

H Up Interiorismo+Diseño cierra el año con una puntuación en Booking superior a 9 en todos los hoteles que ha diseñado



H Up Interiorismo+Diseño ha diseñado desde el pasado año, 7 hoteles en la Comunidad Valenciana, 3 del grupo valenciano Maison en el último año; Maison Condesa, en Altea, Maison Reina, en Valencia y Maison Calatrava, en Burriana; que se han sumado a Marqués House y Meraki Beach, el pasado ejercicio y al interiorismo del Palacio de Rojas y el Palacio Alicante del S. XVII, en el año anterior. Y convirtiendo en un axioma el lema de este estudio valenciano especializado en hoteles boutique, “La Creatividad es Rentable”. Todos los proyectos citados todos cuentan con una media de entre 9,2 y 9,8 de puntuación en Booking, destacando la comodidad y la decoración en la mayoría de los comentarios.

Además de los hoteles, en el último trienio, ha llevado a cabo el interiorismo y el diseño de 6 restaurantes en Valencia y Madrid, 15 espacios de la cadena Dormitienda, 12 apartamentos boutique, 6 viviendas, entre unifamiliares y penthouse y el anteproyecto del recién estrenado Palacio Vallier.

En el ejercicio que acaba de comenzar, H Up Interiorismo+Diseño tiene proyectado un hotel de 5 estrellas en el centro de Alicante, la creación de las nuevas oficinas para el grupo Aranco, las sede de las nuevas oficinas centrales de Dormitienda y dos restaurantes en el centro de Valencia. Destacar, además, que el fondo de inversión Value, ha apostado por este estudio valenciano para la creatividad global de 7 edificios que albergarán 118 apartamentos boutique.

H Up Interiorismo+Diseño nació en plena crisis, en el año 13, como respuesta al sueño de su CEO, Zdenka Lara, que se unió a la premiada diseñadora, Sandra Figuerola con el convencimiento de que el diseño tiene que ir de la mano del interiorismo en cualquier proyecto y bajo el lema “La Creatividad es Rentable” se convirtió de forma rápida en el único estudio especializado en su zona en Hoteles Boutique. Más tarde se unieron el resto de colaboradores dedicados a la ingeniería, la arquitectura y el marketing, como Carlos Fluixá, Luis Cerveró, Leslie Cruz o Silvia Martínez.

Desde su estudio en la calle Almudín, no han dejado de crecer, siendo el 2018 su año más prolífico y en este año que comienza sus proyectos se podrán ver en la Comunidad Valenciana, Baleares y Madrid pues cada vez más empresas e inversores confían en su axioma de que los espacios con una estética muy definida son espacios rentables

Hoteles Boutique, restaurantes, espacios públicos, tiendas, cadenas o franquicias pero todos con un denominador común: Son lugares en los que cada espacio que los compone es diferente y al entrar en ellos el ambiente ofrece no sólo el producto que allí se consume sino la experiencia que logra que, el cliente, al final, se sienta único y especial.



LA SALA DEL RESTAURANTE UBICADO EN LA CALLE QUART > Fotos D.R.

EL PAPAGAYO FICHA A RAMÓN MARCOS Y RENACE CON COCINA DE PROXIMIDAD



EL COCINERO MADRILEÑO RAMÓN MARCOS

El restaurante El Papagayo del Carmen, que abrió sus puertas hace dos años en la entrada del Palacio de Rojas, ha iniciado este 2020 con la cocina renovada de la mano de Ramón Marcos, cocinero madrileño que pretende ganarse un nombre propio en su primer proyecto en solitario. El ambiente, creado por H Up Interiorismo+Diseño y la ubicación, con los proveedores en el Mercado Central, ubicado justo al lado y formando parte del grupo

hotelero valenciano Maison, garantizan una experiencia reconfortante, chic, saludable y llena de color y sabor.

El Papagayo del Carmen, situado en la calle Quart, recoge a los turistas de alta gama que nutren los apartamentos del Palacio de Rojas para desayunar y se llena de ejecutivos para disfrutar de un menú asequible a medio día y de un ambiente chic y cosmopolita a la carta durante todo el fin de semana. La cocina es artesana, incluyendo todas las salsas, reciben pescado y carne a diario y su huerto está en el Mercado Central para elaborar una cocina fusión con ingredientes y técnicas nuevas, basadas en la baja temperatura y el vacío. El objetivo es mimar el producto, evitar la pérdida de nutrientes.

