

La revista de
La moraleja
com

**Pintores en
La Moraleja**

**Campamentos
de verano**

Seis propuestas para tus hijos

Riesgo extremo

Deportes de ultra-resistencia

Madrid Río

Un pulmón verde sobre la M-30

Casas Únicas

Las mejores propiedades inmobiliarias

Pombo 18

Buen diseño. Buena materia prima



Una revista de
rem





POMBO18

Buen diseño. Buena materia prima

En este momento de crisis que atraviesa el país, el mundo de la restauración no deja de expandirse. Y un buen ejemplo es Pombo18, un establecimiento de interiorismo contemporáneo y de gastronomía selecta, que ha contado con el arquitecto Joaquín Torres para su diseño, y que al frente de sus fogones tiene a dos de los chefs más reputados de Madrid: Paco Moreno y el hongkonés Hung Fai. **Texto: Chusa Laporta. Fotos: Luis Benolier.**

Además de poseer varias construcciones emblemáticas, como son la Torre Panorama o los edificios Mirador y Celosía, Sanchinarro es un área con una gran oferta gastronómica. Locales con muy diversas cartas se reparten por este distrito que ha ido ganando relevancia en la zona norte de Madrid. Sin embargo, los propietarios de Pombo18 entendían que en un barrio de estas características, había cabida para una propuesta diferente que, en palabras de los propietarios, aunara una cocina de calidad, un buen servicio y un entorno atractivo. "Un lugar donde disfrutar de la gastronomía sin pri-

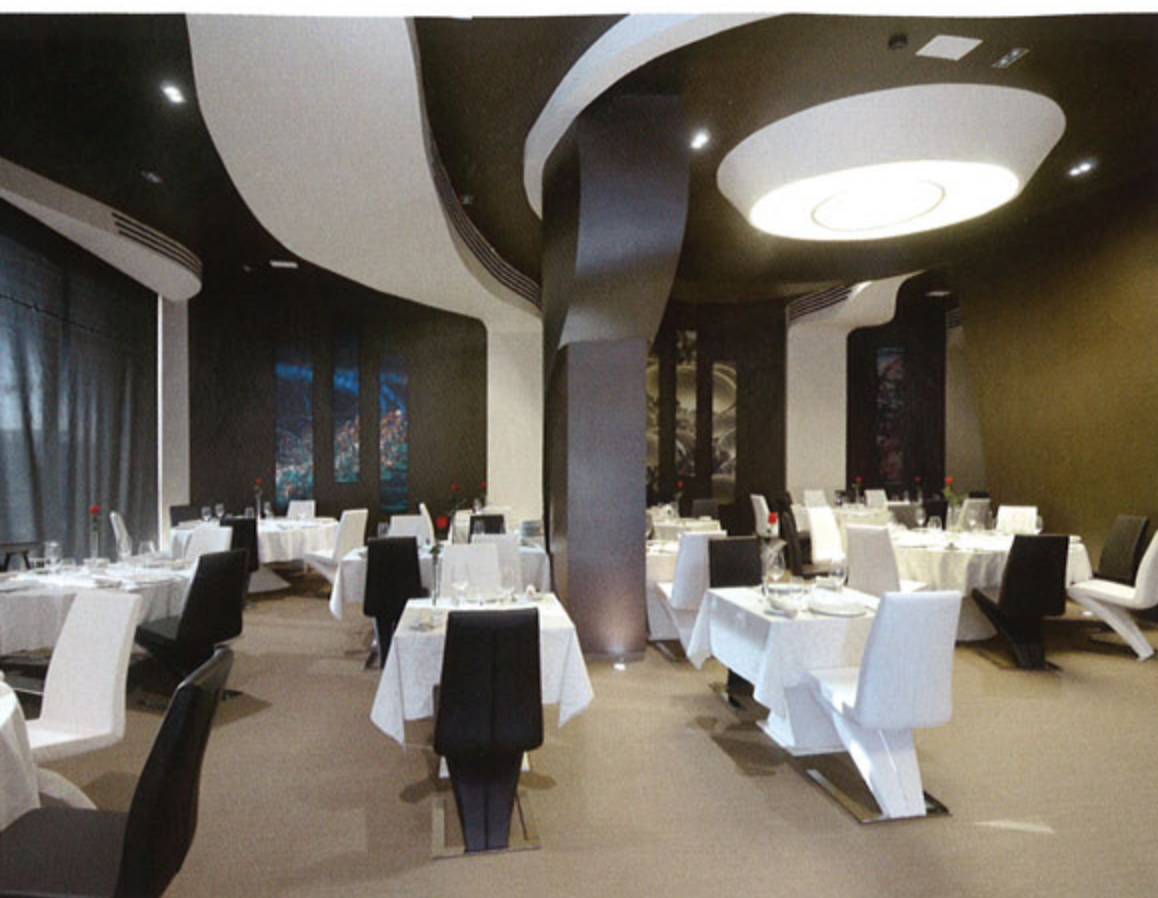
sa, y sin renunciar al diseño y a la comodidad, nos dice Pedro Martos, director de Pombo18; un lugar donde poder almorzar o cenar con una sobremesa más prolongada que en otros establecimientos. En definitiva, el restaurante que nos gustaría como usuarios".

