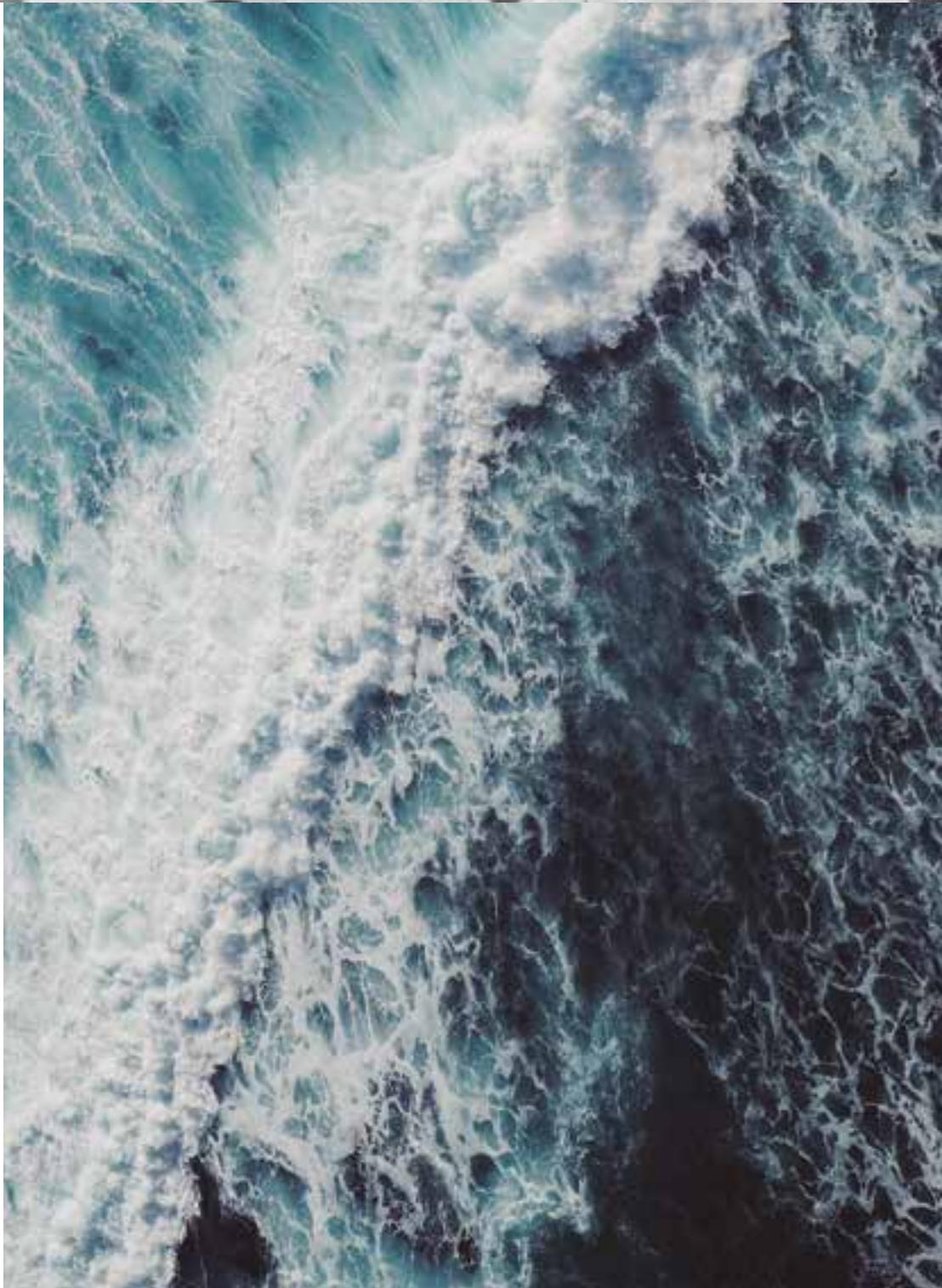






“Utilizamos productos del mar que el comercio desperdicia y que nosotros elevamos a su máxima potencia. También mantenemos una incesante búsqueda de nuevos ingredientes dentro del gigante azul: solo conocemos el 20% de la despensa marina.”

“We use products from the sea that are not commercialised and we enhance them to their top potential. We are also constantly seeking out new ingredients in the big blue sea: we only know about 20% of marine products.”



**“Intentamos hacer una oda a nuestro paisaje. Debemos agradecer el sueño hecho realidad de tener nuestro restaurante en un lugar con tanta verdad: el mar nos visita cuatro veces al día y pasa por debajo del restaurante.”**

**“We try to pay tribute to our landscape. We are thankful that our dreams have come true by having our restaurant in such a real place: the sea visits us four times a day and flows underneath the restaurant.”**

Aponiente nació en 2007 en una taberna de El Puerto de Santa María. En 2015 se trasladó al molino de mareas El Caño, con una superficie de más de 1.700 m<sup>2</sup>. Tras estudiar propuestas de diversos arquitectos, Ángel León confió el proyecto a su amigo Basilio Iglesias (BIA Arquitectos), creador de espacios de gran dimensión artística, porque “supo entender y mantener la autenticidad del molino”. El proceso creativo de BIA Arquitectos se basa en encontrar la historia a contar y desarrollar cada una de sus partes. En este caso, la unión de dos historias: “El universo marino de Ángel León y el impresionante molino de mareas bicentenario. La arquitectura actúa como traductora de sensaciones y pensamos en el molino como sugeridor de emociones, que recuerden al pasado y permitan disfrutar del paisaje presente”.

El proyecto resaltó el edificio y dio protagonismo a los muros de piedra ostionera: “Envuelven todo el edificio. Están omnipresentes y son los actores principales del proyecto”. Los muros combinan con la modernidad del resto de materiales: “El vidrio aporta transparencia, el acero corten aporta la apariencia de barco antiguo, y las paredes blancas y montañas de pladur aportan luz”. Una enorme encimera de Dekton color Zenith separa la cocina del comedor. Todo ello, complementado con el trabajo del escultor Javier Ayarza y los objetos comprados por el propio Ángel León en sus viajes.

**ÁNGEL LEÓN** (Jerez de la Frontera, 1977). Formado en Sevilla y Francia, en 2003 fue jefe de cocina del restaurante Casa del Temple de Toledo. En 2007 arrancó el proyecto de Aponiente y desde entonces ha trabajado intensamente en la difusión de la cocina del mar, con el hito de ser el primer chef en usar el plancton marino en sus preparaciones. En 2016, Ángel León inauguró Alevante (Cádiz) y en 2017 Aponiente consiguió su tercera estrella Michelin.

**BASILIO IGLESIAS** (Jerez de la Frontera, 1974). Se autodefine como “arquitecto y arquitecto técnico. Interiorista. Pintor y escultor”.

Aponiente was born in 2007 in a tavern in El Puerto de Santa María. In 2015 it moved to the El Caño tide mill with more than 1,700 m<sup>2</sup> of space. After studying proposals from different architects, Ángel León entrusted his project to his friend Basilio Iglesias (BIA Arquitectos), the creator of large-scale artistic spaces because “he knew how to maintain the mill’s authenticity”. The creative process at BIA Arquitectos is based on discovering the story to be told and fleshing out each of its parts. In this sense, the unity of two stories: “Ángel León’s sea universe and the stunning bicentennial tide mill. Architecture acts as a translator of sensations and we look at the mill as something which evokes emotions, that remembers the past and allow us to enjoy the current landscape”.

The project accentuated the building and gave prominence to the oyster stone walls: “They wrap around the whole building. They are omnipresent and are the main actors of this project”. The walls intertwine with the modernity of the other materials: “The glass provides transparency, the corten steel gives the appearance of an old boat, and the white walls and mountains of plasterboard bring in light”. A huge Dekton zenith worktop separates the kitchen from the dining room. All of this is complemented by the work of the sculptor Javier Ayarza and the items bought by Ángel León himself on his travels.

**ÁNGEL LEÓN** (Jerez de la Frontera, 1977). Trained in Seville and France, in 2003 he was the head chef at Casa del Temple in Toledo. In 2007 he began the Aponiente project and since then has worked intensively on the awareness of seaside cuisine, with the accomplishment of being the first chef to use marine plankton in his dishes. In 2016, Ángel León opened Alevante (Cádiz) and in 2017 Aponiente won its third Michelin star.

**BASILIO IGLESIAS** (Jerez de la Frontera, 1974). He defines himself as an “architect and technical architect. Interior designer. Painter and sculptor”.



**Capítulo II | Chapter II**

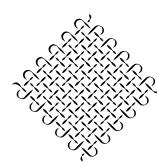
# **Ganchillo | Crochet**

DANI GARCÍA RESTAURANTE

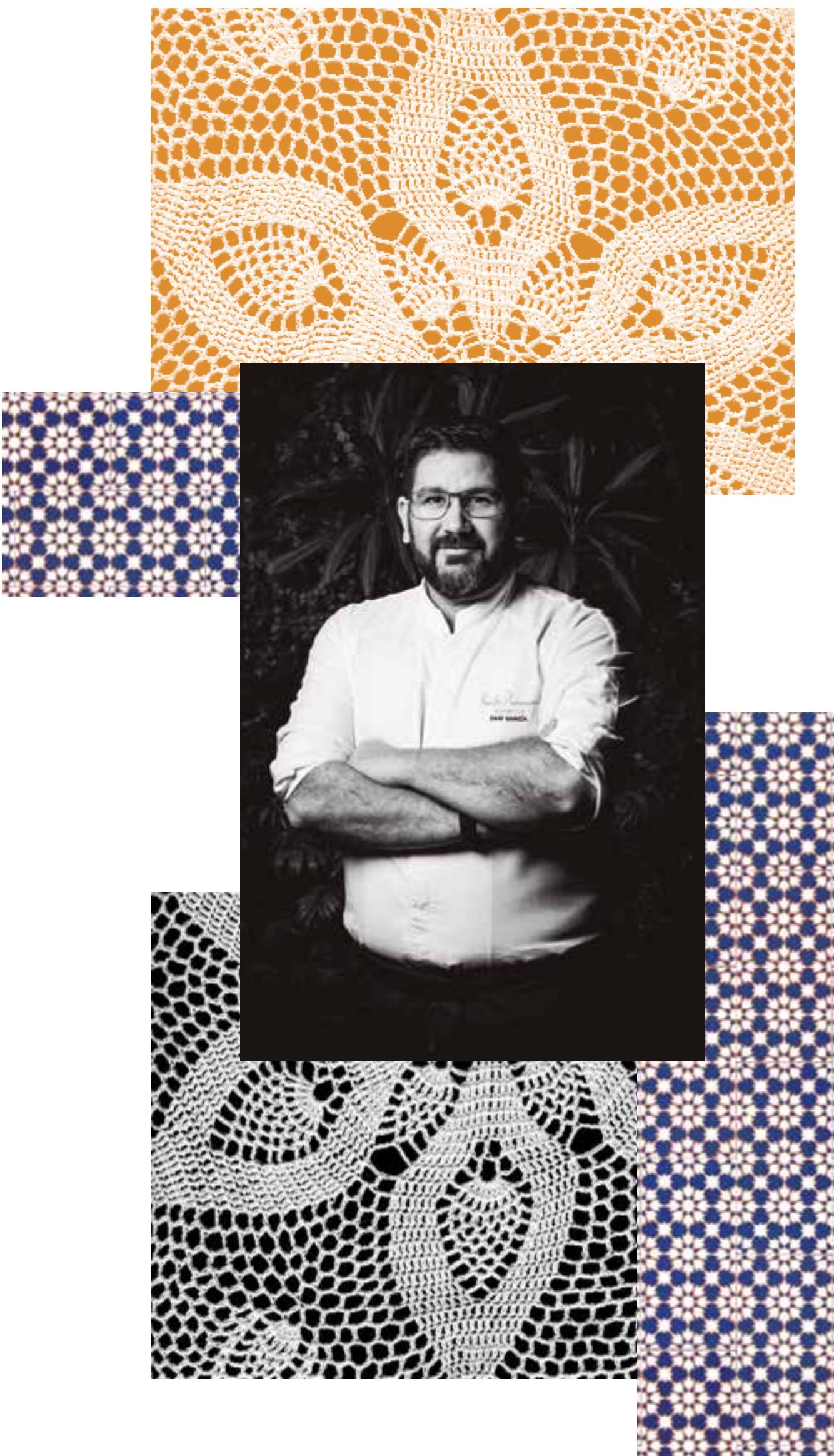
MARBELLA (MÁLAGA, ESPAÑA). A semejanza de su propuesta gastronómica –irrefrenablemente creativa y rompedora pero siempre partiendo de la tradición–, el espacio de Dani García Restaurante combinó soluciones arquitectónicas de última generación con elementos decorativos típicamente andaluces.

---

MARBELLA (MÁLAGA, SPAIN). Much like its culinary approach (irrepressibly creative and ground-breaking yet always drawing from tradition), the space at Dani García Restaurante combined the latest in architectural solutions with typically Andalusian decorative elements.



NOMBRE / NAME	DANI GARCÍA RESTAURANTE
MICHELIN	★ ★ ★
LUGAR / LOCATION	MARBELLA, MÁLAGA (ESPAÑA / SPAIN)
CHEF	DANI GARCÍA
ARQUITECTO / ARCHITECT	JUAN CARLOS RODRÍGUEZ PORRAS





