

H Up Interiorismo+Diseño cierra el año con una puntuación en Booking superior a 9 en todos los hoteles que ha diseñado



El fondo de inversión Value apuesta por el estudio valenciano para el diseño de 7 edificios con 118 apartamentos boutique y creará, además, 2 restaurantes, 2 oficinas y un hotel de lujo

La clave del éxito está en plasmar una estética reconocible de forma transversal logrando marcar la diferencia en cada proyecto para conferirle alma, según su CEO, Zdenka Lara.

H Up Interiorismo+Diseño ha diseñado desde el pasado año, 7 hoteles en la Comunidad Valenciana, 3 del grupo valenciano Maison en el último año; Maison Condesa, en Altea, Maison Reina, en Valencia y Maison Calatrava, en Burriana; que se han sumado a Marqués House y Meraki Beach, el pasado ejercicio y al interiorismo del Palacio de Rojas y el Palacio Alicante del S.XVII, en el año anterior. Y convirtiendo en un axioma el lema de este estudio valenciano especializado en hoteles boutique, “La Creatividad es Rentable”. Todos los proyectos citados todos cuentan con una media de entre 9,2 y 9,8 de puntuación en Booking, destacando la comodidad y la decoración en la mayoría de los comentarios.

Además de los hoteles, en el último trienio, ha llevado a cabo el interiorismo y el diseño de 6 restaurantes en Valencia y Madrid, 15 espacios de la cadena Dormitienda, 12

En el ejercicio que acaba de comenzar, H Up Interiorismo+Diseño tiene proyectado un hotel de 5 estrellas en el centro de Alicante, la creación de las nuevas oficinas para el grupo Aranco, las sede de las nuevas oficinas centrales de Dormitienda y dos restaurantes en el centro de Valencia. Destacar, además, que el fondo de inversión Value, ha apostado por este estudio valenciano para la creatividad global de 7 edificios que albergarán 118 apartamentos boutique.

H Up Interiorismo+Diseño nació en plena crisis, en el año 13, como respuesta al sueño de su CEO, Zdenka Lara, que se unió a la premiada diseñadora, Sandra Figuerola con el convencimiento de que el diseño tiene que ir de la mano del interiorismo en cualquier proyecto y bajo el lema "La Creatividad es Rentable" se convirtió de forma rápida en el único estudio especializado en su zona en Hoteles Boutique. Más tarde se unieron el resto de colaboradores dedicados a la ingeniería, la arquitectura y el marketing, como Carlos Fluixá, Luis Cerveró, Leslie Cruz o Silvia Martínez.

Desde su estudio en la calle Almudín, no han dejado de crecer, siendo el 2018 su año más prolífico y en este año que comienza sus proyectos se podrán ver en la Comunidad Valenciana, Baleares y Madrid pues cada vez más empresas e inversores confían en su axioma de que los espacios con una estética muy definida son espacios rentables

Hoteles Boutique, restaurantes, espacios públicos, tiendas, cadenas o franquicias pero todos con un denominador común: Son lugares en los que cada espacio que los compone es diferente y al entrar en ellos el ambiente ofrece no sólo el producto que allí se consume sino la experiencia que logra que, el cliente, al final, se sienta único y especial.

Péndola se viste de gala para ofrecer platos italianos nunca vistos en Valencia

noviembre 07, 2019

Péndola es ya una realidad en Valencia. La taberna italiana que sirve platos nunca vistos acaba de abrir sus puertas con una fiesta que concentró buena parte de la sociedad valenciana. Los anfitriones, los creadores de Péndola, Andrés Casanova y Rubén Iborra y el equipo de H Up Interiorismo+Diseño, Sandra Figuería y Zdenka Lara, recibieron a 200 personas, entre otros: Tonino, Leonardo Pugliese, María García de la Riva, Coque Ruz, Begoña Lluch, María José Félix, Paula Bueno, Encarna Mazón, Beatriz Carbonell, Guillermo Soria, José Cañizares, Teté García, Irina Manglano, Claudia Dupuy de Lome, las hermanas Jofre, Pilar Cañiz, Paula Velasco, Aní Maldonado, Benja Prieto, Eva Marcellán, Pilu Diez de Rivera, Silvia Lafuente o Luz Marina Lopera.

