


[Moda y caprichos](#)[Personajes](#)[Tecno](#)[Relojes](#)[Viajes](#)[Gastro](#)[Cultura](#)[Motor](#)[Más](#) 

REDISEÑO

# Ramón Freixa renueva su restaurante en el hotel Único de Madrid

[➔ Los 60 restaurantes con más lista de espera de España en 2017](#)

El gris es el color protagonista en el rediseño del espacio de Ramón Freixa en Madrid.

Bea Langreo [Beequis](#)

Actualizado: 18/07/2017 11:02 horas

Compartir

    [Suscríbete](#)

**Tonos grises y un mayor aprovechamiento del espacio de cada comensal, pero manteniendo el estilo clásico del inmueble. Así es el rediseño del local de Ramón Freixa, doble Estrella Michelin.**

Destacamos

El restaurante Ramón Freixa de Madrid luce nueva cara. Después de ocho años, el chef ha querido dar un giro al espacio en el que sirve sus creaciones en la capital, uno de los [20 restaurantes con más lista de espera de España](#), según el último ránking de *Fuera de Serie*. Pero lo ha hecho siendo fiel a la arquitectura donde se sitúa, un palacete del siglo XIX que alberga el **hotel Único de Madrid, dentro del Barrio de Salamanca**.



La distribución y forma de las mesas ha cambiado para aportar más espacio por comensal.

El rediseño del local, de techos altos y aire clásico, ha quedado en manos de los interioristas catalanes **Alfons Tost y Damián Sánchez**. ¿La promesa? Obtener "la excelencia desde la elegancia", tal y como ellos mismos explican, "para conseguir que este espacio cobre nueva vida".



El reservado mantiene su capacidad de diez comensales.

El objetivo principal, según Freixa, era depurar tanto distribución como estilo. Para igualar el aspecto del local al estatus de su cocina, premiada con dos estrellas Michelin, **se optó por una inspiración en la "alta y exquisita decoración francesa"**, en palabras de Tost. Sin perder el toque tradicional, pero añadiendo algo de cosmopolita, el espacio aún "tradición y vanguardia". "Ambas juegan un papel importante en este nuevo marco, como en mi cocina", cuenta el chef. **"Un espacio de felicidad, que busca la complicidad entre sus comensales"**.



El cambio se puede observar en primer lugar en la gama de colores, que **pasa de**



Ki Ecobe, las zapatillas de deporte con diseño modular más



20 libros imprescindibles para leer durante el verano



Los restaurantes clave en Jorge Juan, la calle más gastronómica de



LUFE, el milagro de los muebles baratos del "Ikea vasco" que

recomendado por

NAUTA360



NAUTA360

**Torqeedo lleva al agua las baterías del BMW i3**

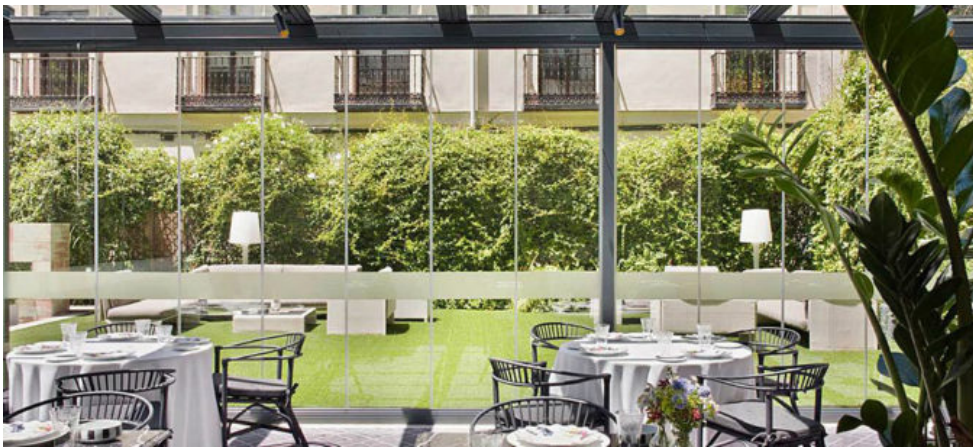


La decoración se inspira en el diseño francés y respeta la arquitectura del edificio, del siglo XIX.

**blancos y ocres a escala de grises para resaltar la iluminación natural.** "La luz ensalza la puesta en escena, da calidez y se convierte en un ingrediente más", comenta Freixa. Los materiales, siempre en el mismo tono, van desde la madera de roble teñida al terciopelo en las paredes, pasando por el lino presente en cada mesa.

Otro de los retos clave para la pareja de interioristas fue aliviar el espacio por comensal, algo que se ha conseguido con la **redistribución del local, eso sí, sin dañar ni modificar ningún elemento del histórico inmueble.** En el nuevo look de Ramón Freixa, sillones en tonos claros y mesas redondas sustituyen a las formas cuadradas que imperaban en la antigua posición de los elementos en el restaurante.

Como guinda, la nueva sobriedad de sus paredes y su iluminación y el toque vegetal, nota de color clave en el conjunto. **El aforo se mantiene: 35 personas en total, 10 de ellas en reservado.**



La iluminación con luz natural y el toque vegetal son dos de los nuevos detalles.

Como complemento a este nuevo aspecto, la carta también ha renovado algunas de sus opciones, aunque conserva éxitos del chef como la **composición sobreexpuesta de espárragos, cigalas de mar y montaña** (43 euros) o las **espardeñas y conejo con ensalada de tallos de enoki, micro anchoas y guiso de trigo** (42 euros). Si se elige comer de menú, existen varias opciones: la experiencia, con 20 platos (140 euros, 190 con maridaje), el Homejaje GRF, con 25 platos (165 euros, 240 con maridaje) o The Short Menu, de nueve bocados (53 euros con cava y café).





Pescado de roca a la sartén, hojaldre de mantequilla tostada, terciopelo de berenjena- maíz, navajas y berros de agua con salsa de tendones.



Canelón viajero; sabores de La China.

[Seguir toda la información en portada](#) →

### Te recomendamos



Así es el Porsche 911 Turbo S de oro que sólo tendrán...  
(Fuera de Serie)



Dani García abre Lobito de Mar, su nuevo chiringuito...  
(Fuera de Serie)



Motorola vuelve a ser Motorola y presenta nuevo...  
(El Mundo)