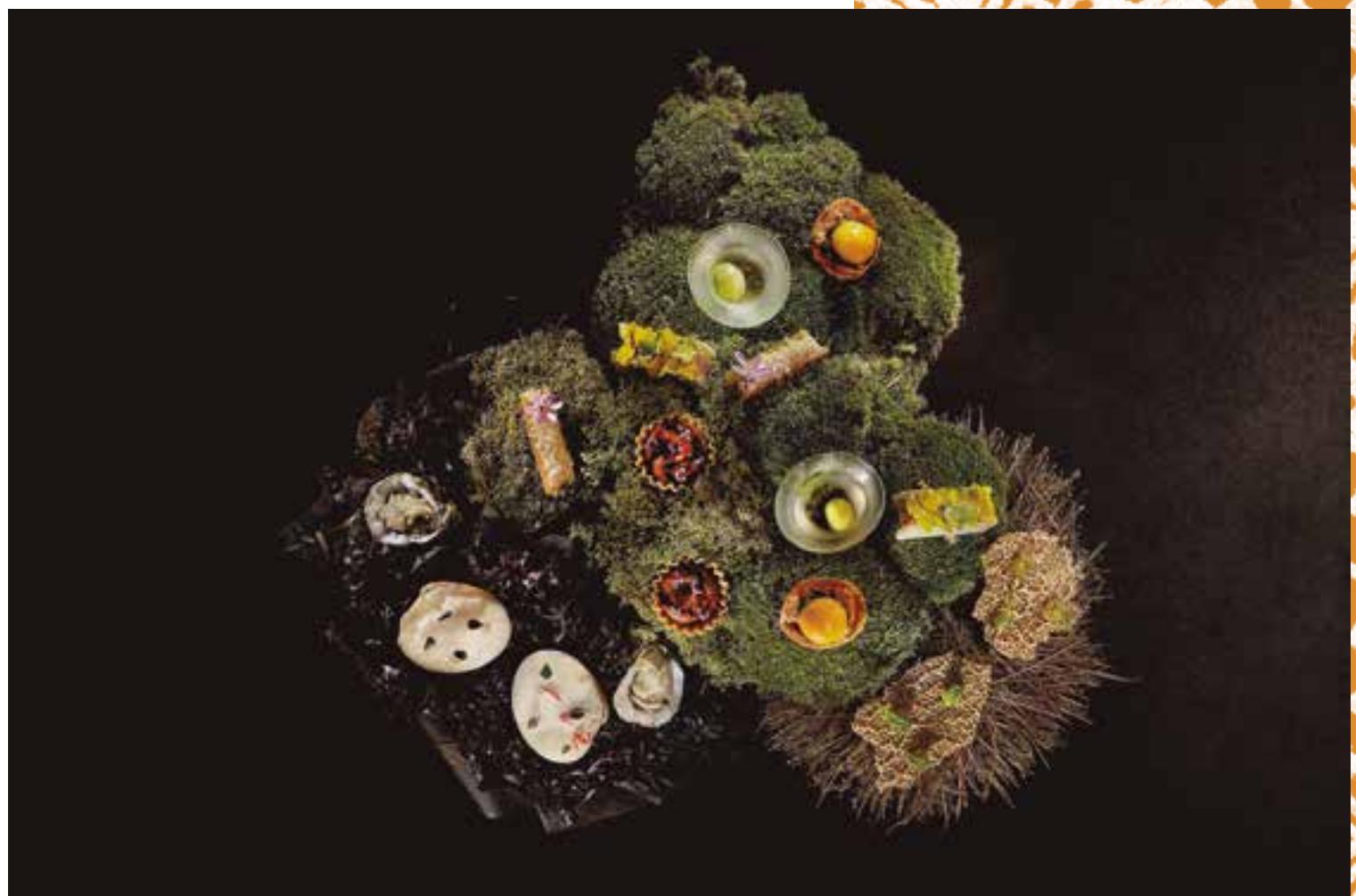
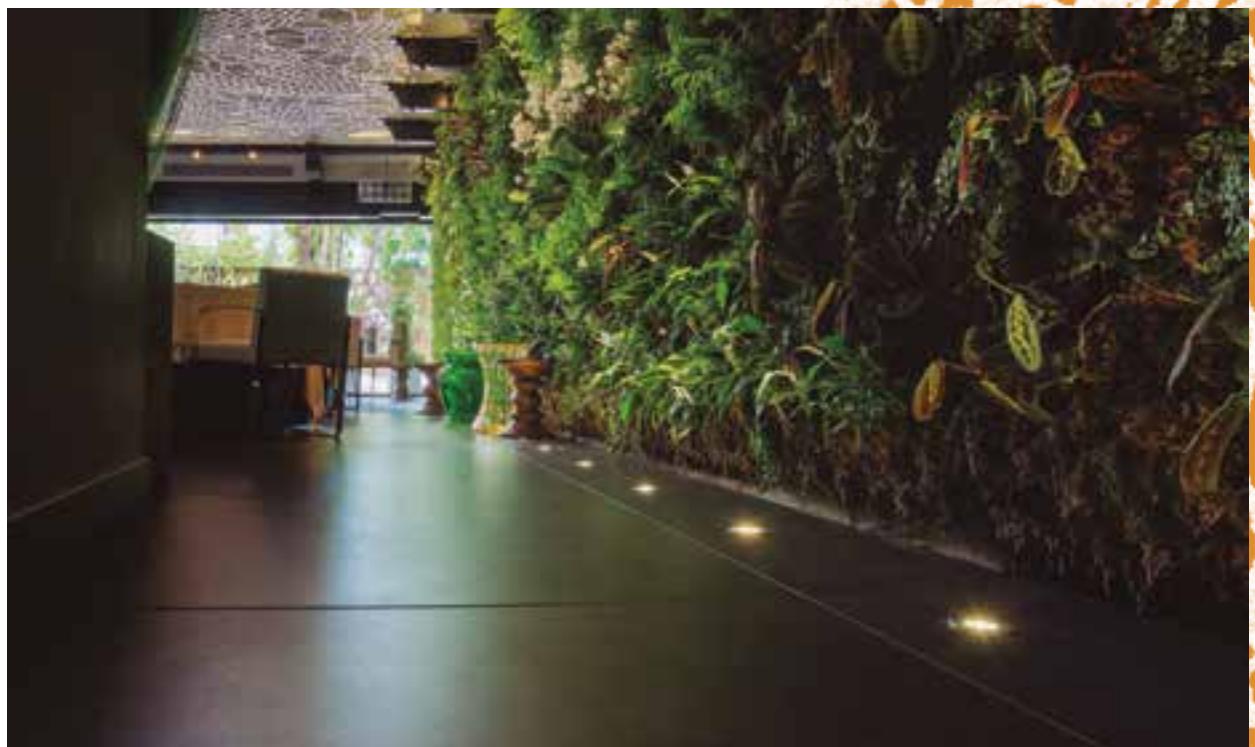


**“Quiero transmitir felicidad. Soy andaluz y es muy importante transmitir la felicidad a través de la cultura de la cocina; es lo que he visto hacer a mi madre y a mi abuela. Así hacemos felices a los comensales. No hay mejor sensación.”**

**“I want to convey happiness. I’m Andalusian and it’s very important to convey happiness through cooking culture; it’s what I’ve seen my mother and my grandmother do. That’s how we make diners happy. There’s no better feeling.”**

**MADRE.-** El menú degustación “Madre”, ofrecido por Dani García Restaurante en su última temporada, es un doble homenaje: a la madre del chef y a su madre patria, Andalucía. El menú resumió su carrera profesional a través de los platos más legendarios, creativos y personales.

**MOTHER.-** The “Mother” tasting menu, offered by Dani García Restaurante in its last season, is a double tribute: to the chef’s mother and to his motherland, Andalusia. The menu was a summary of his professional career with his most legendary, creative and personal dishes.





“El *crochet* es el hilo conductor de la estética del restaurante. Mi abuela y madre lo han practicado toda la vida. Está integrado en el Dekton, en el techo, en la entrada, en la mesa...”

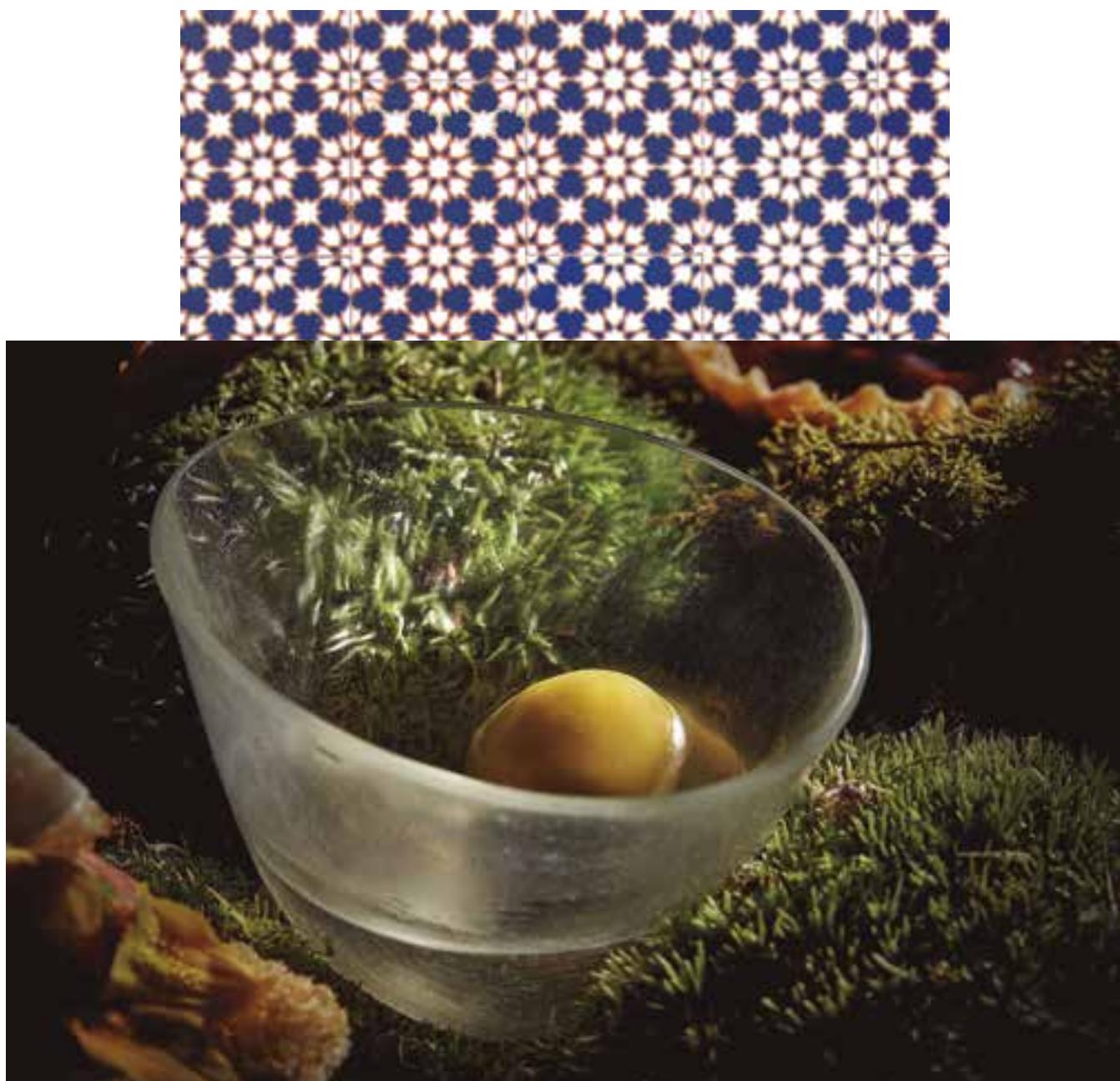
“Crochet is the main theme of the restaurant’s look. My mother and grandmother have done it all their lives. It’s part of the Dekton, in the ceiling, at the entrance, on the table...”

**CROCHET.**- Técnica para tejer a mano con hilo o lana, que se caracteriza por el uso de una aguja corta de metal, plástico o madera. Consiste en pasar sucesivamente anillos de hilos por encima de otros. En España se conoce popularmente como “ganchillo”.

**CROCHET.**- A technique used for weaving with thread or wool, which is characterised by the use of a short metal, plastic or wooden needle. It involves repeatedly looping thread over more thread. In Spain it is commonly known as *ganchillo*.

“La cocina es, actualmente, uno de los grandes focos de atención visual de un restaurante. Durante la comida, la gran mayoría de los comensales están constantemente pendientes de lo que pasa ahí dentro. Por ello, su diseño y los materiales escogidos son también fundamentales.”

“The kitchen is currently one of the biggest focal points of the restaurant’s visual attention. Whilst eating, the majority of diners are constantly fixated on what is happening in there. So, the design and materials chosen are also very important.”





29

C10P DANI GARCIA

DANI GARCÍA RESTAURANTE CERRÓ SUS PUERTAS EL 16/11/19. LO ANUNCIÓ POCO DESPUÉS DE CONSEGUIR SU TERCERA ESTRELLA MICHELIN: "HEMOS CUMPLIDO UN SUEÑO Y AHORA VAMOS A POR OTRO... MUCHO MÁS GRANDE, MUCHO MÁS DIFÍCIL".

---

DANI GARCÍA RESTAURANTE CLOSED ITS DOORS ON 16/11/19. SHORTLY AFTER RECEIVING HIS THIRD MICHELIN STAR, HE ANNOUNCED: "WE'VE ACCOMPLISHED A DREAM AND NOW WE'RE ONTO THE NEXT ONE... A MUCH BIGGER DREAM THAT IS MUCH MORE DIFFICULT TO FULFIL".



**“La creatividad y la vanguardia no se limitan a la propuesta gastronómica. Deben estar presentes en todo lo que rodea a la cocina –el mobiliario, la iluminación, los materiales...–, conformando una experiencia global, desde que entras hasta que sales del restaurante.”**

**“Creativity and modernity are not limited to culinary approaches. They must be present in all that surrounds the cooking (the furniture, the lighting, the materials...), making for a global experience from the moment you enter the restaurant until the moment you leave.”**

Después del éxito de Calima, con el que obtuvo dos estrellas Michelin, Dani García trasladó en 2014 su visión vanguardista de la cocina a un nuevo restaurante ubicado en el complejo hotelero Puente Romano Marbella. Junto con el arquitecto Juan Carlos Rodríguez Porras, también andaluz y fallecido en 2017, diseñaron un espacio en el que la superficie se repartía al 50% entre sala y cocina: dos espacios de iguales dimensiones y separados por cristales, que permitían a los comensales observar los movimientos de los cocineros. En el desarrollo del proyecto, Juan Carlos Rodríguez Porras puso especial énfasis en el análisis previo del entorno para encontrar su esencia, buscando en primer lugar la funcionalidad y, después, la estética.

El reparto equitativo del espacio se afrontó desde la continuidad... “Tenemos la parte negra y casi industrial del suelo, también a juego con el delantal del equipo de cocina; la parte verde, con un muro vertical; y la luz blanca de las encimeras y paredes de la cocina, de gran impacto visual”, resumía el mismo Dani García en los primeros meses del restaurante. Tanto el suelo negro de todo el restaurante como las paredes y encimeras blancas de la cocina están elaborados en Dekton. Entre sala y cocina, una innovadora mesa hidráulica se integraba en la experiencia interactiva: se mantenía a 90 centímetros en el momento del emplatado frente a los comensales y subía hasta los 120 centímetros cuando probaban los platos en la misma cocina.

\* Los apuntes sobre el proyecto han sido extraídos del encuentro “Diálogos de arquitectura”, organizado por el Instituto Silestone en marzo de 2015, con la participación de Dani García y Juan Carlos Rodríguez Porras.

DANI GARCÍA (Marbella, 1975). Tras estudiar en la Escuela de Hostelería de Málaga (La Cónsula), su estancia en el restaurante de Martín Berasategui fue clave en el desarrollo de su identidad culinaria, aplicada en proyectos como Tragabuches, Calima o el mismo Dani García Restaurante.

JUAN CARLOS RODRÍGUEZ PORRAS (1969-2017). Destacado arquitecto que desarrolló buena parte de su obra en la provincia andaluza de Málaga. También presidió la promotora Grupo Myramar.

After Calima's success, which was granted two Michelin stars, Dani García moved his avant-garde culinary vision to a new restaurant in 2014 located in the Puente Romano Marbella hotel complex. Together with the architect Juan Carlos Rodríguez Porras, who is also Andalusian and who passed away in 2017, they designed a space where the area was equally divided between the dining hall and the kitchen; two spaces of equal size separated by glass which allowed diners to observe what the chefs were doing. During the development of the project, Juan Carlos Rodríguez Porras placed special emphasis on the prior analysis of the environment to find its essence, first seeking out functionality and then, aesthetics.

The equal division of the space tackled continuity... “We have the black and somewhat industrial part of the floor, which also goes with the kitchen staff aprons; the green part, with a vertical wall; and the white light of the kitchen worktops and walls, which has a huge visual impact”, stated Dani García himself during the restaurant's first few months. Both the black floor of the entire restaurant and the white worktops in the kitchen are made by Dekton. Between the dining hall and the kitchen, an innovative hydraulic table became part of the interactive experience: it was kept at 90 centimetres when plating up for the diners, and it went up to 120 centimetres when they were tasting the dishes in the actual kitchen.

\* The notes about the project were taken from the “Architectural Dialogues” meeting, organised by Instituto Silestone in March 2015, with participation from Dani García and Juan Carlos Rodríguez Porras.

DANI GARCÍA (Marbella, 1975). After studying at Málaga's Culinary School (La Cónsula), his time at Martín Berasategui's restaurant was key in developing his culinary identity, applied to projects such as Tragabuches, Calima or Dani García Restaurante itself.

JUAN CARLOS RODRÍGUEZ PORRAS (1969-2017). Notable architect who worked mainly in the Andalusian province of Málaga. He also chaired the developer company Grupo Myramar.



**Capítulo III | Chapter III**

# **Paisaje | Landscape**

DE LIBRIJE

ZWOLLE (OVERIJSSEL, PAÍSES BAJOS). Desde una aparente sencillez y simplicidad, la cocina de De Librije es el homenaje de Jonnie y Thérèse Boer al entorno natural en el que crecieron. Su habilidad para combinar el respeto por el producto local, la originalidad y las técnicas de vanguardia ha llevado a que sean considerados los padres de la cocina holandesa moderna.

