

Restaurante Atempo, del Chef Jordi Cruz, en el hotel The Mirror Barcelona

🕒 Creado: Mar, 10/01/2017 - 05:14 👤 Autor: 📁 Categoría: Noticias Gourmet (/es/noticias-gourmet)

Compartir 0

Twitter



artAmore Sitges (<http://artamoresitges.com>), de la mano del artista Octavi Intente, ha realizado la ambientación del restaurante Atempo en The Mirror Barcelona (<http://www.themirrorbarcelona.com/es>). La propuesta de diseño sigue el concepto ideado por el Chef Jordi Cruz que hace referencia al Bistró tradicional y en el que se ofrecerán platos clásicos de la cocina internacional.

Se respeta el actual diseño realizado por GCA Arquitectos, en The Mirror Barcelona, en el que el blanco en los distintos materiales se multiplica en un universo de espejos. La cocina vista a través de un hueco panorámico, permite ver al equipo trabajando.

Octavi Intente ha creado para Atempo personajes de tamaño real inspirados en los clásicos del cine negro, que nos sumergen en un mundo imaginario. Los personajes, pintados en acrílico sobre DM en tonos que nos recuerdan las películas en blanco y negro de la época del film noir, parecen entrar en nuestra realidad a través de los espejos. Un pianista y una cantante amenizan la velada sobre el estanque situado al fondo del comedor, unos paparazzi fotografían a los comensales, unos guardaespaldas hacen las veces de biombo y junto a otros personajes variopintos, nos trasladan a otra época.

El logo y el escudo realizado para la carta, siguen la misma línea de la decoración y también han sido creados por Octavi Intente. El logo es utilizado también como rótulo y realizado en espejo, en grandes dimensiones, para que quede integrado en la pared de cierre recubierta en espejo.

Octavi Intente (Castellar del Vallès, 1959) es un destacado pintor y dibujante egarense que, después de una primera etapa como ilustrador de libros, ha realizado numerosas exposiciones individuales y colectivas en Barcelona, Girona, Madrid, Sevilla, Francia, EEUU, etc.

Estudió escultura en la Escuela Massana de Barcelona. Su obra está presente en fundaciones y museos entre los que destaca el Museo Olímpico de Lausana.


Añadir nuevo comentario

Su nombre

Asunto

Comentario

Empty text input area for user comments.

 Acerca de formatos de texto (/es/filter/tips)

No soy un robot

reCAPTCHA
Privacidad - Condiciones

✓ GUARDAR

NOTICIAS SIMILARES



Las gafas-sonrisa de Miaoquehago serán el complemento solidario de Córdoba Califato Gourmet (/es/noticia/las-gafas-sonrisa-de-miaoquehago-seran-el-complemento-solidario-de-cordoba-califato-gourmet)

🕒 Sep 07, 2015 💬 0

(/es/noticia/las-gafas-sonrisa-de-miaoquehago-seran-el-complemento-solidario-de-cordoba-califato-gourmet)



Willo Bennet, Chef de Puerto Rico, Juez del concurso de gastronomía celebrado en el Taste of the Caribbean (/es/noticia/willo-bennet-chef-de-puerto-rico-juez-del-concurso-de-gastronomia-celebrado-en-el-taste-cari)

🕒 Jul 06, 2009 💬 71

(/es/noticia/willo-bennet-chef-de-puerto-rico-juez-del-concurso-de-gastronomia-celebrado-en-el-taste-cari)



Concha y Toro mantiene posición como la segunda marca de vinos más poderosa del mundo (/es/noticia/concha-y-toro-mantiene-posicion-como-la-segunda-marca-de-vinos-mas-poderosa-del-mundo)

🕒 Mayo 30, 2011 💬 0

(/es/noticia/concha-y-toro-mantiene-posicion-como-la-segunda-marca-de-vinos-mas-poderosa-del-mundo)

Las exportaciones de vinos chilenos aumentan en valor pero caen en volumen (/es/noticia/las-exportaciones-de-vinos-chilenos-aumentan-en-valor-pero-caen-en-volumen)

Oct 10, 2010 0

DESCARGUE NUESTRA ÚLTIMA EDICIÓN IMPRESA



([http://www.revistasexcelencias.com/sites/default/files/revistas/Excelencias Gourmet/Magazines/60/Gourmet_60.pdf](http://www.revistasexcelencias.com/sites/default/files/revistas/Excelencias%20Gourmet/Magazines/60/Gourmet_60.pdf))

MÁS LEÍDAS



(/es/opinion/anoranza-de-lo-primordial)