Callos, ragùs de carne y pescado o tortillas de patata con salchichas, son algunos platos típicos que sirven en las tabernas italianas pero que todavía no se habían probado en nuestra ciudad porque muchos necesitan hasta 8 horas de cocción en ollas de hierro colado, hornos de carbón o planchas de hierro sin fuego. Péndola, la primera taberna italiana contemporánea, nos trae todo eso y mucho más: Producto de proximidad cocinado como lo hacían las “nonnas” y cada plato maridado con un tipo de vino, cerveza, cóctel o vermú. Dirigida por Rubén Iborra y con la puesta en escena de la creatividad de H Up Interiorismo + Diseño, el resultado único podrá probarse en Valencia, en la calle Martínez Cubells, 8, a partir del 6 de noviembre.

Péndola es un reloj de péndulo y el nombre pretende hacer un guiño al tiempo necesario en la cocina, para que se note la diferencia entre un plato precocinado y el del “chup, chup” pero también echa una mirada al tiempo necesario en el comedor, porque una buena comida requiere de una buena sobremesa. No habrá prisa, no cierran a medio día y por las noches, la música ambiente, conseguirá momentos inolvidables.

Y es que como decía la abuela del chef Ruben Iborra, “la comida no engaña” y eso es lo que su nieto ahora, tras 20 años de experiencia en el sector, varios años en Italia trabajando con maestros quiere demostrar: Que la Peperonata es un pisto casero de vegetales frescos, pochados con aceite de oliva virgen, sal, pimienta negra en grano, salsa de tomate frito casero y un ramillete de hiervas provenzales o que la Carbonara es una cremosa salsa con guanchale caramelizado, mantequilla de salvia, yemas de huevo campero y queso parmesano rallado. Y lo demostrará con un gran equipo, también importado. A su vera, en la cocina, el chef, Marco Ciampanella y fuera en la barra, Maggie Bragaglio será la sumellier que dirigirá la amplia carta de aperitivos, vermouths, combinados y cócteles, que darán la vuelta al mundo al igual que la Tap Station de San Miguel con grifos de cervezas inspiradas en los sabores de Chicago, Amsterdam, Tokyo, Berlin y Londres.

Péndola es una taberna divertida, con muchos platos para compartir, como el gran chuletón de vaca de 60 días sobre la placa de sal rosa del Himalaya a 300°; es un bar, donde parar a tomar en barra un auténtico capuccino o un Aperol con zumo de naranja valenciana; es un restaurante, donde disfrutar de un perfecto servicio, el mejor vino y platos elaborados; es un lugar donde cuidarse, porque el producto es kilómetro 0, de proximidad y de la máxima calidad, además de utilizar el horno y la cocción a fuego lento; es un lugar para celiacos, por la cantidad de platos sin gluten; es un punto de encuentro donde pasar las tardes porque no cierra y las tartas son para merendarlas y es el Punto de Encuentro perfecto de jueves a sábado porque puedes cenar sin turnos, con copas Premium a precios increíbles y un Dj que amenizará la sobremesa. Péndola es el lugar para disfrutar de grandes momentos.

Y para vivirlos, Zdenka Lara y Sandra Figuerola han creado un ambiente chic, armónico, rompedor y acogedor. Ellas y su equipo de H Up Interiorismo+Diseño, decidieron jugar con la bandera italiana pero con una cromática de colores más lavados, reforzándolo con maderas que nos hacen pensar en la comida de cuchara. El mobiliario define el espacio que navega entre la taberna más tradicional, porque así serán sus platos y el local más chic del momento, porque lo auténtico está de moda. Así la sillería de madera y cuero, nos obliga a sentarnos en la taberna pero los sofás corridos forrados en terciopelo nos empujan a la sofisticación y el lujo. No está todo alineado, sino que hay diferentes rincones. La barra es otro punto de encuentro. Y la forma de cocinar, tan esencial que le dieron a la cocina el protagonismo del rojo y pusieron un ventanal corrido para que todos vean el magnífico trabajo que se realiza ahí dentro.