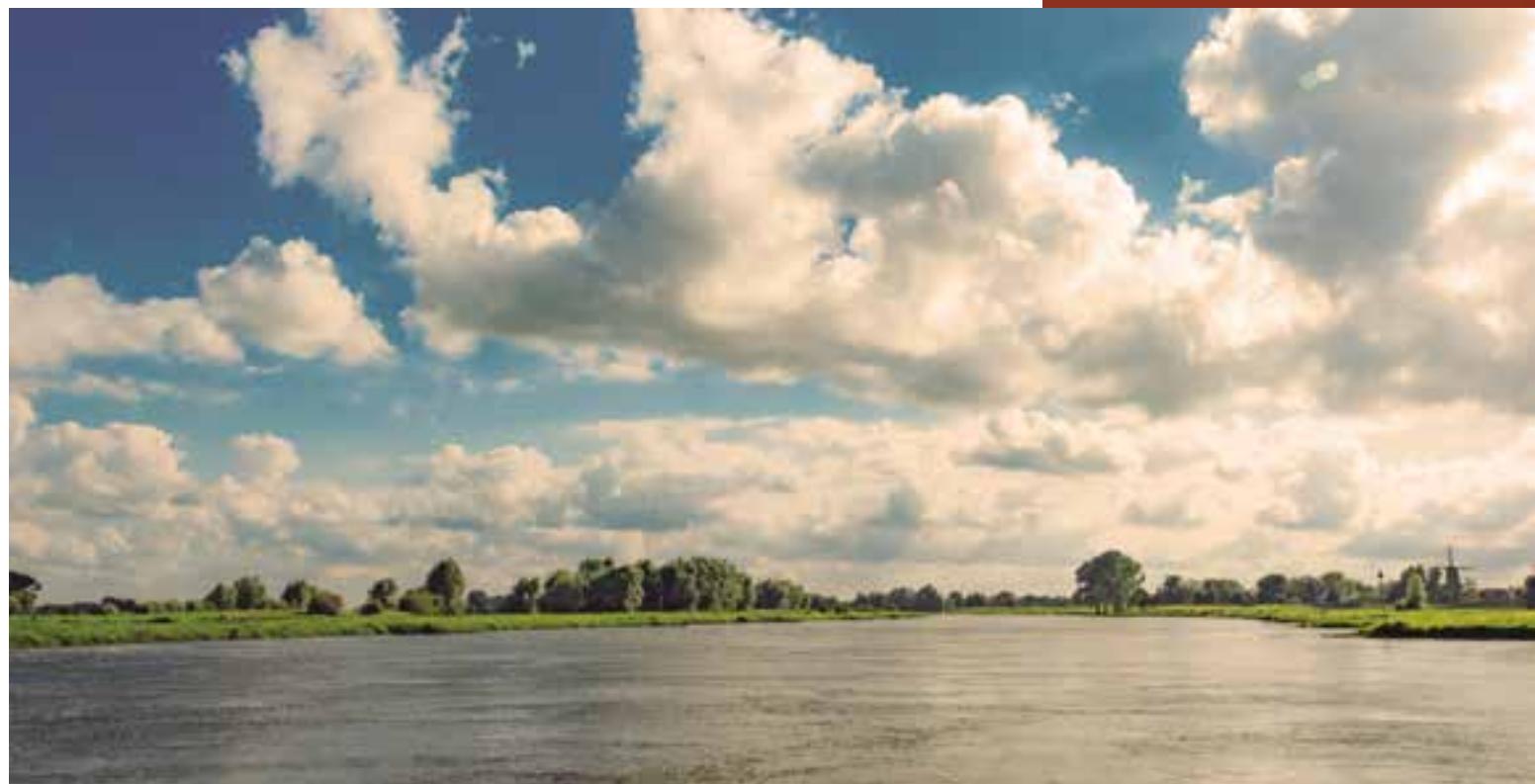
---

ZWOLLE (OVERIJSSEL, THE NETHERLANDS). From apparent simplicity, the cuisine at De Librije is Jonnie and Thérèse Boer's tribute to the natural surroundings that they grew up in. Their skill for combining the respect for local products, their originality and avant-garde techniques has lead them to be considered as the pioneers of modern Dutch cuisine.



NOMBRE / NAME	DE LIBRIE
MICHELIN	★ ★ ★
LUGAR / LOCATION	ZWOLLE, OVERIJSSEL (PAÍSES BAJOS / NETHERLANDS) 52°30'56.1"N 6°05'51.4"E
CHEF	JONNIE BOER
INTERIORISTA / INTERIOR DESIGNER	THÉRÈSE BOER





“Únicamente queremos mostrar la riqueza de la región y sus fantásticos productos de temporada. Nacimos y crecimos aquí. Queremos compartir nuestra pasión por esta tierra.”

“We just want to show the richness of the region and its fantastic seasonal products. We were born and have grown up here. We want to share our passion for this land.”





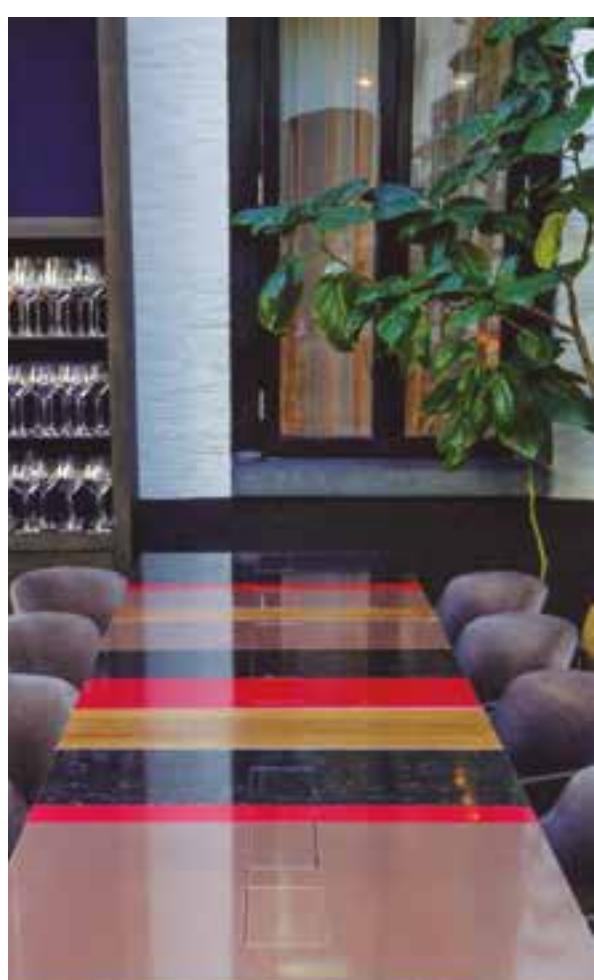
ZWOLLE.- Una de las nueve ciudades hanseáticas en los Países Bajos. La Hansa fue una confederación comercial y defensiva de ciudades del norte del continente europeo, de gran prosperidad entre los siglos XIV y XVI.

ZWOLLE.- One of the nine Hanseatic cities in the Netherlands. The Hansa was a trade confederation that defended cities in the north of the European continent and was highly prosperous between the 14th and 16th centuries.



“Apostamos por la simplicidad y la pureza de los sabores, sin renunciar a un toque personal y al humor. Cuando pones corazón en lo que haces y aportas algo de ti, todo se vuelve especial.”

“We are committed to simplicity and the purity of the flavours, without relinquishing a personal touch and sense of humour. When you put your heart into what you do and you give a part of yourself, everything becomes special.”





DE LEBRIJE OCUPA EL PATIO DE UNA ANTIGUA PRISIÓN DE MUJERES DE LA LOCALIDAD DE ZWOLLE. LA COCINA SE INTEGRA EN LA SALA CON UNA INNOVADORA ENCIMERA QUE PERMITE AL CHEF COCINAR DIRECTAMENTE SOBRE LA PIEDRA.

---

DE LEBRIJE OCCUPIES THE YARD OF AN OLD WOMEN'S PRISON IN THE TOWN OF ZWOLLE. THE KITCHEN IS PART OF THE DINING ROOM WITH AN INNOVATIVE WORKTOP THAT ALLOWS THE CHEF TO COOK RIGHT ON TOP OF THE STONE.



“El espacio debía mostrar ese mismo respeto por lo natural, alcanzando el equilibrio con lo funcional. La elección de materiales ha sido clave para conseguirlo.”

“The space should show that same respect for natural elements, striking the balance with everything functional. Choosing the materials was key to achieving it.”





**“Gracias a nuestra experiencia de más de 20 años en el antiguo local conocíamos a la perfección las necesidades y procesos de un restaurante. En la reforma, quisimos crear un ambiente acogedor, con buena acústica, luz natural y una cocina completamente abierta.”**

Thérèse Boer

“Thanks to our experience of more than 20 years in the old premises, we were fully aware of the needs and processes of a restaurant. During the refurbishment, we wanted to create a welcoming environment, with good acoustics, natural light and a fully open kitchen.”

Thérèse Boer

De Librije fue originariamente un pequeño restaurante que ocupaba la biblioteca de un antiguo monasterio benedictino de Zwolle y se caracterizaba por una cocina basada en los productos de la región. Sus valores llamaron la atención de un joven Jonnie Boer, que se integró en su equipo hasta llegar a convertirse en jefe de cocina y transformar aquel modesto local en uno de los restaurantes más prestigiosos del país. Allí conoció también a la somiller Thérèse, que se convertiría en su esposa y socia. Juntos acabaron adquiriendo el restaurante, que en 2015 trasladaron al patio de una antigua prisión de mujeres reconvertida en hotel.

El objetivo del diseño del nuevo local fue conseguir que reflejase la filosofía de De Librije. “Buscamos un aspecto diferencial y optamos por integrar materiales naturales como piedra, corcho, madera o cuero”, recuerda Thérèse Boer, encargada del interiorismo. Se optó además por un modelo de cocina abierta con una innovación única: la integración en la misma sala de una encimera que permite cocinar directamente sobre ella. “La posibilidad de cocinar sobre la piedra es una verdadera sorpresa para los comensales. Somos el primer restaurante del mundo en aplicar esta tecnología, desarrollada gracias a las propiedades de Dekton”.

---

JONNIE BOER (Giethoorn, 1965). Se inició en el mundo de la cocina gracias a sus padres, propietarios de un café. Continuó su formación en escuelas de cocina y diversos restaurantes de Ámsterdam, hasta entrar a formar parte del equipo de De Librije. En 1993 logró su primera estrella Michelin; en 1999, la segunda; y en 2004, la tercera.

De Librije was originally a small restaurant that occupied the library of an old Benedictine monastery in Zwolle and it was characterised by a cuisine based on the region's products. Its values captured the attention of Jonnie Boer, who became part of its team until he was promoted to head chef, transforming the modest premises into one of the most prestigious restaurants in the country. There he also met the sommelier Thérèse, who would become his wife and business partner. Together they ended up buying the restaurant which, in 2015, they moved to the yard of an old women's prison that had been converted into a hotel.

The design's aim of the new premises was to have De Librije's ethos reflected. “We were looking for a differential aspect and decided on incorporating natural materials like stone, cork, wood or leather”, recalls Thérèse Boer, who was tasked with the interior design. An open kitchen model was also decided on with a unique novelty: the incorporation of a worktop which could be cooked upon. “The possibility of cooking on the stone is a real surprise for the diners. We are the first restaurant in the world to use this technology, developed by Dekton”.

---

JONNIE BOER (Giethoorn, 1965). He began in the culinary world thanks to his parents, the owners of a café. He continued his training in culinary schools and different restaurants in Amsterdam, until he became part of the team at De Librije. In 1993 he obtained his first Michelin star; in 1999, his second; and in 2004, his third.



**Capítulo IV | Chapter IV**

# Materia | Matter

DISFRUTAR

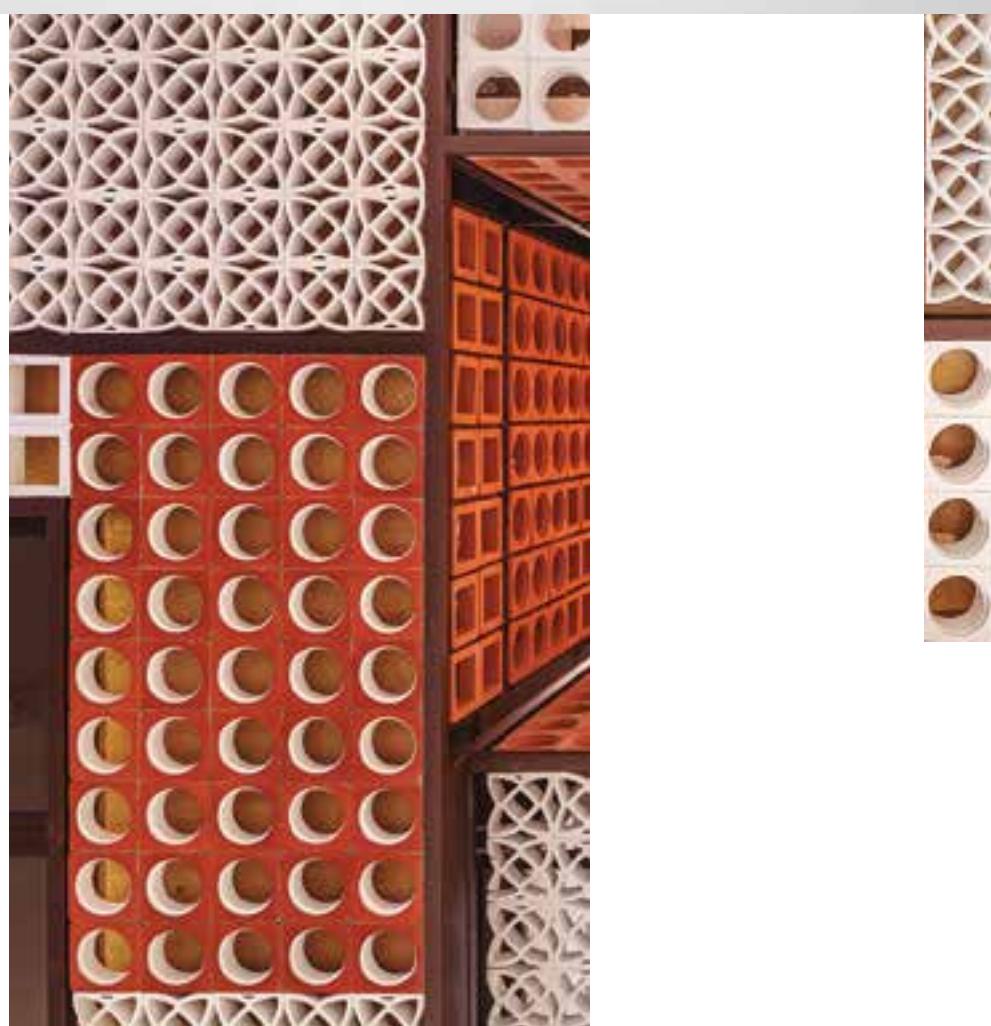
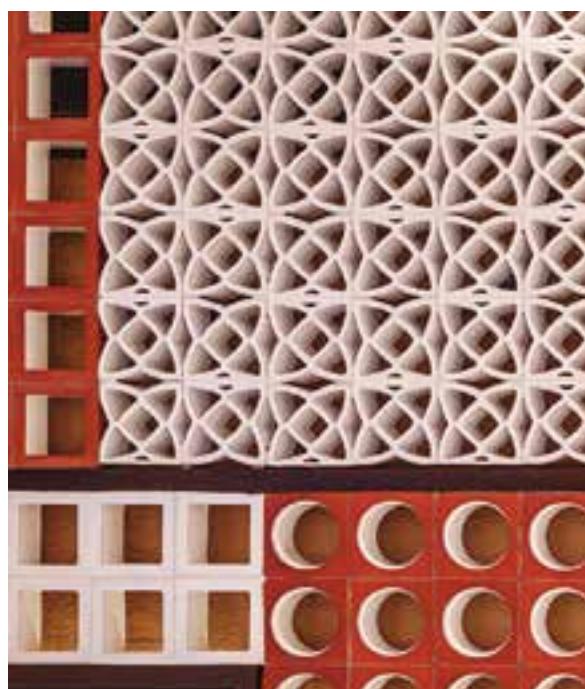
BARCELONA (ESPAÑA). “Agradar, sorprender, emocionar y crear a través de la gastronomía.” Es la filosofía que guía al trío de chefs de un restaurante que lleva su misión en el nombre. El diseño del local tampoco engaña: un particular recorrido por elementos puramente mediterráneos. Lo dicho: entren y disfruten...

---

BARCELONA (SPAIN). “Pleasing, surprising, exciting and creating through cuisine.” This is the ethos that guides the three chefs at a restaurant that conveys their mission in its name (“enjoy” in Spanish). The venue’s design doesn’t deceive either: a special journey through purely Mediterranean elements. Come in and enjoy...



NOMBRE / NAME	DISFRUTAR
MICHELIN	★ ★
LUGAR / LOCATION	BARCELONA (ESPAÑA / SPAIN) 41° 23' 16.8" N 2° 09' 11.4" E
CHEF	ORIOL CASTRO, MATEU CASANAS, EDUARD XATRUCH
ARQUITECTO / ARCHITECT	OLIVER FRANZ SCHMIDT, NATALI CANAS DEL POZO, LUCAS ECHEVESTE (EL EQUIPO CREATIVO)



“Buscamos el equilibrio entre la creatividad y la satisfacción de la experiencia. Plasmamos la creatividad de modo que sea fácil y comprensible para el comensal. Así, intentamos que la cocina sea sorprendente y emocionante pero, sobre todo, que esté muy rica.”

