



COCINA IRANÍ CON Matices EUROPEOS EN UN AMBIENTE BAJO INSPIRACIÓN AÑOS 70

El ambiente alternativo y lleno de diversión que se respira en Sumac & Mambó -la última aventura en Barcelona del grupo Pantea Group- es fruto de la creatividad y buena sintonía entre Ricard Trenchs (Trenchs Studio) y Florencia Finsterwald (IF Arquitectos). Este singular restaurante propone un viaje de vuelta a los orígenes y tradiciones para disfrutar de gastronomía moderna, brasa ardiente y cerveza artesanal en un entorno vibrante y lleno de luz.



La respiración años 70, los colores, los patrones y los efectos sorpresa son las claves de este espacio situado en el corazón de L'Eixample barcelonés, que rebosa grandes dosis de energía en cada rincón. Mención especial merecen los distintos patrones que ornamentan los techos que, además de tener una intención estética, sirven para zonificar. Estos 'patrones' están inspirados en obras residenciales de Gio Ponti, como la Villa Planchart en Venezuela, y en los vestibles que diseñaba Antoni Moragas en Barcelona a finales de los años 60.

Este singular restaurante cuenta con dos zonas diferenciadas y conectadas entre sí por una gran barra, ideales ambas para compartir y desconectar en cualquier época del año. Nada más acceder por la bonita calle de Enric Granados, a mano izquierda nos encontramos con el espacio más informal y divertido del local, Mambó. Aquí las formas redondeadas del mobiliario van acompañadas de una paleta de colores que juega con tonalidades tierra y azul. Un ambiente desentado y muy luminoso, un lounge ideal para "picar" algo y degustar en buena compañía una cerveza artesanal.

Sobre las paredes cermositas, pintadas en un azul intenso a media altura, destacan unas originales luminarias. Son medias esferas en bronce, de distintos tamaños, rotuladas, que otorgan profundidad y generan una volumetría interesante. El techo se ha trabajado con un patrón de formas irregulares pintado en una tonalidad teja. Una cortina de cuentas de madera, de suelo a techo, viste un ancho pasillo; frente a él destaca una gran barra de bar que actúa como maguffin: neo entre la zona restauran-



te (Sumac) y el lounge (Mambó), con iluminación atrayente y revestida con volúmenes rectilíneos de kerolign. El color amarillo del range de los 15 grillos de cerveza artesanal destaca sobre el azul intenso de la pared y el techo. El techo se diferencia del resto del local por un patrón de anchos listones de amarillo sobre blanco. "El Sumac le pone a bailar Mambó" es la frase que puede leerse, en grandes letras de metal, sobre la barra. Toda una declaración de intenciones para conectar y crear un vínculo entre los dos grandes espacios del local.

Sumac, cuyo nombre proviene de una especie usada en la gastronomía iraní, ofrece cocinar de este país, tierra natal de uno de sus fundadores, pero con matices muy europeos y con una visión del local inspirada en el febril de vanguardia de los años 70. La filosofía de cocina abierta y conexión está presente en todo el diseño interior. Contrariamente a lo que parece, esta zona de grandes dimensiones y techos altos con columnas no recibe luz natural pero se emula a la perfección gracias a un magnífico efecto trampantojo: una de las paredes se ha revestido con enormes ventanales a media altura totalmente retroiluminados, elevando así la sensación de amplitud y consiguiendo una sorprendente luminosidad.

Sumac sigue la línea cromática de su hermano informal Mambó, con tonalidades tierra y azules en el mobiliario. Aquí se suman los materiales tradicionales en clima doméstico a las formas iraníes, como las lámparas colgantes y jarrmes de terracota hechas a mano, la sillería y las lámparas suspendidas realizadas en caña natural y las mesas con sobre de mosaico de cerámica.

Con el objetivo de optimizar al máximo el espacio disponible, y por tanto rentabilizar el costo de negocio, todo el perimetro del local se ha disolvido con largas bancadas a medida en las paredes, lo que además de potenciar la sensación de amplitud, genera cierto vínculo de socialización entre comensales. También se ha destinado una zona a mesas con mayor privacidad, mediante bancos en tonalidades tierra.

La atmósfera vibrante y divertida de este restaurante nos prepara, gracias a un elaborado informático, un recorrido por el Oriente Medio en los años 70 y que nos lleva hasta hoy... Un espacio que invita a compartir y a desconectar.

Sumac & Mambó

C/ Enric Granados, 30, 08007 Barcelona

Dirección creativa: Ricard Trenchs (Trenchs Studio) & Florencia Finsterwald (IF Arquitectos) | Colaboradores: Marina Galardi | Fotografías: David Vilanova

REVISTA

84-85

HOSTELERÍA.com

DESIGN, EQUIPMENT, FOOD SERVICE & BEVERAGE

EDICIÓN ESPECIAL GRUPOS Y CADENAS DE RESTAURACIÓN 2022/2023

EQUIPAMIENTO

Pavimentos y revestimientos

Baños

Equipamiento exterior

EL MERCADO

Desayunos

SELECCIÓN DE PROYECTOS

Restaurante Big Cow

Hotel The Madrid Edition

Sumac&Mambo / Atzavara Hotel & Spa

/ Villa Capri / Letoh Letoh Gran Vía