

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

17 DICIEMBRE, 2019 · AGENDA / REVISTA VALENCIA · 4 MINS READ

*El fondo de inversión Value apuesta por el estudio valenciano para el diseño de 7 edificios con 118 apartamentos boutique y creará, además, 2 restaurantes, 2 oficinas y un hotel de lujo*



*La clave del éxito está en plasmar una estética reconocible de forma transversal logrando marcar la diferencia en cada proyecto para conferirle alma, según su CEO, Zdenka Lara.*

Valencia a 17 de diciembre de 2019. – 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 Almodín, 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.

# El Papagayo ficha a Ramón Marcos y renace con cocina de proximidad

29 ENERO, 2020 · GASTRONOMIA / GASTRONOMÍA COMUNIDAD VALENCIANA · 5 MINS READ

*El cocinero madrileño practicó con Angel León, Paco Morales y Mario Sandoval y está recién llegado de Eleven Madison Park, primero en la lista de los 50 mejores del mundo en 2017*



El restaurante El Papagayo del Carmen, que vive desde hace dos años en la entrada del Palacio de Rojas, ha comenzado el año 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 justo al lado y formando parte del grupo hotelero valenciano Maison, garantizan una experiencia reconfortante, chic, saludable y llena de color y sabor y muchos detalles por descubrir.

Ramón Marcos recién llegado de Nueva York, tras pasar medio año en Eleven Madison Park, que fue tercero y primero en 2016 y 2017, respectivamente, en la lista de los 50 Mejores Restaurantes del Mundo (The World's 50 Best), vino a Valencia por cuestiones familiares y dice sentirse atrapado por una ciudad que no hace más que crecer gastronómicamente hablando.

Pero su historia comenzó, como la de muchos cocineros, por casualidad. Aunque su madre ya le enseñó a cocinar con 10 años y siempre le gustaba, él era técnico de mantenimiento y se quedó sin trabajo en 2008 con lo que emigró a Brighton para aprender inglés y lavar platos en un restaurante medio, hasta que un día el cocinero se puso enfermo y esa fue la manera de encontrar su verdadera vocación. De ahí a la EHT Alcalá, a hacer un Stage en Aponiente con Ángel León, ganar "Escoge a Tu Pinche" con Paco Morales de Noor en Córdoba en Madrid Fusión y de ahí a Suecia, Singapur y Nueva York.

El Papagayo del Carmen, 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

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. Toda la carne se hace en un roner un mínimo de 36 horas y también hay pescado confitado a baja temperatura y hecho al vacío.

El objetivo es mimar el producto, evitar la pérdida de nutrientes y nunca utilizan ningún potenciador de sabor, todo es natural.

## EL COCINERO

Cocinero en *Eleven Madison Park*. 3 estrellas Michelin. (Nov2018-Jun2019)

Jefe de partida en *The Gingerman*. Brighton. (May2018-Nov2018)

Asesor/Jefe de Cocina en *Meraki. Zafra*.(Sep2017-Feb2018)

2º Jefe de Cocina en *Hotel Natura Palace. Lanzarote*. (Abr2017-Ago2017)

Jefe de Cocina en *Gastrobar Villanos*. Madrid. (Mar2016-Dic2016)

Jefe de Cocina en *Element on Tras Street*, Hotel Amara Singapur (Ago2015-Feb2016)

"Stage" en *Dani Garcia Puente Romano*. 2 estrellas Michelin. (Feb2017-Mar2017)

"Stage" en *Eleven Madison Park*. 3 estrellas Michelin. (Ene2017)

"Stage" en *Dinner by Heston Blumenthal*, 2 estrellas Michelin (Julio 2015)

"Stage" en *Grand Hotel Stockholm* y *Matsalen*, 2 estrellas Michelin (Mar-Jun 2015)

"Stage" en Restaurante *Aponiente* de Ángel León, 2 estrellas Michelin (Verano 2014)

Barman- Waiter en *Imperial Hotel* Brighton & Hove. (Feb2013-May2013).

*Primer Premio* en el concurso "Escoge a tu pinche", Madrid Fusión 2015.

*Primer Premio* en el Concurso Nacional de Jóvenes Autores 2014 de "El Aceituning".

*Primer Premio* en el concurso "Master Tuna" 2014, II Congreso Nacional del Atún.

*Segundo premio* en el XXI Certamen Gastronómico de la Comunidad de Madrid de ACYRE modalidad Escuelas.



## Valencia inaugura el Palacio Hotel Marques House y recupera el mítico Café Madrid



by vicseo — 29 octubre, 2018 in Gastronomía, Gastronomía Comunidad Valenciana, Restaurantes

Hoy abre oficialmente las puertas el lugar donde se inventó el Agua de Valencia

Valencia a 29 de octubre de 2018.- 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".