“We are looking for the balance between creativity and satisfaction of the experience. We depict creativity in a way that is easy and understandable for the diner. This way, we try make the food surprising and exciting but, above all, delicious.”





49

CÍTOP DISFRUTAR

DISFRUTAR RECOGE LA ESENCIA DEL MEDITERRÁNEO EN DIVERSOS AMBIENTES, CON LA CERÁMICA COMO HILO CONDUCTOR. LA ENTRADA REMITE A LA ESTRUCTURA METÁLICA DEL MERCAT DEL NINOT, ...

DISFRUTAR EMBODIES THE ESSENCE OF THE MEDITERRANEAN IN DIFFERENT SETTINGS, WITH CERAMICS AS THE FOCAL POINT. THE ENTRANCE REFERS TO THE METAL STRUCTURE OF THE MERCAT DEL NINOT, ...

MERCAT DEL NINOT.- Ubicado justo enfrente de Disfrutar, en el Eixample de Barcelona, es uno de los mercados más populares de la ciudad, con orígenes a finales del siglo XIX. Su arquitectura se caracteriza por una imponente cobertura metálica, propia de los mercados barceloneses.

MERCAT DEL NINOT.- Located just across from Disfrutar, in the Eixample neighbourhood of Barcelona, it is one of the most popular markets in the city, with its origins dating back to the 19th century. Its architecture is characterised by an imposing metal covering, which is a typical feature of markets in Barcelona.

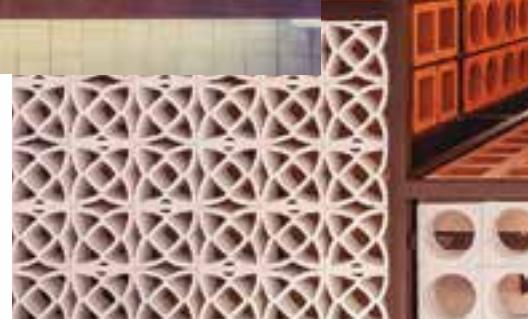


“Decidimos disponer la cocina en el centro del local para que todos los clientes pasaran por ella y percibieran su autenticidad. Quisimos mostrar una cocina muy sincera y abierta, visible desde cualquier lugar. Sin trampa ni cartón.”

“We decided to place the kitchen in the middle of the premises so that all the clients could pass by it and understand its authenticity. We wanted to show the kitchen to be honest and open, visible from any angle. The real deal.”



51



C10P DISFRUTAR

...LA COCINA ES EL HORNO -REAL Y METAFÓRICO-, CON PIEZAS DE LADRILLOS RECIÉN HORNEADOS EN SU COLOR TIERRA ORIGINAL, ...

---

...THE KITCHEN IS THE OVEN (BOTH THE ACTUAL AND THE METAPHORICAL ONE), WITH PIECES OF RECENTLY BAKED BRICK IN ITS ORIGINAL EARTH TONE,...

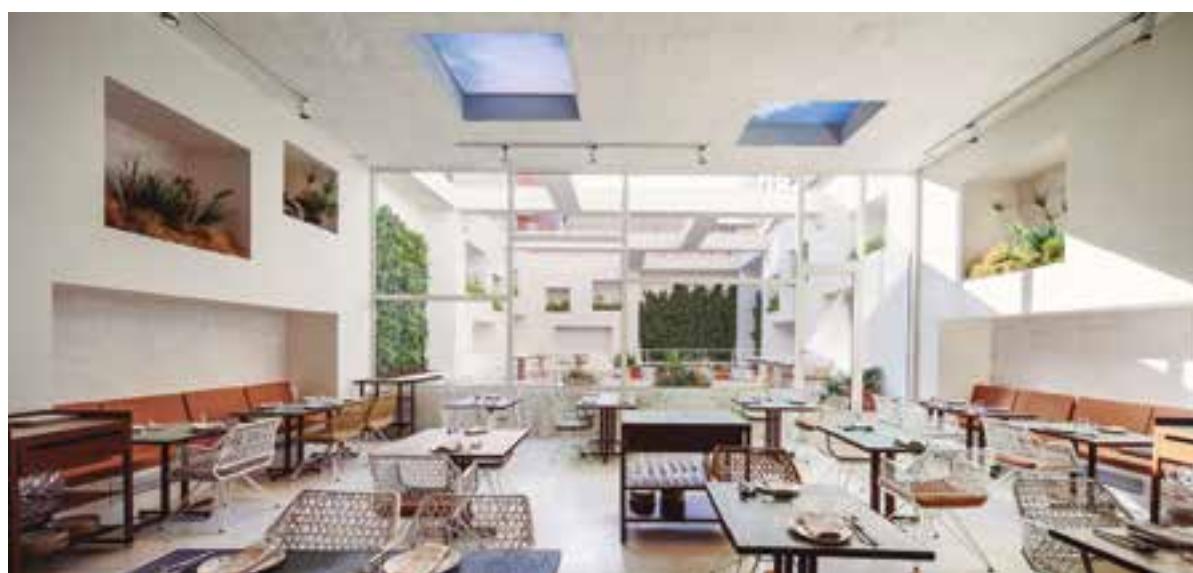
“Incorporamos el componente de la sensibilidad. El menú se elabora con técnicas complejas, pero juega también con conceptos muy banales. Por ejemplo, damos la opción de aromatizar las manos con una rama de albahaca, como hacemos al pasear por el campo, y comer con ellas.”

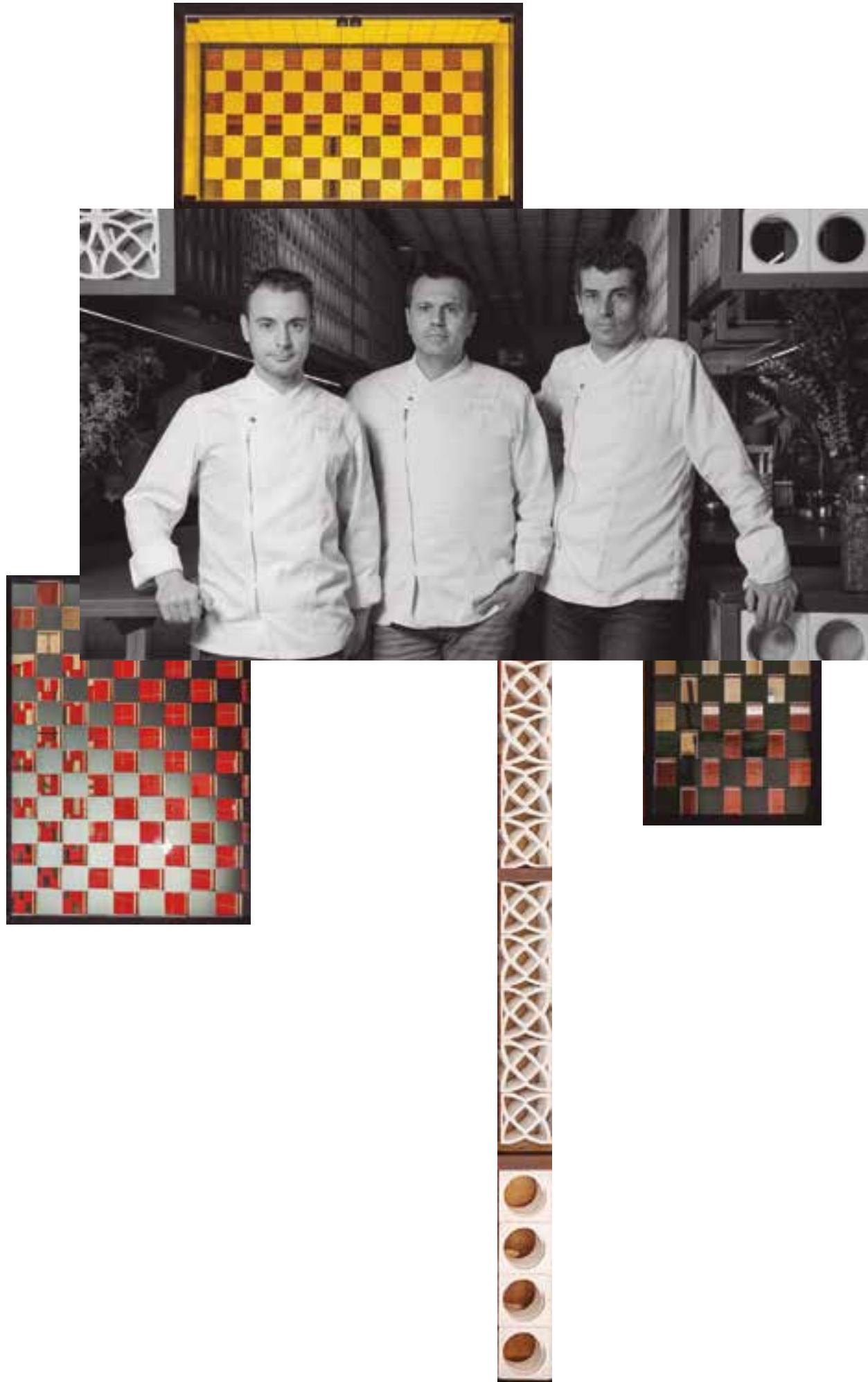
“We include the sensitivity component. The menu is designed with complex techniques, but it also plays with very ordinary concepts. For example, we provide the option of scenting your hands with some basil, like we do when wandering through the fields or the forest, and to eat with it.”

...Y EL COMEDOR PRINCIPAL, AMPLIO Y LUMINOSO, QUE SE MIMETIZA VISUALMENTE CON LA TERRAZA Y TRANSPORTA A UN AMBIENTE MÁS NATURAL (BLANCO, AZUL, VERDE), COMO SI SE TRATARA DE UN PUEBLO MEDITERRÁNEO.

---

...AND THE MAIN DINING ROOM, LARGE AND LIGHT, WHICH IS A VISUAL MIMIC OF THE TERRACE AND CONVEYS A MORE NATURAL AMBIENCE (WHITE, BLUE, GREEN), AS IF IT WERE A MEDITERRANEAN VILLAGE.





**“Los materiales que se escogen para una cocina marcan mucho la manera de trabajar en ella. Optamos por un material que soportara temperaturas extremas y, al mismo tiempo, fuera muy resistente y fácil de limpiar.”**

“The materials chosen for a kitchen are a clear indicator of what is done in them. We chose a material that would withstand extreme temperatures and, at the same time, would be highly resistant and easy to clean.”

Disfrutar abrió sus puertas en 2014 como continuación al proyecto gastronómico de Oriol Castro, Mateu Casañas y Eduard Xatruch, iniciado dos años antes en el restaurante Compartir del idílico pueblo costero de Cadaqués. El diseño del nuevo local se encargó al estudio El Equipo Creativo, especializado en espacios gastronómicos: “Desde el primer encuentro, los tres clientes nos hablaron de la importancia de la calidad, la naturalidad y la humildad en su cocina. Su propuesta pretendía transmitir el respeto a la historia y la herencia de los pueblos mediterráneos, su naturaleza privilegiada y de gran belleza, y la admiración por sus artesanos, artistas y arquitectos”.

El mayor reto fue adaptar esta visión a “un local, singular y arriesgado tanto en su forma como en su ubicación, que exigió una respuesta contundente. Encontramos un espacio con una fachada pequeña y estrecha, un espacio que se amplía, se relaja y se llena de luz a medida que cruza la característica manzana del Eixample hasta llegar al patio, donde el local se abre a una amplia terraza”. En este recorrido, es clave el uso de los materiales, los colores y, de manera especial, la cerámica: “Es uno de los materiales típicos de la artesanía local, que nos acompaña durante todo el recorrido, acercándonos a los valores y la herencia del Mediterráneo”.

ORIOL CASTRO (Barcelona, 1974), MATEU CASAÑAS (Roses, 1977) y EDUARD XATRUCH (Tarragona, 1981) se conocieron en la cocina del restaurante elBulli de Ferran Adrià. Decidieron asociarse y hacer realidad el sueño de tener un restaurante propio: en abril de 2012 nació Compartir y en 2014 inauguraron Disfrutar, que en 2017 recibió su segunda estrella Michelin y en 2019 se situó en el número 9 de la lista de The World's 50 Best Restaurants.

EL EQUIPO CREATIVO. Estudio formado por los arquitectos Oliver Franz Schmidt, Natali Canas del Pozo y Lucas Echeveste Lacy. Arrancó en 2010 con el diseño del restaurante Tickets y la coctelería 41º de Ferran y Albert Adrià. Sus trabajos han sido reconocidos por numerosos premios de diseño internacionales.

Disfrutar opened its doors in 2014 as a continuation to Oriol Castro, Mateu Casañas and Eduard Xatruch's culinary project, which began two years before at Compartir, the restaurant in the idyllic coastal town of Cadaqués. The design of the new premises was entrusted to El Equipo Creativo (The Creative Team), which specialises in kitchen spaces: “From the first meeting, the three clients spoke to us about the importance of quality, ease and modesty in their kitchen. Their approach aimed to transmit respect for the history and legacy of Mediterranean villages, their privileged character and great beauty, and the admiration for their artisans, artists and architects.”

The biggest challenge was adjusting this vision to “a venue, which is individual and daring in both its manner and location, that demanded a resounding response. We found a space with a small, narrow façade, a space that expands, diffuses and becomes filled with light whilst crossing the emblematic block in Eixample until reaching the yard, where the premises opens out onto a large terrace”. Along this journey, the use of materials, colours and especially ceramics is key: “Ceramics is one of the local craft's typical materials, which stays with us throughout the journey, bringing us closer to the values and legacy of the Mediterranean”.

ORIOL CASTRO (Barcelona, 1974), MATEU CASAÑAS (Roses, 1977) and EDUARD XATRUCH (Tarragona, 1981) met in the kitchen at Ferran Adrià's restaurant, elBulli. They decided to work together and make their dream of having their own restaurant a reality: in April 2012 Compartir was born and in 2014 they opened Disfrutar, which in 2017 received its second Michelin star, and in 2019 it was placed 9th in the list of The World's 50 Best Restaurants.

EL EQUIPO CREATIVO. A study consisting of the architects Oliver Franz Schmidt, Natali Canas del Pozo and Lucas Echeveste Lacy. It started out in 2010 designing the restaurant Tickets and the cocktail bar 41º by Ferran and Albert Adrià. Their work has been recognised by multiple international design awards.



**Capítulo V | Chapter V**

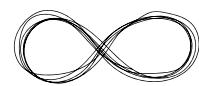
# **Infinito | Infinite**

DIVERXO

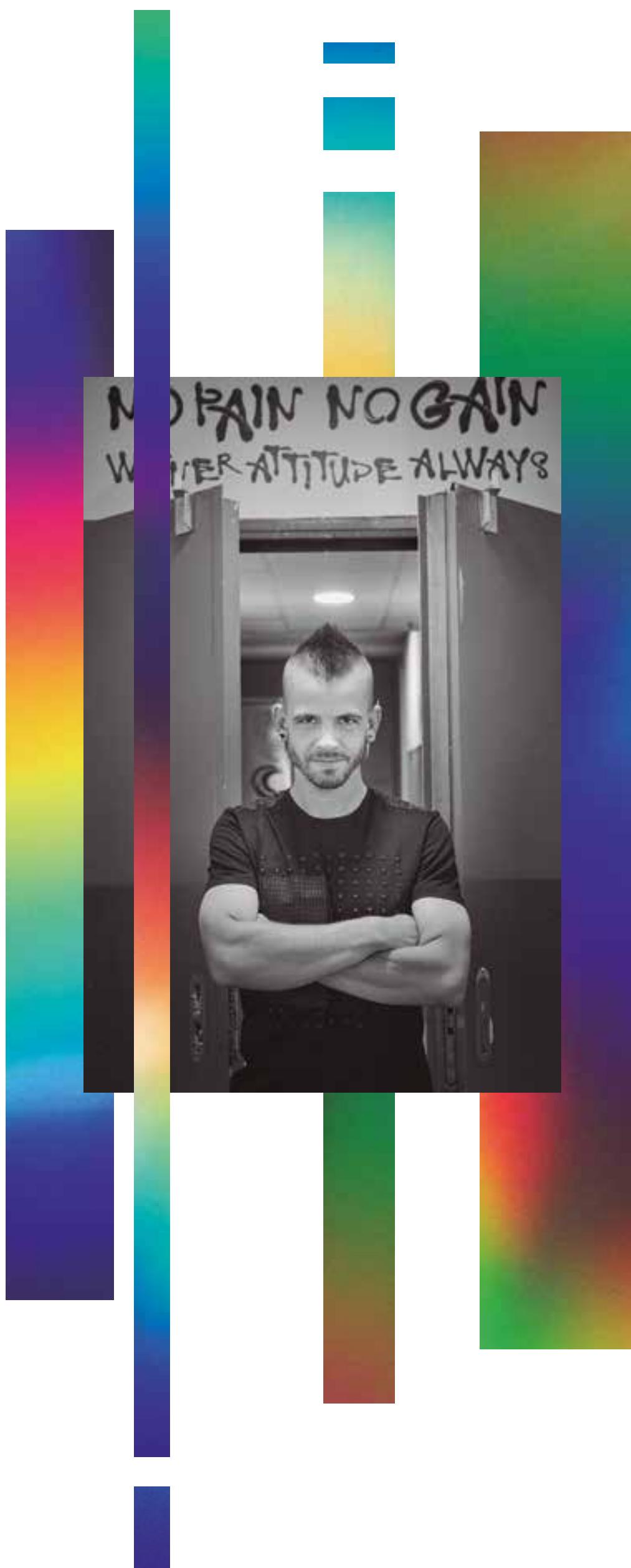
MADRID (ESPAÑA). “Un restaurante es un placer hedonista. Yo provoco, pero quiero provocar para que la gente disfrute. Aquí no vale provocar para disgustar, como sucede en otras artes”. Esta definición del propio Dabiz Muñoz vale por igual para su cocina como para la estética de su DiverXO.

