

*estilo*

AD

# ¡Tengo hambre!

*Apetito de los últimos diseños, sed de los frigoríficos de gran capacidad, glotonería de cocina recién estrenada. Hemos guisado 24 espacios frescos, precisas máquinas donde cocinar es un placer, y selectos gourmets –profesionales y aficionados– prueban novísimos electrodomésticos y sistemas.*

COORDINACIÓN: EDUARDO MERLO

El comedor de esta casa en Madrid, diseñada por el estudio de arquitectura *MoreMas*, se comunica con la cocina a través de una ventana de cristal. Mesa tocinera recuperada con cacerolas *vintage* y asta de ciervo, y sillas escolares, todo en *Agix*. Suelo de cemento pulido.

*Estilismo: Nuria Menoyo.  
Foto: Gonzalo Machado.*

“El hambre hace ladrón  
a cualquier hombre”.

PEARL S. BUCK

En el office de una cocina diseñada por el estudio de arquitectura *MoreMas*, mesa y sillas *Tulip* de *Knoll*. El sistema de muebles de *Logos* fue proyectado por *Moretti*. Frigorífico *side by side* de *General Electric* y horno y microondas de *Imperial*. Las ventanas son de *Technal* y las cortinas, de *Decortina*. Los radiadores son *Runtal* y el suelo, de *Apavisa*.  
*Estilismo: Nuria Menoyo.*  
*Foto: Gonzalo Macbado.*



### *Atracón de oro*

El chef catalán Ramón Freixa es conocido por las dos estrellas *Michelin* de su restaurante en Madrid, por la tradición catalana renovada del *Ávalon* en Barcelona y por sus imaginativos postres con oro comestible que rematan sus innovadores menús. El bombón de cerveza y mantequilla o la *Golden Apple* son algunas de sus delicias doradas favoritas de la redacción de *AD*. Aquí posa al asalto del botín, con cámaras *acorazadas* que son, de izda. a dcha., frigoríficos *3BL 1912 (TVZ) FW* con cajón central de temperatura variable (1.149€) de *Hotpoint-Ariston*; *No Frost A++ Combi* con 423 litros de capacidad (999€) de *LG*; y con panel *Touch Control, KFN 14947 SDE ED* (2.980€) de *Miele*. Como pañuelo, paño de cocina (2,99€), en *Butlers*.

*Estilismo: Pete Bernejo. Foto: Juan Carlos de Marcos.*

## Clásica vanguardia

Mezclamos innovación y tradición en un mismo plato. Sobre la base actual y colorista de una cocina *Abstrakt* de *Ikea* de un piso diseñado por el estudio de arquitectura *MoreMas*, emulsión *Cinco Tenedores*: de izda. a dcha., los jefes de cocina Esteban Sánchez, del restaurante *Jockey*, fundado en 1945; Carlos Horcher, del *Horcher*, inaugurado en Madrid en 1943 como sede española del original berlinés de 1904, hoy regentado por la cuarta generación de la misma familia; y Juan Antonio Medina, de *Zalacaín*, abierto en 1973. Entre los habituales comensales de estos grandes clásicos de la *Alta Cocina* madrileña, los miembros de la Casa Real y numerosos ministros y jefes de Gobierno. Sus míticos salones y los platos servidos por sus respectivos *catering* han sido y son testigo de encuentros y eventos para la historia. Como mantel, lino de *Hermès*.

*Estilismo: Nuria Menoyo & Pete Bermejo. Foto: Thomas Canet.*



Al otro lado de la ventana de cristal de la cocina que abre este reportaje, mobiliario de Xey; fregadero, placa y nevera de Balay; campana de Frecan y horno y microondas de Siemens. Estilismo: Nuria Menoyo. Foto: Gonzalo Machado.

“Todo lo vence el hombre,  
menos el hambre”.

SÉNECA

## Tapas y vinos

Pequeños bocados de laureados Michelin. Trocitos de cielo en plato pequeño: Albert Adrià con el nuevo bar *Tickets* en Barcelona y Dani García con *El Burladero* en Sevilla (entre otros locales) llevan la experiencia de sus restaurantes al mundo del *chateo*. De izda. a dcha. armario bodega ICBWS 30-S-CH para 147 botellas (11.528€) de Sub-Zero; tumbada, vinoteca WTES 4677 con capacidad para 143 botellas (3.445€) de Liebherr; y RV 51 E para 51 botellas (475€) de Teka. El vino es de la D.O. Valdepeñas.

Estilismo: Pete Bermejo. Foto: Juan Carlos de Marcos.





Sistema *Ingenia Gola* de *Per Té*, marca exclusiva de *Discesur*, con encimera blanca *Zeus* de *Silestone*. Electrodomésticos de *Siemens*, suelo *Milenia* de *Inalco* y, en la pared, porcelánicos *Tune* (marrón) y *Mirror* de *Atlas Concorde*. Productos de *Panes Creativos*. *Estilismo: Carlota Peydro. Foto: Belén Imaz.*



Diseñada por el estudio de arquitectura *MoreMas*, cocina de *Gunni & Trentino Cocinas* con electrodomésticos *Gaggenau*. Suelo de *Porcelanosa*, ventanas de *Schüco* con estores de *Decortina*, radiadores de *Runtal* y, delante, silla roja de *Arper*. *Estilismo: Nuria Menoyo. Foto: Gonzalo Machado.*



“A buen hambre no hay pan duro”.  
REFRÁN POPULAR

Cocina diseñada por el arquitecto *Alfonso Azqueta Santiago* con el modelo *Milano* de *Dica* proyectado por *Biotti*. Encimera y fregadero de *Corian* con grifería *Steel* de *Hansgrohe*. Campana de *Gutmann* y placa de inducción de *Neff*, al igual que los hornos. La nevera integrada es de *Liebherr*. Vinos de *Marqués de Murrieta* y suelo continuo autonivelante *Weber Floor*. *Estilismo: Carlota Peydro. Foto: Pablo Zuloaga.*