EL PAPAGAYO DEL CARMEN >
QUART, 10 >
TEL. 961 024 537



UNA DE LAS CREACIONES DEL CHEF RAMÓN MARCOS



SALMÓN CONFITADO A BAJA TEMPERATURA SOBRE PEPINO OSMOTIZADO EN ACEITE DE ENELDO Y MAYONESA DE YUZU

Péndola abre sus puertas para traer hasta Valencia los desconocidos sabores de las típicas tabernas italianas



La cocina italiana no son solo pizzas. Para demostrarlo hoy abre sus puertas en la calle Martínez Cubells 8, Péndola, la primera taberna italiana contemporánea. Callos, ragùs de carne y pescado o tortillas de patata con salchichas, son algunos de esos platos típicos de las tabernas italianas pero que nunca antes se habían probado en Valencia.

Esta ausencia de la amplia oferta gastronómica de la ciudad se explica por la laboriosidad de su elaboración. Muchos de estos platos necesitan hasta 8 horas de cocción en ollas de hierro colado, hornos de carbón o planchas de hierro sin fuego. Ahora Péndola nos trae todo eso, junto a su apuesta por el producto de proximidad cocinado como lo hacían las nonnas, además de un perfecto maridaje de cada plato con un tipo de vino, cerveza, cóctel o vermú.

El nombre del local hace referencia a esos relojes de péndulo y supone un guiño al tiempo necesario en la cocina y a la ausencia de prisas en este establecimiento que no cierra al mediodía. Al frente de Péndola está Rubén Iborra, que asegura haber aprendido de su abuela la máxima de que "la comida no engaña".

Tras veinte años de experiencia en el sector en Italia, Iborra llega dispuesto a demostrar que la *Peperonata* es un pisto casero de vegetales frescos, pochados con aceite de oliva virgen, sal, pimienta negra en grano, salsa de tomate frito casero y un ramillete de hierbas provenzales. O que la *Carbonara* es una cremosa salsa con *guanchales* caramelizado, mantequilla de salvia, yemas de huevo campero y queso parmesano rallado.



Al mismo tiempo Pëndola es una taberna divertida, con muchos platos para compartir, como el gran chuletón de vaca de 60 días sobre la placa de sal rosa del Himalaya a 300°. También es un bar donde parar a tomar en barra un auténtico *capuccino* o un *Aperol* con zumo de naranja valenciana; un restaurante, donde disfrutar de un perfecto servicio, el mejor vino y platos elaborados; un lugar donde cuidarse porque el producto es de calidad y kilómetro 0; un lugar donde los celíacos encontrarán cantidad de platos sin gluten.

Pero también es un punto de encuentro. Allí se podrá disfrutar de sus tartas, ideales para las meriendas, pasar las tardes porque no cierra y las tartas son para merendarlas. Y un punto de encuentro perfecto para cenar sin turnos de jueves a sábado, con copas *Premium* a excelentes precios y un *Dj* amenizando la sobremesa.

Para garantizar el mejor servicio, Rubén Iborra cuenta con un gran equipo profesional. A su lado en la cocina está el chef Marco Ciamparella. En la barra, Maggie Bragaglio será la *sumellier* que dirigirá la amplia carta de aperitivos, vermouths, combinados y cócteles que darán la vuelta al mundo, al igual que la *Tap Station* de San Miguel con grifos de cervezas inspiradas en los sabores de Chicago, Amsterdam, Tokyo, Berlin y Londres.

Para redondear el espacio, los diseñadores Zdenka Lara y Sandra Figuerola, junto a su equipo de *H Up Interiorismo+Diseño*, han creado un ambiente chic, armónico, rompedor y acogedor. Para ello han jugado con la bandera italiana, pero con una cromática de colores más lavados, reforzándolo con maderas que nos hacen pensar en la comida de cuchara. El mobiliario, con su sillería de madera y cuero, define este espacio que navega entre la taberna más tradicional, acorde con sus platos, y el local más chic del momento. Pero sin contradicciones, porque lo auténtico está de moda.

VALENCIA

CITY

ACTUALIDAD, GASTRONOMÍA, HOTELES

Valencia inaugura el Palacio Hotel Marqués House y recupera el Café Madrid

por VALENCIA CITY



El maridaje perfecto. Así podría definirse la historia de **Marqués House** que cobra vida y que hoy comienza de nuevo a hacer historia. De la mano del grupo valenciano Comatel, grupo inversor que ha hecho posible que este sueño se haga realidad junto con la gestión de Sweet Hoteles, con Luis Fernández y Sergio Navarro, como cabezas visibles y pensantes sumado a la creatividad de H Up Interiorismo+Diseño, el estudio que dio una vuelta al proyecto para recuperar Café Madrid, con Zdenka Lara, Sandra Figuerola y Ampa Prada, como cerebros y con la cocina de Nacho Romero y la coctelería del premiado Iván Talens, dan como resultado inevitable un lugar emblemático que nace sobre los cimientos de aquel espacio que reunía a la bohemia de la ciudad del Turia y dónde se creó la famosa Agua de Valencia (Zumo de naranja natural, *champagne* y más).