---

MADRID (SPAIN). “A restaurant is a hedonistic pleasure. I like to provoke people, but I want to provoke people’s enjoyment. Here you can’t provoke people to upset them, as is the case in other arts”. This is a definition from Dabiz Muñoz himself which is equally valid for his cuisine and for the aesthetics at DiverXO.



NOMBRE / NAME	D I V E R X O
MICHELIN	★ ★ ★
LUGAR / LOCATION	M A D R I D (E S P A Ñ A / S P A I N) 4 0 ° 2 7 ' 2 9 . 9 " N 3 ° 4 1 ' 0 8 . 4 " W
CHEF	D A B I Z M U Ñ O Z



“DiverXO es cocina total porque abre el abanico al máximo: tiene cabida cualquier tipo de técnica culinaria, sobre todo las que están vinculadas al sabor, al fuego y al calor. El origen de la cocina se basa siempre en el fuego.”

“DiverXO is all-out cuisine because it opens up the spectrum to the maximum: any type of culinary technique works here, especially those connected to taste, fire and heat. The origin of cuisine is always based around fire.”





“Todo debe ser único. No debe parecerse a nada. Estamos obsesionados en que todo lo que hagamos sea solamente nuestro y tenga nuestro sello personal.”

“Everything needs to be unique. It can't be like anything else. We are obsessed by everything we do being just ours and having our personal stamp.”



XO.- El sufijo “XO”, que Dabiz Muñoz incorpora a los nombres de todos sus proyectos, hace referencia a la salsa XO, muy habitual en la gastronomía cantonesa, que el chef toma como inspiración de su filosofía culinaria.



DIVERXO FUE UNO DE LOS PRIMEROS RESTAURANTES  
TRES ESTRELLAS EN COMBINAR VANGUARDIA  
CULINARIA Y VANGUARDIA ESTÉTICA.

---

DIVERXO WAS ONE OF THE FIRST THREE-  
STAR RESTAURANTS TO MIX CULINARY  
AND AESTHETIC MODERNITY.

XO.- The suffix “XO” that Dabiz Muñoz incorporates to the names of all his projects, makes references to XO sauce, very common in Cantonese cuisine, and the chef has taken it as the inspiration for his culinary ethos.



64

COLOR DIVERSO



“Los materiales escogidos, por su color y la dimensión de las piezas, aportan la sensación de infinito que es parte definitoria del proyecto. Están en las superficies de la cocina, pero también en las mesas, grandes y elegantes.”

“The materials chosen, for their colour and the size of the pieces, provide an infinite sensation which is a defining part of the project. It is in the kitchen surfaces, but also on the tables, which are large and elegant.”







**“Planteamos la experiencia de DiverXO como una montaña rusa: subes, te zarandea, sabes cuándo has subido, pero no sabes cuándo vas a bajar... Puede incluso que te vayas del restaurante y aún sigas encima.”**

“We proposed the DiverXO experience as a roller coaster: you get on, it throws you about, you know when you’ve got on, but you don’t know when you’ll get off... You might even leave the restaurant and still be on it.”

DiverXO se trasladó en 2014 a un nuevo local en el hotel NH Collection Madrid Eurobuilding. El objetivo del proyecto fue conseguir un mundo “más Dabiz Muñoz que nunca. Que la gente no crea que está entrando a un restaurante, sino que está entrando al mundo onírico de Dabiz Muñoz”. Según el propio chef, “este mundo está basado en la imaginación, la fantasía y la creatividad. Todos los conceptos pretenden ser fantásticos por naturaleza”.

Dabiz Muñoz considera que, en su momento, esta concepción fue revolucionaria: “En el espacio de los tres estrellas no encontrabas la vanguardia que ofrecían en la cocina. Antes, parecían dos elementos divisibles, no compatibles”. DiverXO logró conjugar ambos aspectos con una estética marcada por la incorporación de figuras animales sorprendentes –los ya célebres cerdos voladores en las paredes, las mariposas en la entrada al baño o las hormigas gigantes en las escaleras–, pero también por formas limpias y modernas, que transmitieran una sensación de algo infinito. Para ello, fue clave el uso de Dekton en el *showcooking* central y la cocina, entre otros espacios; Silestone en las mesas del salón-comedor; y mármol blanco en los cuartos de baño.

\* Los apuntes sobre el proyecto han sido extraídos del encuentro “Diálogos de arquitectura”, organizado por el Instituto Silestone en octubre de 2014, con la participación de Dabiz Muñoz.

**DABIZ MUÑOZ** (Madrid, 1980). Después de su formación inicial en locales de Madrid, en 2002 se mudó a Londres para aprender los fundamentos de la cocina asiática en Hakkasan, Nahm o Nobu. En 2007 volvió a Madrid para abrir el primer DiverXO, que en 2013 se convirtió en el primer restaurante de la capital española en conseguir las tres estrellas Michelin. En 2012 inauguró StreetXO Madrid y en 2016, StreetXO London.

DiverXO moved to a new venue in the NH Collection Madrid Eurobuilding in 2014. The aim of the project was to make the world “more Dabiz Muñoz than ever before. For people not to think that they are walking into a restaurant, but rather the dreamlike world of Dabiz Muñoz”. According to the chef himself, “this world is based on imagination, fantasy and creativity. All the concepts aim to be fantasy-like by nature”.

Dabiz Muñoz believes that, at that time, this concept was revolutionary: “In the three-star space you couldn’t find the modernity that was being offered in the kitchen. Before, they were like divisible elements that were not shared”. DiverXO was able to conjugate both aspects with aesthetics distinguished by the incorporation of surprising animal figures (the already well-known flying pigs on the walls, the butterflies at the entrance to the bathroom or the giant ants on the stairs), but also by the clean and modern shapes that would convey a sensation of infiniteness. To do so, the use of Dekton was key in the *showcooking* area and kitchen, amongst other spaces; Silestone on the tables in the dining hall; and white marble in the bathrooms.

\* The notes about the project were taken from the “Architectural Dialogues” meeting, organised by the Silestone Institute in October 2014, with participation from Dabiz Muñoz.

**DABIZ MUÑOZ** (Madrid, 1980). After his initial training at venues in Madrid, in 2002 he moved to London to learn the bases of Asian cuisine at Hakkasan, Nahm or Nobu. In 2007 he returned to Madrid to open the first DiverXO, which in 2013 became the first restaurant in the Spanish capital to obtain three Michelin stars. In 2012 he opened StreetXO Madrid and in 2016, StreetXO London.



**Capítulo VI | Chapter VI**

# **Telón | Curtain**

DSTAGE

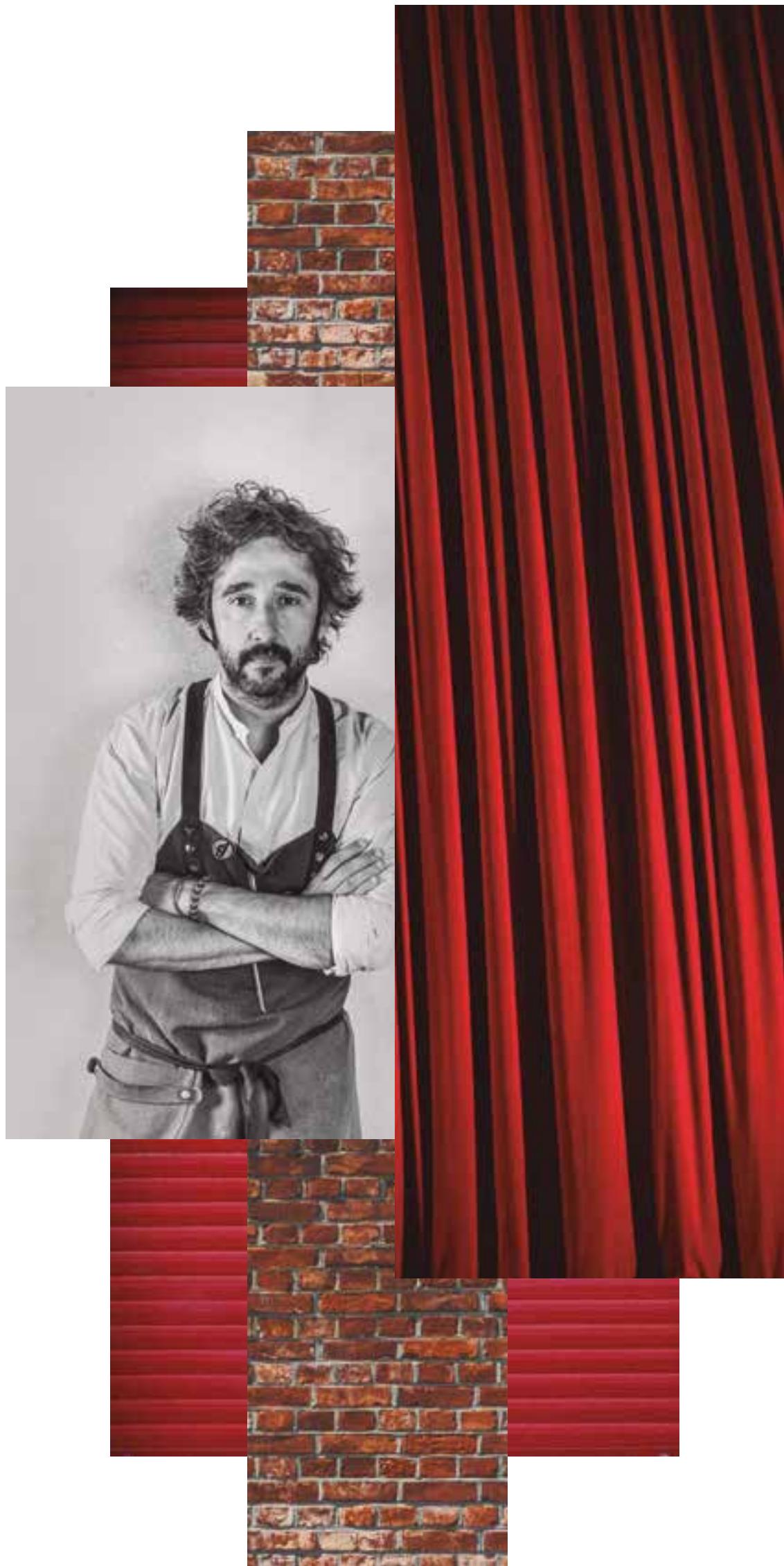
MADRID (ESPAÑA). Autenticidad, diferenciación, eclecticismo, esencia, simplicidad, desnudez... Son conceptos que, referenciados por el mismo Diego Guerrero, tratan de definir tanto la propuesta gastronómica como el estilo estético de DSTAgE. Todo contribuye a esa experiencia integral que sitúa al comensal como actor protagonista.

---

MADRID (SPAIN). Authenticity, differentiation, eclecticism, essence, simplicity, bareness... These are concepts that, benchmarked by Diego Guerrero himself, aim to define both the culinary approach and the aesthetic style at DSTAgE. Everything contributes to that all-encompassing experience that makes the diner the star of the show.



NOMBRE / NAME	D'STAGE
MICHELIN	★ ★
LUGAR / LOCATION	MADRID (ESPAÑA/SPAIN) 40°25'29.6"N 3°41'47.0"W
CHEF	DIEGO GUERRERO







73

CLOP D'STAGE

“Busco una identidad, busco autenticidad, busco diferenciación. Ser cada vez más ‘nosotros’ y menos ‘otros’. Tratamos de hacernos las preguntas adecuadas, huyendo de lo obvio. La solución original rara vez es la única.”

“I’m looking for an identity, authenticity, differentiation. To be more like ‘ourselves’ and less like ‘the others’. We try to ask ourselves the right questions, evading what is obvious. The original solution is rarely the only one.”



74

CSTOP DSTAGE

“DSTAgE busca cada vez más la esencia, decir más con menos. Lo expresan nuestras paredes y mesas, casi desnudas. Un mensaje de aparente simplicidad muy buscado.”

“DSTAgE is always looking for more essence, how to say more with less. Our almost nude walls and tables express this. A highly sought-after message of apparent simplicity.”

DSTAGE.- El nombre del restaurante es un acrónimo de “Days to Smell Taste Amaze Grow & Enjoy (Días para Oler, Saborear, Sorprender, Crecer y Disfrutar)”.

DSTAGE.- The name of the restaurant is an acronym for “Days to Smell, Taste, Amaze, Grow & Enjoy”.



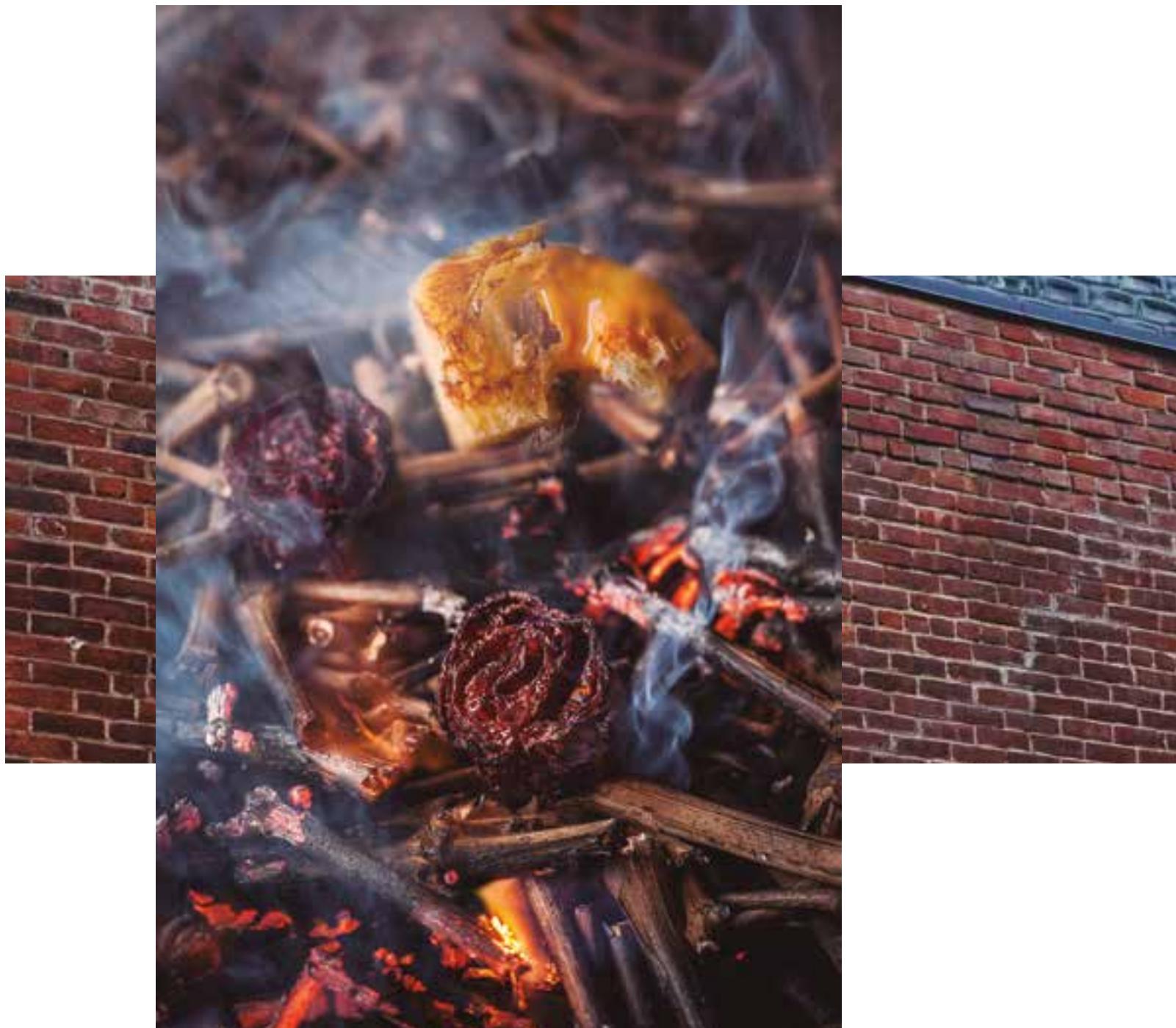
75

CROPP STAGE

LA EXPERIENCIA SE DESARROLLA SUCESIVAMENTE EN DISTINTOS ESPACIOS. AL LLEGAR, LOS COMENSALES TOMAN UN PRIMER APERITIVO EN LA BARRA DEL BAR, LA DEGUSTACIÓN SIGUE EN LA MESA DE LA COCINA Y CULMINA EN EL COMEDOR.