Universo A-cero

Para conseguir un sello distintivo, los propietarios apostaron por Joaquín Torres, uno de los arquitectos españoles con mayor renombre internacional, cuyos trabajos en el campo de la arquitectura, el interiorismo o el diseño se encuentran repartidos por Dubai, Suiza,

Hungría, Vietnam o República Dominicana. "Básicamente, comenta Pedro Martos, queríamos a alguien que entendiera nuestro proyecto y que fuera capaz de darle forma, para que el espacio fuera una parte importante del concepto y no solamente un local".

El punto de partida de Torres y su equipo fue aportar al restaurante un valor escultórico. Para ello, los arquitectos de A-cero recurrieron a la línea curva incorporando formas sinuosas que atraviesan el interior y que, además de crear distintos ambientes, determinan la personalidad de Pombo18. Una estética orgánica



a la que Joaquín Torres ha añadido como marco cromático el blanco y el marrón en diferentes tonos. El marrón incluso se usa en el exterior, cuya fachada de vidrio aporta un toque de modernidad al duro paisaje urbano de la zona. La solución final, además de resultar atractiva al comensal, produce una sensación de distinción y dinamismo.

La excelencia en la materia prima

Pero si el interiorismo ya deja claro que no estamos en un local al uso, la filosofía culinaria es lo que marca definitivamente

la diferencia. La carta de Pombol8 se basa fundamentalmente en la calidad del producto. "Hemos buscado la excelencia en la materia prima y a partir de ahí intentamos realizar elaboraciones que no enmascaren el producto, mantiene Pedro Martos. Podríamos hablar de cocina tradicional española, incluso contamos con un plato de cuchara cada día". Y todo ello bajo la vigilancia de dos chefs excepcionales: Paco Moreno y Hung Fai.

Ambos forman un tándem eficaz, y desde sus propias perspectivas profesiona-

les definen un concepto personal de alta cocina. Como primer chef, Paco Moreno aporta su larga experiencia en sabores españoles, mientras que Hung Fai añade una nota cosmopolita fruto de su currículum como cocinero hongkonés especialista en platos japoneses. "En un mundo tan global como es hoy la cocina, donde a veces un ingrediente puede venir de la otra parte del mundo o donde una técnica culinaria puede ser originaria del lugar más lejano, la aportación de ambos enriquece nuestra carta", confirma Pedro, que defiende que "los buenos siempre pueden jugar juntos".

A propósito de su forma de entender un edificio, Joaquín Torres defendía recientemente en una entrevista que hay un público para una arquitectura diferente, para otra arquitectura. El equipo de Pombol8 es consciente de que eso es extensible a la restauración, y de que, por tanto, hay un comensal para otra gastronomía. Por eso nos proponen un restaurante con voluntad de distinción, que unifica en un mismo espacio interiorismo contemporáneo, ambiente relajado y, por supuesto, una carta apoyada en la mejor materia prima. ■



POMBO18

Calle Manuel Pombo Angulo, 18
Sanchinarro. 28050, Madrid

Teléfono : 91 750 48 22
info@pombol8.com