Con un ambiente clásico y bohemio una idea novedosa es que Café Madrid se prolonga y acaba por formar parte del lobby del hotel,

para lograr un check in diferente con música y ambiente y luego subir a disfrutar de habitaciones ultra modernas, con materiales nobles como el mármol y las últimas tecnologías. Mezcla de ambientes abiertos que funciona, Marques House nace de la excelencia de sus creadores pues el concepto de H Up es una estética por la que han apostado y en la que había que, sí o sí, darle una nueva vida al Café Madrid, aquel lugar donde los poetas, artistas, políticos y gentes de todo pelaje y condición, se reunían desde principios del siglo XX.

Café Madrid es protagonista indiscutible de Marques House y los cuadros rehabilitados de la época nos mirarán igual que lo hicieron con muchas generaciones de artistas. Zdenka Lara y Sandra Figuerola logran que Café Madrid renazca creando ese mismo ambiente clásico y bohemio. Los cócteles de Iván Talens y la cocina de Nacho Romero con toques exóticos de todas partes del mundo y con platos clásicos de Kaymus, harán el resto.

El edificio, enclavado en pleno centro histórico, mira al palacio del Marqués de Dos Aguas y lo hace, desde cada habitación, pues se ha logrado que todos los rincones reciban la luz mediterránea. Las habitaciones son rompedoras, contemporáneas, con blancos, negros y oros, con materiales nobles y acabados naturales, con limpieza estética y con cromáticas neutras. Los suelos hidráulicos originales, la madera, las tallas, el mármol de Carrara y la domótica, logran ambientes de lujo contemporáneos, con pantallas que apagadas son espejos pero encendidas son funcionales y de dimensiones descomunales.

Un elemento anodino, como es el patio interior logra, con el lenguaje del diseño gráfico y las lámparas colgantes, un elemento que unifica los espacios con una cromática contemporánea y una luminaria muy especial.

El diseño gráfico ha sido esencial en todos los elementos. La marca del diablo que identificará a Marqués House, es un hombre verde

bueno retuneado de las gárgolas por Sandra Figuerola y la continuidad de cada imagen, cada uniforme, cada mantel, cada papel de la casa, logra ese criterio unificado del trabajo bien hecho.

La historia de Café Madrid

Café Madrid en el XIX era lugar de carruajes y como tal nació a principios del SXX y en origen se llamaba Cervecería Oro del Rin, luego Café Berlín, y tras un decreto que prohibía los nombres extranjeros en 1940 cambió al nombre de la capital de España. En aquellos años era un lugar de tertulias de intelectuales, de reunión de gente del teatro, de pintores y de jugadores de ajedrez. Pasó por varios dueños, el primero el alemán Weber, para acabar en los 50 en manos de un joven pintor gallego, Constante Gil, que reflejó muchos de esos momentos.

Luego ya en los años 70 pasó a ser un lugar de moda, y en los 80 y en los 90 y se unieron políticos de todos los colores. Cuando Comatel adquirió el edificio, que había estado cerrado y sin mantener desde hacía muchos años, contactó con H Up Interiorismo + Diseño porque están especializados en edificios y espacios emblemáticos y pudo salvar varios de los cuadros que están ahora en la pared, y que en su mayoría eran litografías, carteles y fotografías de la época. Fue mítico porque allí se creó el Agua de Valencia. y de hecho, hay un cartel central que dice: “Agua de Valencia. Café Madrid. Valencia. España. Especial para la neurastenia, dispepsia y catarros gastrointestinales”.

TAGS: CAFÉ MADRID, PALACIO HOTEL MARQUÉS HOUSE, VALENCIA

ACTUALIDAD, HOTELES

El mundo socioeconómico y cultural de Valencia inaugura el Hotel Marques House

por VALENCIA CITY

Una amplia y exquisita representación del mundo socioeconómico y cultural de la ciudad, brindaron ayer con Agua de Valencia por la reapertura del mítico Café Madrid ubicado en el Hotel Marqués House. Y lo hicieron con sus anfitriones. Fidel Molina a la cabeza, presidente del grupo Valenciano Comatel, grupo inversor que ha hecho posible que este sueño se haga realidad; los gestores, Luis Fernández y Sergio Navarro de Sweet Hoteles y la garantía de la cocina de Nacho Romero y la coctelería del premiado Iván Talens.