---

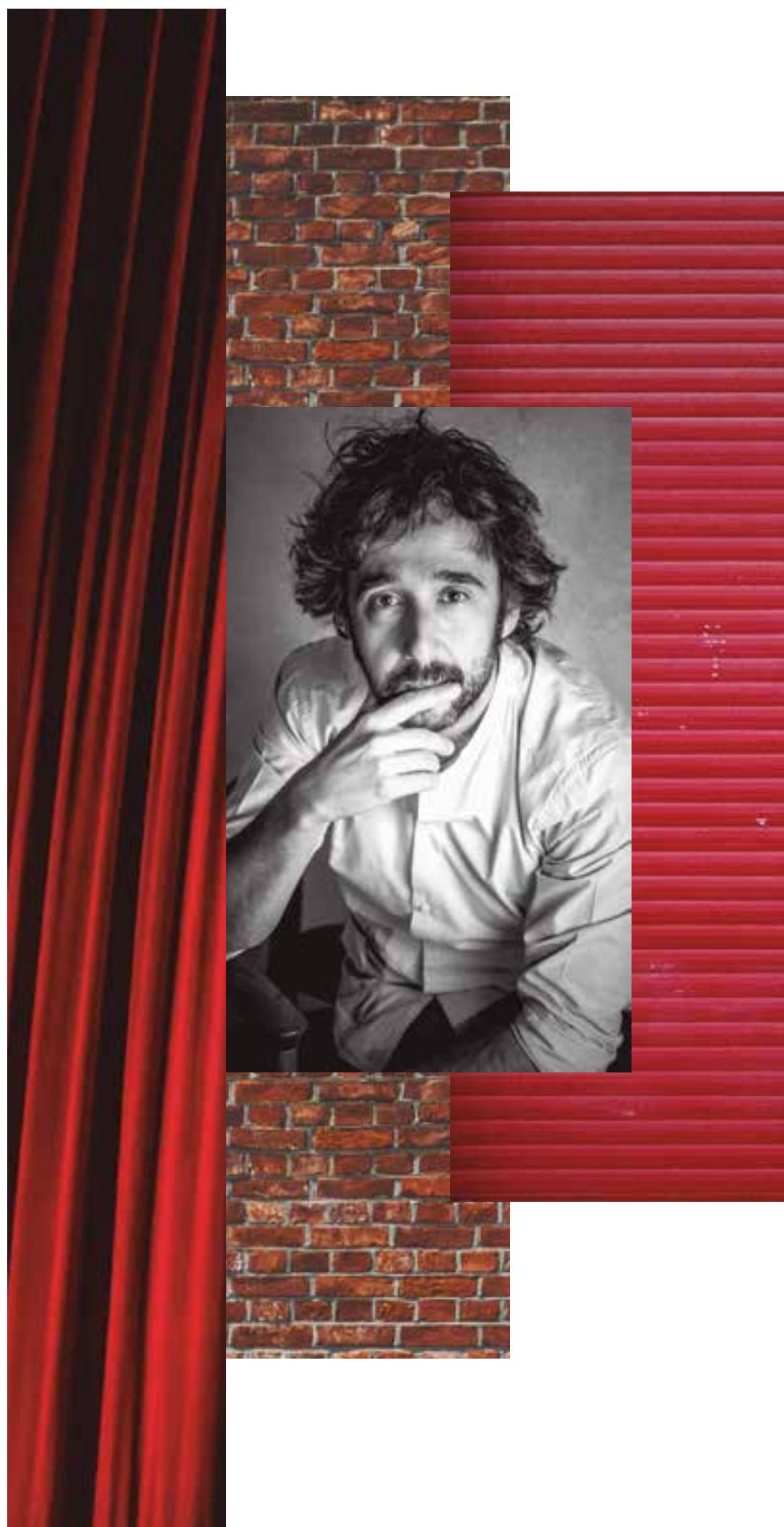
THE EXPERIENCE EVOLVES SEQUENTIALLY IN DIFFERENT AREAS. ON ARRIVAL, DINERS HAVE AN APERITIF AT THE BAR, THE TASTING CONTINUES AT THE KITCHEN COUNTER AND CULMINATES AT THE DINING ROOM TABLE.



“El verdadero lujo reside en la cercanía, en las pequeñas cosas, sin corsés, sin clichés. El arte de recibir y el acto de expresar. El comensal pasa a ser una suerte de actor de este escenario culinario.”



“True luxury lies in closeness, in the small things, without anything fancy or any clichés. The art of receiving and the action of expressing. The diner becomes a sort of actor on this culinary stage.”





**“La experiencia en DSTAgE empieza desde que entras en el local. Mucho antes de que aparezca en escena ningún plato.”**

“The DSTAgE experience begins as soon as you enter the premises. This is long before any dishes appear.”

Lejos del aire selecto y distinguido del Club Allard –el restaurante en el que Diego Guerrero desembarcó en Madrid– y de muchos otros locales con estrella Michelin, el chef abrió en 2014 un espacio discreto pero con una fuerte identidad propia. DSTAgE ocupa un *loft* industrial de unos 300 m<sup>2</sup> en dos pisos, ubicado en una calle estrecha del barrio de Chueca de Madrid, sin cartel en la entrada y con un interiorismo ideado por el propio Guerrero.

El local sorprende por sus techos altos, sus muros de ladrillo visto y sus detalles *retro*, a la búsqueda de esa esencia que reivindica el chef: “Encontramos paredes desnudas, aunque realmente vestidas solo con un ladrillo antiguo, mesas igualmente desnudas de roble macizo lijadas una a una por mí mismo, elementos de piedra y hierro, encimeras Dekton...”.

DIEGO GUERRERO (Vitoria, 1975). Se formó como cocinero en el restaurante El Refor de Amurrio. En 2002 se hizo cargo de la cocina del Club Allard de Madrid, donde consiguió dos estrellas Michelin. En 2013 emprendió su proyecto personal que culminó en julio de 2014 con la apertura de DSTAgE, que en 2016 alcanzó también su segunda estrella Michelin. En 2019 abrió Dspeakeasy, a apenas 100 metros de DSTAgE.

A far cry from the select and distinguished Club Allard (the restaurant where Diego Guerrero landed in Madrid) and that of many other Michelin star venues, the chef opened a discreet space in 2014 that had its own strong identity. DSTAGE occupies an industrial loft measuring 300 m<sup>2</sup> over two floors, located on a narrow street in the Chueca neighbourhood in Madrid, without a sign at the entrance and with an interior design created by Guerrero himself.

The venue astonishes due to its high ceilings, its exposed brick walls and retro details, in search of that essence that the chef claims: “We found empty walls, just with some old brick, equally nude solid oak tables sanded one by one by myself, iron and stone elements, Dekton worktops...”.

DIEGO GUERRERO (Vitoria, 1975). He trained as a chef at the El Refor de Amurrio restaurant. In 2002 he took charge of the kitchen at Club Allard in Madrid, where he obtained two Michelin stars. In 2013 he began his personal project which concluded in July 2014 with the opening of DSTAgE, which in 2016 also achieved its second Michelin star. In 2019 he opened Dspeakeasy, just 100 metres from DSTAgE.



**Capítulo VII | Chapter VII**

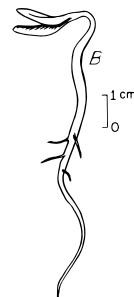
# **Brote | Sprout**

EL INVERNADERO

MADRID (ESPAÑA). De nuevo, una propuesta y experiencia culinarias que se definen con el mismo nombre del local. Rodrigo de la Calle desarrolla en El Invernadero una “alta cocina verde” que rescata a lo vegetal de su habitual rol secundario y lo coloca como protagonista único de todos sus platos.

---

MADRID (SPAIN). Again, a culinary experience and approach that are defined by the name of the premises itself (“greenhouse” in Spanish). At El Invernadero, Rodrigo de la Calle develops “top green cuisine”, which rescues all things vegetarian from its usual secondary role and makes it as the unique character of all its dishes.



NOMBRE / NAME	EL INVERNADERO
MICHELIN	★
LUGAR / LOCATION	MADRID (ESPAÑA / SPAIN) 40°26'40.8"N 3°41'56.1"W
CHEF	RODRIGO DE LA CALLE
INTERIORISTA / INTERIOR DESIGNER	NATALIA CASCO



“Busco transmitir mi pasión por lo vegetal. Hablo de semillas, frutos, frutas, flores, hojas, verduras, hortalizas... Cualquier ser vivo que realice la fotosíntesis. El recetario clásico español los suele tratar como una simple guarnición de la carne o el pescado, pero son mucho más.”

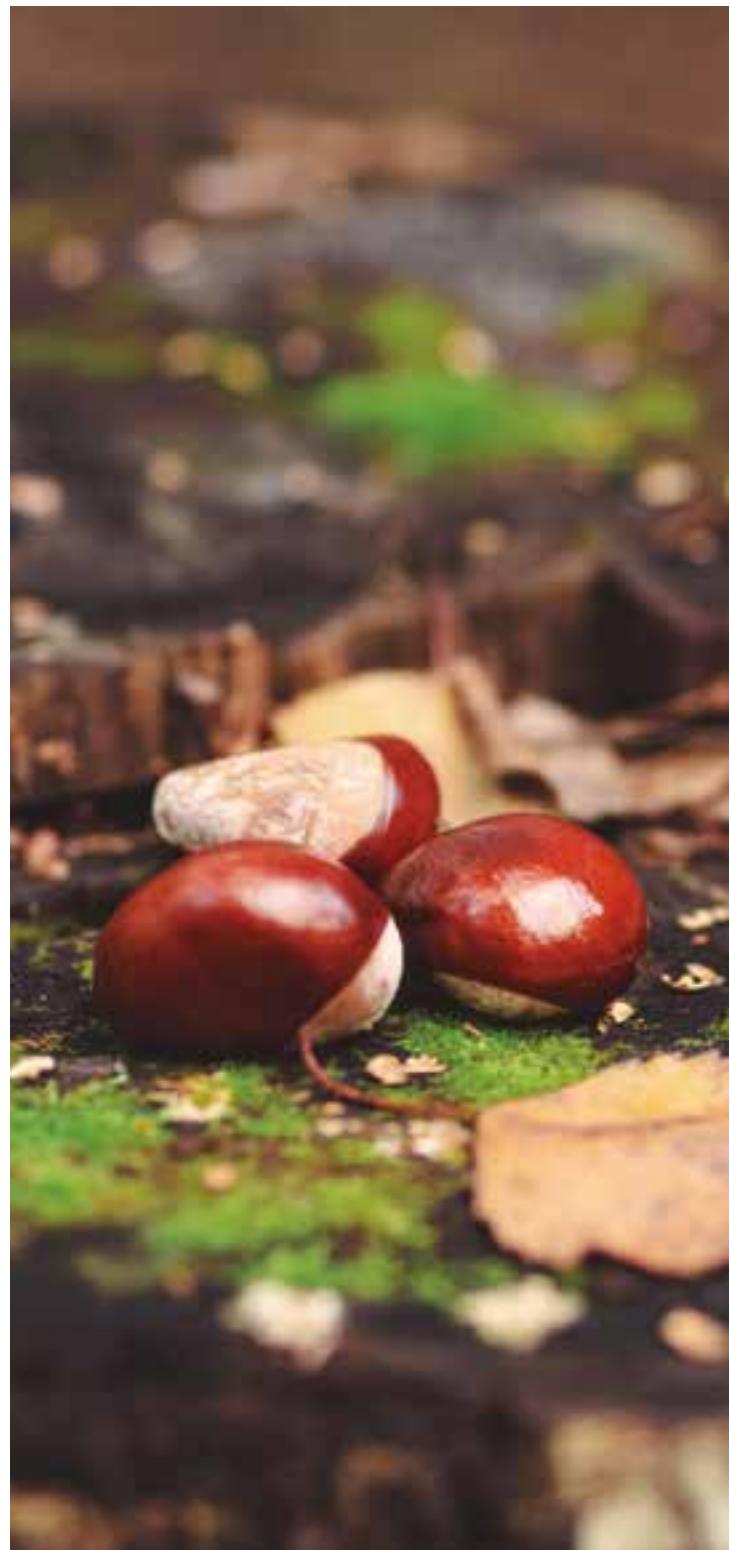
“I'm aiming to convey my passion for all things vegetarian. I'm talking about seeds, nuts, fruit, flowers, leaves, vegetables... Any living being that undergoes photosynthesis. Classic Spanish recipes usually treat them as a simple garnish for meat and fish, but there is a lot more to them.”



COMO SU NOMBRE INDICA, EL RESTAURANTE RECREA UN INVERNADERO EN PLENO CENTRO DE MADRID. LA MÁXIMA EXPRESIÓN DE SU FILOSOFÍA ES EL MENÚ #VEGETALIA, EN EL QUE LOS PLATOS CAMBIAN AL ANTOJO DE LA NATURALEZA.

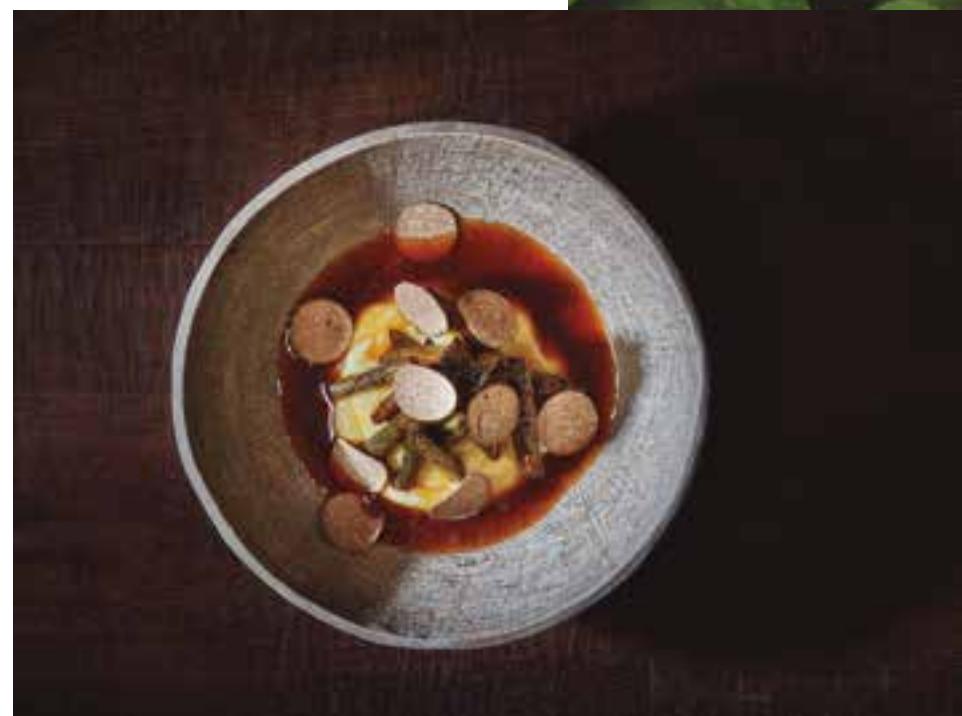
---

AS THE NAME STATES, THE RESTAURANT RECREATES A GREENHOUSE RIGHT IN THE CENTRE OF MADRID. THE BIGGEST EXPRESSION OF ITS ETHOS IS THE #VEGETALIA MENU, WHERE DISHES CHANGE AT NATURE'S WHIM.