Péndola será la primera taberna italiana contemporánea con platos nunca vistos

noviembre 06, 2019

Callos, ragù de carne y pescado o tortillas de patata con salchichas, son algunos platos típicos que sirven en las tabernas italianas pero que todavía no se habían probado en nuestra ciudad porque muchos necesitan hasta 8 horas de cocción en ollas de hierro colado, hornos de carbón o planchas de hierro sin fuego. Péndola, la primera taberna italiana contemporánea, nos trae todo eso y mucho más. Producto de proximidad cocinado como lo hacían las "nonnas" y cada plato maridado con un tipo de vino, cerveza, cóctel o vermú. Dirigida por Rubén Iborra y con la puesta en escena de la creatividad de H Up Interiorismo + Diseño, el resultado único podrá probarse en Valencia, en la calle Martínez Cubells, 8, a partir del 6 de noviembre.

Péndola es un reloj de péndulo y el nombre pretende hacer un guiño al tiempo necesario en la cocina, para que se note la diferencia entre un plato precocinado y el del "chup, chup" y al tiempo necesario en el comedor, porque una buena comida requiere de una buena sobremesa. No habrá prisa, no cierran a medio día y por las noches, la música ambiente, conseguirá momentos inolvidables.

Y es que como decía la abuela del chef Ruben Iborra, "la comida no engaña" y eso es lo que su nieto ahora, tras 20 años de experiencia en el sector, varios años en Italia trabajando con maestros quiere demostrar. Que la Peperonata es un pisto casero de vegetales frescos, pochados con aceite de oliva virgen, sal, pimienta negra en grano, salsa de tomate frito casero y un ramillete de hienas provenzales o que la Carbonara es una cremosa salsa con guanchale caramelizado, mantequilla de salvia, yemas de huevo campero y queso parmesano rallado.

El equipo de Iborra, traído de Italia, está liderado por otro chef, Marco Ciamparella y juntos disfrutarán de los ragù hechos a diario a baja temperatura, de conejo, pato o pulcitos, y que como allí, los acompañan de pasta fresca. También la tripa de maiale o los callos cocinados casi como aquí pero con el embutido de allí; la guancia que es una carrillera super suave; las sardinas sin espinas en brochetas de hoja de laurel fresco y con una salsa, como todas las de tomate, que no tienen nada que ver con lo conocido hasta el momento o el bacalao sobre fondo de caldero marinero.

Lo divertido de Péndola, lo mejor de las tasas de toda la vida que son las tazas grandes o platos para compartir. Y para finalizar, ese jugoso chuletón de vaca de 60 días de maduración asado en el horno de brasas, pero que se acabará de hacer en mesa sobre la placa de sal rosa del Himalaya a 300º.

Entre los numerosos platos sin gluten también hay postres, como la mouse de turrón y avellanas, acompañada de nubes de nata y un ligero toque de canela o el intenso cremoso de chocolate coronado por críspi de almendras, rocas de yogur liofilizado y azúcar glass.

Maggie Bragaglio será la sumeller que dirigirá la amplia carta de aperitivos, vermouths, combinados y cócteles, que darán la vuelta al mundo al igual que la Tap Station de San Miguel con grifos de cervezas inspiradas en los sabores de Chicago, Amsterdam, Tokyo, Berlin y Londres.

Zdenka Lara y Sandra Figuerola han creado un ambiente chic, armónico, rompedor y acogedor. Ellas y su equipo de H Up Interiorismo+Diseño, decidieron jugar con la bandera italiana pero con una cromática de colores más lavados, reforzándolo con maderas que nos hacen pensar en la comida de cuchara. El mobiliario define el espacio que navega entre la taberna más tradicional, porque así serán sus platos y el local más chic del momento, porque lo auténtico está de moda. Así la sillería de madera y cuero, nos obliga a sentarnos en la taberna pero los sofás corridos forrados en terciopelo nos empujan a la sofisticación y el lujo. No está todo alineado, sino que hay diferentes rincones. La barra es otro punto de encuentro. Y la forma de cocinar, tan esencial que le dieron a la cocina el protagonismo del rojo y pusieron un ventanal corrido para que todos vean el magnífico trabajo que se realiza ahí dentro.