La inauguración jugó con el premio de una ficha de casino que servirá a todos los invitados como VIP para sus próximas visitas y una suerte de yincana por la que todos pasaron por la recepción en Café Madrid con el grupo de cocteleros preparando Agua de Valencia para luego subir al restaurante de Café Madrid y disfrutar de una cena cóctel con verduras a la brasa con ventresca y salmorejo o *dim sum* de langostinos y papada de la mano de Nacho Romero. Acto seguido subieron a la terraza, el espectacular Sky Bar del Hotel del Marqués House, desde la que contemplaron las impresionantes vistas, brindando con *champagne* Veuve Clicquot maridado con jamón de jabugo y ostras Guillaudeau abiertas al momento, para finalmente, descubrir la impresionante Suite presidencial de este gran hotel de lujo y llevarse como premio una reproducción del cartel representativo y recuperado de Café Madrid que dice: "Agua de Valencia. Café Madrid. Valencia. España. Especial para la neurastenia, dispepsia y catarros gastrointestinales".





ACTUALIDAD, HOTELES

Meraki Beach inaugura su Sky Bar (Foto galería de Le Clik)

por VALENCIA CITY



El **Hotel Meraki Beach**, el único *Only Adults* de Valencia a tan solo 8 minutos de la ciudad, junto al puerto deportivo de Puebla de Farnals. Su Sky Bar, con sus toldos ibicencos y sus camas balinesas fue inaugurado oficialmente con una fiesta benéfica, en la que los fundadores de la cadena Hotelera, **Sweet Hoteles**, **Luis Fernández** y **Sergio Navarro**, y la directora de Meraki Beach, **Claudia Villasboa**, ejercieron de anfitriones e invitaron a cenar a un grupo de directivos, *influencers* y empresarios que compraron su boleto para el sorteo de un cuadro donado por la pintora **María García de la Riva**, a favor de *Hogares Compartidos*. Oscar Montes fue el afortunado y Jesús Acevedo consiguió una noche de hotel con todos los gastos pagados.



Hogares Compartidos es una asociación sin ánimo de lucro valenciana que apoya a las personas mayores de 60 años en riesgo de exclusión. Cuentan con siete pisos donde conviven, comparten gastos y se sienten protegidos y como en una pequeña familia. Como destacó su presidenta Pilar Pardo: *“Una de nuestras prioridades es encontrar pisos de alquiler a precios solidarios ya que tenemos gente en lista de espera”* y añadió *“Gracias a oportunidades como estas, conseguimos difundir nuestra labor y siempre recibimos más apoyos”*.

Luis Fernández, director general de Sweet Hoteles, explicó que inaugurar el Sky Bar para disfrutar de una velada diferente y original se disfruta mucho más aportando a quién lo necesita y agradeció el apoyo recibido y destacó que la respuesta de todos los invitados fue sin duda alguna ejemplar. *“Todo granito de arena que podamos aportar a organizaciones como es el caso de Hogares Compartidos es poca y seguiremos haciéndolo de manera continua en todos nuestros Hoteles”*, señaló.



Para disfrutar de las vistas entre ostras, sushi, jamón y mojitos, estuvieron, entre otros, Alberto Herrero, secretario del consejo de Air Nostrum; María José Félix, directora de Helados Estiu; Elena Ravelo, directora en Fermax o Fidel Molina presidente de Comatel. Además de instagramers como Amparo Sebastián, Pachi Viñoles, Berta Michelena o Pixie Gabrielle; médicos como Teresa Badía o Juan Antonio Mira; asesores fiscales como Quico Catalá o José Cañizares; abogados como José Pérez Manglano o Paz Sansaloni. Sin olvidar a Coté Maldonado, María Fedriani, Mamen Jofre, Eva Marcellán, Irina Manglano, Mayrén Beneyto, Laura Fitera, Pilu Díez de Rivera, Jaime Navarro, Rafa Moreno, José Alandí, Sandra Figuerola o Zdenka Lara.

El Hotel Meraki Beach cuenta con terraza y vista al mar en todas las habitaciones, en las que el blanco es protagonista. El proyecto, realizado por **H Up Interiorismo+Diseño**, lo que busca es mezclar ese blanco lineal de Miami en la estructura, con los colores y el interiorismo *outdoor*, basado en Ibiza. El edificio destaca por sus formas racionalistas y parece, así, un pedazo de Miami en Valencia. El esparto, el bambú, los toldos, las velas, los cañizos, las plantas y las famosas y llamativas sombrillas de flecos beige, le dan ese toque mediterráneo más ibicenco. Otro acierto es la zonificación marcada por la decoración que consigue varias terrazas con diferentes ambientes, sin olvidar el Sky Bar, más de relax, de copas, con las camas balinesas, los sillones y las barras.

Meraki Beach fue premiado hace tan solo unas semanas, con el premio a la innovación turística en la Comunidad Valenciana y es que es menos de un año ya se ha convertido en un referente Hotelero en toda la Comunidad Valenciana.