“En nuestros platos prevalece el sabor vegetal, sin un exceso de ingredientes que puedan enmascararlo. Es algo tan sencillo como hacer que se disfrute tanto comiendo acelgas como comiendo un chuleton.”

“The taste of vegetables prevails in our dishes, without excessive ingredients that could hide it. It's something that is as simple as ensuring diners enjoy eating chard as much as a steak.”





“Respetamos el producto, aceptamos su temporalidad y evanescencia, nos dejamos llevar por los ciclos de la vida marcada por el reloj de las estaciones, así obtenemos su máxima expresión.”

“We respect the product, we accept that it's seasonal and it comes and goes, we let ourselves be lead by the life cycles set by seasons, and that's how we ensure it expresses itself to the full.”





**GASTROBOTÁNICA.**- Disciplina que fusiona gastronomía y botánica. Se centra en la investigación de nuevas especies y en el rescate de variedades olvidadas o desconocidas del reino vegetal para su uso y aplicación en cocina.

**GASTROBOTANY.**- A discipline that fuses cuisine and botany together. It is focussed on researching new types and rescuing forgotten or unknown varieties from the vegetable kingdom for use and application in the kitchen.



**“Un espacio de líneas limpias y claras, mezcla de modernidad y tradición, donde disfrutar de una manera agradable de una experiencia gastronómica olvidando el resto.”**

**“A space with clean and clear-cut lines, mixing modernity and tradition, where diners can pleasantly enjoy a culinary experience whilst forgetting about everything else.”**

El proyecto de El Invernadero nació en la primavera de 2015 en la localidad de Collado Mediano, en la sierra madrileña, en un espacio de solo cuatro mesas y sin servicio de sala: los mismos chefs servían todos los platos y bebidas del menú. Despues de obtener prestigiosos reconocimientos nacionales e internacionales –estrella Michelin incluida–, El Invernadero se traslada en mayo de 2018 al centro de Madrid, a un espacio de cinco mesas y 20 comensales por servicio. La encargada del interiorismo fue Natalia Casco (Kuboene Estudio), también responsable de El Invernadero original y cuyo estilo encaja a la perfección con la filosofía del chef: “Nos gusta hacer un interiorismo orgánico, honesto y auténtico”.

El objetivo del proyecto fue claro: “Rodrigo de la Calle nos pidió recrear un invernadero en pleno centro de Madrid. Tenía muy claro la atmósfera que quería crear y dónde quería transportar a sus clientes a través del espacio y su discurso gastronómico”. La vegetación, el sonido del agua y la cocina abierta a la sala determinan un entorno acogedor y cercano, que no renuncia a integrar los últimos avances: “Utilizamos materiales nobles, orgánicos, naturales y, por supuesto, materiales de última tecnología, que reuniesen no solo las cualidades estéticas sino también funcionales”.

**RODRIGO DE LA CALLE** (Madrid, 1976). Después de un periodo inicial de formación, en el año 2000 comenzó a trabajar en el Hotel Huerto del Cura de Elche y conoció al botánico Santiago Orts, con quien creó el concepto de “gastrobotánica”. Posteriormente, trabajó junto a Andoni Luis Aduriz, Paco Torreblanca, Quique Dacosta o Martín Berasategui hasta que en 2007 abrió su primer restaurante propio. El Invernadero de Madrid se inauguró en mayo de 2018 y el mismo año revalidó la estrella Michelin.

**NATALIA CASCO.** Se autodefine como “interiorista de profesión y vocación”. Directora de Kuboene Estudio.

The El Invernadero project was born in spring 2015 in Collado Mediano, in the Madrid mountains, in a space with just four tables and no service: the chefs themselves served all the dishes and drinks on the menu. After gaining prestigious national and international accolades (including a Michelin star), El Invernadero moved to the centre of Madrid in May 2018, to a space with five tables and room for 20 diners per service. The person tasked with the interior design was Natalia Casco (Kuboene Estudio), who was also in charge of the original El Invernadero and whose style fits in perfectly with the chef's ethos: “We like to create organic, honest and authentic interiors”.

The aim of the project was clear: “Rodrigo de la Calle asked us to recreate a greenhouse in the very centre of Madrid. He was very clear about the atmosphere that he wanted to create and where he wanted to take his clients with the space and his culinary discourse”. Vegetation, the sound of the water and the open-plan kitchen show a welcoming and close environment, which still incorporates the latest technology: “We use fine, organic, natural materials, as well as, of course, the latest technology which combine both aesthetic and functional qualities”.

**RODRIGO DE LA CALLE** (Madrid, 1976). After his initial training, in 2000 he started to work in Hotel Huerto del Cura in Elche and met the botanist Santiago Orts, with whom he created the concept “gastrobotany”. He then worked with Andoni Luis Aduriz, Paco Torreblanca, Quique Dacosta or Martín Berasategui until he opened his own first restaurant in 2007. El Invernadero in Madrid was opened in May 2018 and in the same year it was granted a Michelin star.

**NATALIA CASCO.** She defines herself as “an interior designer by vocation and profession”. Director at Kuboene Estudio.



**Capítulo VIII | Chapter VIII**

# **Bruma | Mist**

MUGARITZ

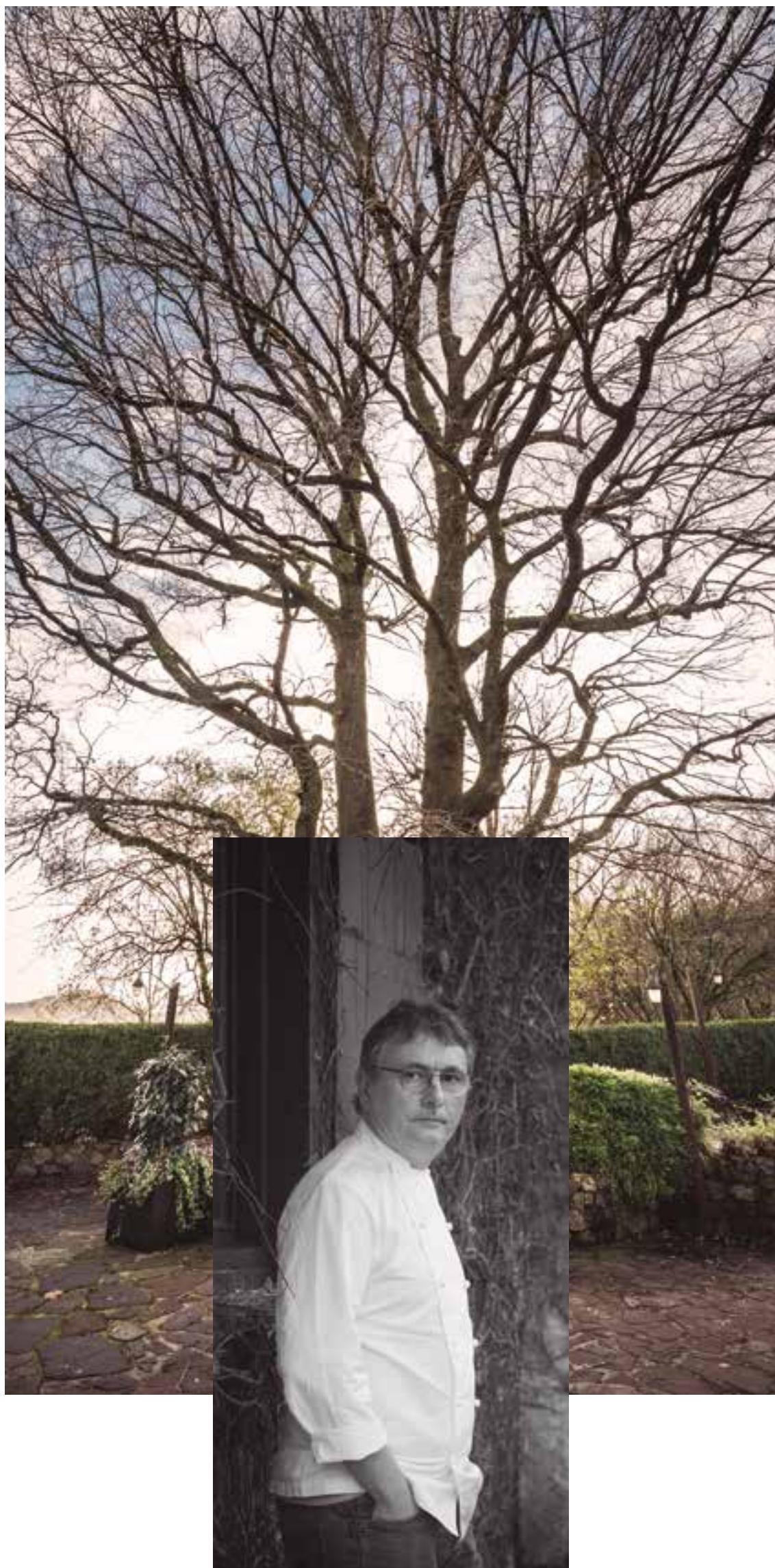
ERRENTERIA (GUIPÚZCOA, ESPAÑA). “Somos un espacio que trata de compartir creatividad y, sobre todo, dudas.” Andoni Luis Aduriz expresa la inquietud que le genera la realidad global actual y con la que su espíritu inquieto y rebelde topa constantemente. Quizás por ello, en Mugaritz ha desaparecido el cartel de “restaurante”.

---

ERRENTERIA (GUIPÚZCOA, SPAIN). “We are a space that tries to share creativity and, above all, doubts.” Andoni Luis Aduriz expresses his concern over the current global reality which his restless and rebellious spirit is constantly running into. Maybe that is why the “restaurant” sign has disappeared from Mugaritz.



NOMBRE / NAME	MUGARITZ
MICHELIN	★ ★
LUGAR / LOCATION	ERRENTERIA, GUIPÚZCOA (ESPAÑA / SPAIN) 43°16'20.2"N 1°55'01.3"W
CHEF	ANDONI LUIS ADURIZ
ARQUITECTO / ARCHITECT	ÍÑIGO GÓMEZ DE SEGURA



“Mugaritz es un ejercicio coral en el que hemos generado una especie de lenguaje común. Podríamos decir que nuestra cocina es muy austera. Se resuelve con muy pocos elementos y con el concepto orgánico siempre presente.”

“Mugaritz is a choral exercise where we have created some kind of common language. We could say that our cuisine is very austere. It's done with very few elements and with the organic concept always being present.”

“Huimos del convencionalismo del emplatado: la imprevisibilidad está siempre ahí como un ingrediente más. Un plato solo será redondo si así lo proyecta toda la secuencia de bocados que lo configuran.”

“We escape from the conventionalism of plating: unpredictability is always there as an extra ingredient. A dish will only be round if the whole sequence of bites that make it up design it as such.”





97



CITOP MUGARITZ

■



MUGARITZ SE ENCUENTRA EN LA LÍNEA DIVISORIA ENTRE LAS LOCALIDADES VASCAS DE ERRENTERIA Y ASTIGARRAGA. ES UN HOMENAJE A LA FRONTERA (*MUGA*, EN EUSKERA) Y AL ROBLE (*HARITZA*) QUE DESDE HACE 200 AÑOS VIGILA ESE LÍMITE.

---

MUGARITZ IS ON THE BORDER BETWEEN THE BASQUE VILLAGES OF ERRENTERIA AND ASTIGARRAGA. IT IS A TRIBUTE TO THE BORDER (*MUGA*, IN BASQUE) AND THE OAK (*HARITZA*) THAT HAS BEEN WATCHING THIS BORDER FOR 200 YEARS.

99

CÍTOP MUGARITZ

“Somos muy próximos a creadores de nuestro entorno. Creo que estamos enormemente alineados con lo que han podido hacer Oteiza o Chillida en la exploración de la materia. También pienso en Balenciaga y en el ejercicio de buscar algo completamente nuevo en un sector de reglas muy marcadas, expresándose de una forma muy limpia, casi imposible.”

“We are very close to some creators around us. I think that we are aligned with what Oteiza or Chillida have been able to do in exploring the matter. I also think about Balenciaga and the task of looking for something completely new in a sector with very strict rules, expressing himself in a very clean, almost impossible way.”

OTEIZA, CHILLIDA, BALENCIAGA.- Tres artistas vascos de prestigio internacional que desarrollaron sus carreras a lo largo del siglo xx. Jorge de Oteiza (1908-2003) y Eduardo Chillida (1924-2002), en el campo de la escultura; y Cristóbal Balenciaga (1895-1972), en el diseño de moda y la alta costura.

OTEIZA, CHILLIDA, BALENCIAGA.- Three Basque artists of international prestige who developed their careers in the 20th century. Jorge de Oteiza (1908-2003) and Eduardo Chillida (1924-2002), as sculptors; and Cristóbal Balenciaga (1895-1972), as a fashion and haute couture designer.

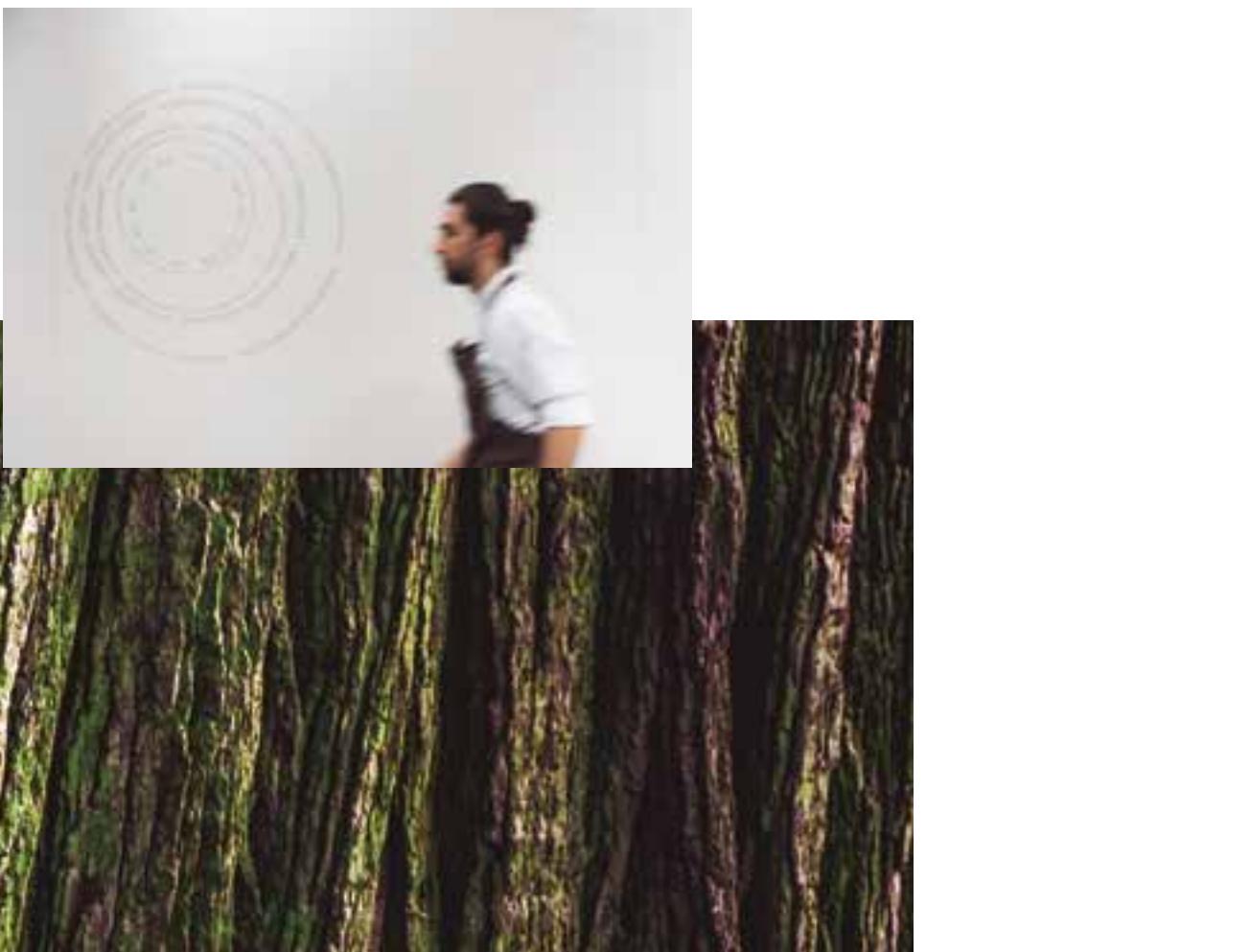
**“Mugaritz es consecuencia de 22 años de reflexiones y de acciones. Hoy nos encontramos inmersos en una suerte de ejercicio de compartir dudas.”**

**“Mugaritz is the result of 22 years of reflections and actions. Today we are immersed in some sort of exercise of sharing doubts.”**

100

CÍTOP MUGARITZ





101

CITOP MUGARITZ



**“El cerco de nuestro mundo, el de las personas que en un momento dado pueden compartir las dudas que nosotros generamos, es muy estrecho; pero hoy en día el marco de acción ya es global y no local.”**

**“The encirclement of our world, that of the people that at any given time can share the doubts that we create, is very narrow; but nowadays the framework for action is global, not local.”**





**“Mugaritz termina donde termina la vista del comensal en el momento que está sentado. Me gusta pensar que es en el horizonte, con sus montañas, sus bosques y su bruma.”**

“Mugaritz ends where the diner’s view ends when they are sat down. I like to think of it as the horizon, with its mountains, its forests and its haze.”