Añoranza de lo primordial (/es/opinion/anoranza-de-lo-primordial)



(/es/noticias-gourmet/grandes-cocineros-rinden-homenaje-arzak-en-cuatro-manos-2018)

Grandes cocineros rinden homenaje a Arzak en A Cuatro Manos 2018 (/es/noticias-gourmet/grandes-cocineros-rinden-homenaje-arzak-en-cuatro-manos-2018)



(/es/eventos/asi-sera-alimentaria-y-hostelco-2018)

Así será Alimentaria y Hostelco 2018 (/es/eventos/asi-sera-alimentaria-y-hostelco-2018)



(/index.php/es/aibg/academia-iberoamericana-de-gastronomia-y-ambrosia-media-network-firman-convenio-de)

Academia Iberoamericana de Gastronomía y Ambrosía Media Network firman convenio de colaboración (/index.php/es/aibg/academia-iberoamericana-de-gastronomia-y-ambrosia-media-network-firman-convenio-de)



Excelencias Gour...
10 mil Me gusta

Me gusta esta página

Sé el primero de tus amigos en indicar que te gusta esto.



**Excelencias
Gourmet**

el domingo pasado

TIPS DE COCINA

Cocina y Vino

EMPANIZADO PERFECTO

Usar harina y pan molido
Echarlos antes de empanizar
Sazonar la harina con sal y pimienta

PR NEWSWIRE

La expo Alimentaria 2018 potencia la participación latinoamericana ([http://www.excelenciasgourmet.com/prnewswire?](http://www.excelenciasgourmet.com/prnewswire?rkey=20180413ES62578&filter=11131)

[rkey=20180413ES62578&filter=11131](http://www.excelenciasgourmet.com/prnewswire?rkey=20180413ES62578&filter=11131))

BARCELONA, España, 13 abr. 2018 11:00

FNCP: El contrabando de cigarrillos financia a los terroristas y al crimen organizado ([http://www.excelenciasgourmet.com/prnewswire?](http://www.excelenciasgourmet.com/prnewswire?rkey=20180412ES61928&filter=11131)

[rkey=20180412ES61928&filter=11131](http://www.excelenciasgourmet.com/prnewswire?rkey=20180412ES61928&filter=11131))

SÃO PAULO, 12 abr. 2018 8:30

ETCO: La carga tributaria desalineada es un atractivo para el contrabando de cigarrillos
 (<http://www.excelenciasgourmet.com/prnewswire?rkey=20180410ES61895&filter=11131>)
 SÃO PAULO, 10 abr. 2018 15:24

EW Nutrition e ICON establecen una asociación estratégica (<http://www.excelenciasgourmet.com/prnewswire?rkey=20180409ES58821&filter=11131>)
 VISBEK, Alemania, 9 abr. 2018 2:00

El chile SMOKIN' ED'S CAROLINA REAPER® logra el récord mundial de Guinness como el más picante de la historia
 (<http://www.excelenciasgourmet.com/prnewswire?rkey=20180406ES59409&filter=11131>)
 FORT MILL, Carolina del Sur, 6 abr. 2018 21:34

Más noticias (<http://www.excelenciasgourmet.com/prnewswire?start=1&filter=11131>) Más videos
 (http://www.excelenciasgourmet.com/prnewswire?start=1&filter=11131&vids_only=1) Instalar este widget
 (<https://tools.prnewswire.com/es/widgets>)

NEWSLETTER




Reciba completamente gratis nuestro Periódico Digital semanal

Suscribirse

(<mailto:registro@excelencias.co.cu?subject=Suscripción>)

[Inicio \(/es\)](#) [Quiénes somos \(/es/quienes-somos\)](#) [Videos \(/es/video\)](#) [Galería \(/es/photo\)](#) [Contacto \(/es/contact\)](#)

Todos los derechos reservados © 2017 Excelencias Gourmet

Síguenos  (<https://www.facebook.com/ExcelenciasGourmet/>)  (https://twitter.com/excelen_gourmet) 
 (<https://www.youtube.com/channel/UCy3f7BWEfaVYmEmEiorGHLa/videos>) 
 (<https://www.instagram.com/excelenciasgourmet/>)

N *Caribbean*
NEWS
 D I G I T A L

(<http://www.caribbeannewsdigital.com>)



(<http://www.excelencias.com>)



(<http://www.arteporexcelencias.com>)



(<http://www.caribeinside.com>)



(<https://www.mallhabana.com/>)

EXCELENCIAS
DEL MOTOR

(<http://www.excelenciasdelmotor.com>)