La imagen actual de Mugaritz es consecuencia de la reforma realizada en 2010 a raíz de un fuerte incendio que calcinó la cocina y parte del comedor de este... restaurante? Perdón, “restaurante” es una palabra desterrada en Mugaritz: “Es algo más”, asegura Aduriz. La necesidad de reabrir lo antes posible tras el incendio obligó al arquitecto Iñigo Gómez de Segura a “avanzar en la ejecución de la obra sin un diseño previo, que prácticamente iba desarrollándose en paralelo a su construcción”. A pesar de la premura, el proyecto se mantuvo fiel a la filosofía de Mugaritz: por un lado, “diseñar una cocina intemporal, a modo de un lienzo blanco, ya que es un proyecto que evoluciona constantemente”; por otro, “reflejar la austereidad que caracteriza a Mugaritz, en el diseño y la utilización de materiales en cocina”. Otros dos condicionantes fueron “la voluntad de mostrar a los invitados lo que ocurre en la cocina y también de permitirles una visión del entorno natural que les rodea”.

El resultado fue un espacio que enlaza la sala y la cocina mediante un techo y un suelo compartidos. En la cocina, volúmenes claros sobre el fondo blanco de las placas de Silestone en paredes, encimeras y revestimientos. Este blanco transmite una sensación de amplitud y luminosidad, solo roto por el acero inoxidable del equipamiento.

---

ANDONI LUIS ADURIZ (San Sebastián, 1971). Cursó sus primeros estudios de cocina en la Escuela de Hostelería de San Sebastián, antes de pasar a trabajar en elBulli de Ferran Adrià. En 1998 abordó en solitario la aventura de Mugaritz, que desde 2006 posee dos estrellas Michelin y se mantiene en el top-10 de la lista de The World's 50 Best Restaurants (en 2019, en el puesto 7).

Mugaritz’s current image is the result of a refurbishment carried out in 2010 resulting from a heavy fire that reduced the kitchen and part of the dining hall of this... “restaurant” to ashes. Sorry, “restaurant” is a banished word at Mugaritz: “It’s more than that”, Aduriz claims. The need to reopen as soon as possible after the fire forced the architect, Iñigo Gómez de Segura, to “move forward in implementing the construction work without a prior design, which was practically being developed alongside the construction”. Despite the rush, the project remained faithful to Mugaritz’s ethos: on the one hand, “designing a timeless kitchen, using a blank canvas, as it is a project in constant evolution”; on the other hand, “reflecting the austerity that is a feature of Mugaritz, in the design and the use of the materials in the kitchen”. Another two conditioning factors were “the desire to show guests what is going on in the kitchen and also to give them a vision of the natural environment surrounding them”.

The result was a space that encompasses the dining room and the kitchen via a shared ceiling and floor. In the kitchen, light volumes on the white background of the Silestone plaques on walls, worktops and cladding. This white conveys a feeling of openness and brightness, which is only interrupted by the stainless steel of the equipment.

---

ANDONI LUIS ADURIZ (San Sebastián, 1971). He took his first studies in cuisine at the San Sebastián Culinary School, before working at Ferran Adrià’s elBulli. In 1998 he embarked on the Mugaritz adventure alone, which since 2006 boasts two Michelin stars and is in the top 10 of the The World’s 50 Best Restaurants (7th place, in 2019).



**Capítulo IX | Chapter IX**

# **Cosmos**

SOMNI

BEVERLY HILLS (CALIFORNIA, EE. UU.). Una liturgia teatral.

Una ceremonia cercana y compartida. Una experiencia sensual al límite. Somni (“sueño”, en catalán) es un espacio para únicamente 10 comensales, ubicados como un público privilegiado que se asoma al escenario de la cocina.

---

BEVERLY HILLS (CALIFORNIA, USA). A theatrical liturgy. A friendly and shared ceremony. A sensual experience to the limit. Somni (“dream” in Catalan) is a space for just 10 diners, placed like a privileged public that looks out over the kitchen’s stage.

# μορφή



NOMBRE / NAME	SOMNI
MICHELIN	★ ★
LUGAR / LOCATION	BEVERLY HILLS (CA, E.E.UU./USA) 34°04'12.3"N 118°22'35.4"W
CHEF	AITOR ZABALA, JOSÉ ANDRÉS
ARQUITECTO / ARCHITECT	JULI CAPELLA





SOMNI SE CONCIBIÓ COMO UNA INVITACIÓN CASI PERSONAL DEL CHEF A SU CASA. LA CERCANÍA AL TRABAJO DE LA COCINA PERMITE VIVIR UNA EXPERIENCIA INMERSIVA, CON LOS CINCO SENTIDOS.

---

SOMNI WAS CONCEIVED AS AN ALMOST PERSONAL INVITATION FROM THE CHEF TO HIS HOME. THE CLOSENESS TO THE KITCHEN'S WORK ALLOWS FOR AN IMMERSIVE EXPERIENCE TO BE LIVED WITH THE FIVE SENSES.



**OKUDA SAN MIGUEL.**- Pintor, escultor y diseñador español con un estilo caracterizado por figuras fragmentadas de formas geométricas y muy coloristas. Es el autor de los bustos de animales que cuelgan de la pared cerámica de Somni y rompen la monocromía del espacio.

**OKUDA SAN MIGUEL.**- Spanish painter, sculptor and designer with a style characterised by fragmented figures with geometric and highly colourful shapes. He is the creator of the animal busts that hang from Somni's ceramic wall and break away from the monochrome tone of the space.



110

CROWN SOMMELIER





“Siempre buscamos creatividad, autenticidad, nuevas historias que contar... Queremos innovar, pero con la mirada también puesta en el pasado. La historia y la tradición forman parte de lo que hacemos, pero a partir de ahí siempre estamos innovando: nuevos ingredientes, técnicas o utensilios a añadir a nuestra comprensión del mundo de la cocina. Para nosotros, no hay nada establecido.”

“We are always looking for creativity, authenticity, new stories to tell... We want to innovate, but whilst also looking to the past. History and tradition are a part of what we do, but from there we're always innovating: new ingredients, techniques or utensils to add to our understanding of the world of cuisine. For us, nothing is set in stone.”





“El entorno es fundamental. El diseño tiene que contar historias al mismo nivel que el menú, para que los comensales puedan entrar realmente en el mundo que hemos creado.”

“The ambience is fundamental. The design needs to tell the same stories as the menu, so that the diners can actually come into the world that we have created.”





**“La combinación de materiales da el aspecto onírico y un tanto celestial que queríamos ofrecer al visitante. Al salir, muchos de ellos aseguran que han vivido un sueño...”**

Juli Capella

**“The combination of materials gives the dreamlike and slightly heavenly appearance that we wanted to offer to the visitor. When they leave, many of them claim they've experienced a dream...”**

Juli Capella

La estética de Somni emerge de la personalidad de Aitor Zabala y José Andrés. El equipo de Capella García Arquitectura, responsable del desarrollo del proyecto, se puso a su servicio para cumplir su visión: “Aitor Zabala nos definió la voluntad de hacer un espacio muy íntimo, sobrio y único, de materiales honestos, luces afables y funcionalidad operativa. Con José Andrés hablamos del tipo de sensaciones que se buscaban para un lugar tan pequeño y especial. Llegamos a la conclusión que debía ser como si el chef te invitase a su casa y te cocinase delante”.

La idea inicial fue que el espacio fuera monomatérico: construir paredes, suelo y techo en un único material: “Como la pasta de un canelón, una superficie que envolviese el espacio”. Pensaron en la madera, pero tuvieron que desecharla por cuestiones higiénicas y de seguridad. Finalmente recurrieron a la madera cerámica para la cinta que envuelve el espacio y a grandes piezas de Dekton en las paredes, que “aportan textura, calidez y elegancia”. Más complicado fue, asegura Juli Capella, “encontrar una obra artística que contrastara cromáticamente con el conjunto monocromo de la cáscara”. Se acabó escogiendo la obra de Okuda San Miguel, artista de éxito mundial de origen español, tras probar con otras catorce posibilidades de diferentes artistas.

**AITOR ZABALA** (Barcelona, 1979). Director creativo para la Costa Oeste de ThinkFoodGroup, el grupo de restauración dirigido por José Andrés. Su experiencia incluye santuarios de la alta cocina como elBulli, Abac, Alkimia, Akelarre o Arzak. Somni se inauguró en marzo de 2018 y en junio de 2019 obtuvo dos estrellas Michelin.

**JOSÉ ANDRÉS** (Asturias, 1969). Pionero de las tapas españolas en Estados Unidos, galardonado chef, activista humanitario, educador y autor de éxito del New York Times. Dirige la compañía ThinkFoodGroup, que cuenta con más de una treintena de restaurantes; dos de ellos reconocidos con dos estrellas Michelin cada uno y cuatro, con Bib Gourmands.

**JULI CAPELLA** (Barcelona, 1960). Arquitecto e interiorista, actualmente dirige el estudio Capella García Arquitectura. Entre sus obras destacan el hotel Omm en Barcelona y el interiorismo de diversos restaurantes de José Andrés en EE. UU.

The aesthetics at Somni emerge from Aitor Zabala and José Andrés' personalities. The team from Capella García Arquitectura, which was responsible for the development of the project, was at their service in order to fulfil their vision: “Aitor Zabala defined the will to make a highly intimate, modest and unique space, with honest materials, friendly lighting and operational functionality. With José Andrés we talked about the types of sensations they were looking for for such a small and special place. We reached the conclusion that it should be as if the chef was inviting you to his house to cook in front of you.”

The initial idea was for the space to make use of just one material for the walls, floor and ceiling: “Like pasta in cannellone, a surface that would cover the space”. They thought about wood, but had to disregard it due to health and safety reasons. They finally decided on ceramic wood for the ribbon that covered the space and large Dekton pieces on the walls that would “provide texture, warmth and elegance”. Juli Capella claims that it was more complicated to “find art work that would contrast chromatically with the monochrome set of the shell”. In the end the work by Okuda San Miguel was chosen, who is a world-renowned Spanish artist, after trying out another fourteen possibilities from different artists.

**AITOR ZABALA** (Barcelona, 1979). West Coast Creative Director for ThinkFoodGroup (the restaurant group run by José Andrés), his experience includes fine cuisine shrines such as elBulli, Abac, Alkimia, Akelarre or Arzak. Somni opened in March 2018 and in June 2019 it obtained two Michelin stars.

**JOSÉ ANDRÉS** (Asturias, 1969). A pioneer of Spanish tapas in America, award-winning chef, humanitarian, educator and New York Times bestselling author, his ThinkFoodGroup has nearly 3 dozen restaurants, including two with two Michelin stars each and four with Bib Gourmands.

**JULI CAPELLA** (Barcelona, 1960). Architect and interior designer, currently in charge of the Capella García Arquitectura studio. Of his works, the hotel Omm in Barcelona and the interior design of José Andrés' different restaurants in the USA stand out.



Grupo Cosentino es una empresa familiar española global que produce y distribuye superficies innovadoras de alto valor para el mundo del diseño y la arquitectura.

El Grupo Cosentino trabaja junto con sus clientes y socios para ofrecer soluciones que aporten diseño y valor, e inspiren la vida de muchas personas a través de espacios innovadores.

Este objetivo es posible gracias a marcas pioneras y líderes en sus respectivos segmentos tales como Silestone®, Dekton® o Sensa by Cosentino®. Superficies tecnológicamente avanzadas que permiten crear ambientes y diseños únicos para el hogar y los espacios públicos.

El Grupo Cosentino cuenta con más de 4.900 empleados en todo el mundo. Distribuye sus productos y marcas en 80 países y gestiona de forma directa, desde su sede central en Almería (España), instalaciones propias en 32 de ellos.

[www.cosentino.com](http://www.cosentino.com)



Cosentino Group is a global Spanish family-owned company that produces and distributes high-value innovative surfaces for the design and architecture world.

Cosentino Group works closely with its clients and partners to offer solutions that provide design and value, while also inspiring the lives of many people through innovative spaces.

This objective is made possible thanks to pioneering leading brands in their respective segments, such as Silestone®, Dekton® or Sensa by Cosentino®. These are technologically advanced surfaces that create unique environments and designs for the home and public areas.

The Cosentino Group has over 4,900 employees worldwide. It distributes its products and brands to 80 countries and directly manages its own facilities in 32 of them from its headquarters in Almería (Spain).

[www.cosentino.com](http://www.cosentino.com)

## AGRADECIMIENTOS

### ACKNOWLEDGEMENTS

#### CHEFS

Andoni Luis Aduriz – Mugaritz  
Jonnie Boer – De Librije  
Mateu Casañas – Disfrutar  
Oriol Castro – Disfrutar  
Rodrigo de la Calle – El Invernadero  
Dani García – Dani García Restaurante  
Diego Guerrero – DSTAgE  
Ángel León – Aponiente  
Dabiz Muñoz – DiverXO  
Eduard Xatruch – Disfrutar  
Aitor Zabala – Somni

#### ARQUITECTOS E INTERIORISTAS

##### ARCHITECTS AND INTERIOR DESIGNERS

Thérésè Boer (De Librije)  
Natali Canas del Pozo – El Equipo Creativo (Disfrutar)  
Juli Capella – Capella García Arquitectura (Somni)  
Natalia Casco – Kuboene Estudio (El Invernadero)  
Lucas Echeveste – El Equipo Creativo (Disfrutar)  
Oliver Franz-Schmidt – El Equipo Creativo (Disfrutar)  
Iñigo Gómez de Segura (Mugaritz)  
Basilio Iglesias – BIA Arquitectos (Aponiente)  
Juan Carlos Rodríguez – Myramar (Dani García Restaurante)

#### FOTOGRAFÍAS

##### PHOTOGRAPHS

Álvaro Fernández Prieto (Aponiente)  
Ryan Forbes (Somni)  
Adrià Goula (Disfrutar)  
Francesc Guillaumet (Disfrutar)  
Ingrid Hofstra (De Librije)  
Lisa Hu Chen (Somni)  
Basilio Iglesias (Aponiente)  
Alfredo Ruiz (Mugaritz)  
Scott Suchman (Somni)  
Frank Wonho Lee (Somni)  
Varios autores en / Various authors on Unsplash

Nuestro agradecimiento a los equipos de Prensa, Comunicación y RRPP de los restaurantes y estudios de arquitectura por su ayuda con la información y materiales.

*Our many thanks to the Press, Communication and PR teams of the restaurants and architecture studios for helping us with information and materials.*



**Enero | January 2020**

Francisco Martínez, 2

Macael, Almería (España / Spain)

[www.cosentino.com](http://www.cosentino.com)

Capítulo I | Chapter I

## Marea | Tide

APONIENTE

Capítulo II | Chapter II

## Ganchillo | Crochet

DANI GARCÍA RESTAURANTE

Capítulo III | Chapter III

## Paisaje | Landscape

 COSENTINO

Una visión del proceso creativo de los chefs de nueve restaurantes con estrella Michelin y su expresión en el diseño de sus espacios.

A vision of the creative process of chefs in nine Michelin-starred restaurants and its expression in the design of their spaces.

Capítulo VI | Chapter VI

## Telón | Curtain

0STAGE

Capítulo VII | Chapter VII

## Brote | Sprout

EL INVERNADERO

Capítulo VIII | Chapter VIII

## Bruma | Mist

MUGARITZ

Capítulo IX | Chapter IX

## Cosmos

SOMNI

 COSENTINO