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

Published on 17 diciembre, 2019 — in Comunitat/Valencia — by vlcese



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.

Valencia a 17 de diciembre de 2019.
– 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 apartamentos boutique, 6 viviendas, entre unifamiliares y penthouse y el anteproyecto del recién estrenado Palacio Vallier.

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.

El Papagayo ficha a Ramón Marcos y renace con cocina de proximidad

Published on 29 enero, 2020 — in Gastronomía — by vlcese



El cocinero madrileño practicó con Angel León, Paco Morales y Mario Sandoval y está recién llegado de Eleven Madison Park, primero en la lista de los 50 mejores del mundo en 2017



LA COCINA

La cocina es artesana, incluyendo todas las salsas, reciben pescado y carne a diario y su huerto está en el Mercado Central para elaborar una cocina fusión con ingredientes y técnicas nuevas, basadas en la baja temperatura y el vacío. Toda la carne se hace en un roner un mínimo de 36 horas y también hay pescado confitado a baja temperatura y hecho al vacío.

El objetivo es mimar el producto, evitar la pérdida de nutrientes y nunca utilizan ningún potenciador de sabor, todo es natural.

El restaurante El Papagayo del Carmen, que vive desde hace dos años en la entrada del Palacio de Rojas, ha comenzado el año con la cocina renovada de la mano de Ramón Marcos, cocinero madrileño que pretende ganarse un nombre propio en su primer proyecto en solitario. El ambiente, creado por H Up Interiorismo+Diseño y la ubicación, con los proveedores en el Mercado Central justo al lado y formando parte del grupo hotelero valenciano Maison, garantizan una experiencia reconfortante, chic, saludable y llena de color y sabor y muchos detalles por parte del grupo hotelero valenciano Maison, garantizan una experiencia reconfortante, chic, saludable y llena de color y sabor y muchos detalles por descubrir.

Ramón Marcos recién llegado de Nueva York, tras pasar medio año en Eleven Madison Park, que fue tercero y primero en 2016 y 2017, respectivamente, en la lista de los 50 Mejores Restaurantes del Mundo (The World's 50 Best), vino a Valencia por cuestiones familiares y dice sentirse atrapado por una ciudad que no hace más que crecer gastronómicamente hablando.

Pero su historia comenzó, como la de muchos cocineros, por casualidad. Aunque su madre ya le enseñó a cocinar con 10 años y siempre le gustaba, él era técnico de mantenimiento y se quedó sin trabajo en 2008 con lo que emigró a Brighton para aprender inglés y lavar platos en un restaurante medio, hasta que un día el cocinero se puso enfermo y esa fue la manera de encontrar su verdadera vocación. De ahí a la EHT Alcalá, a hacer un Stage en Aponiente con Ángel León, ganar "Escoge a Tu Pinche" con Paco Morales de

EL COCINERO

Cocinero en *Eleven Madison Park*. 3 estrellas Michelin. (Nov2018-Jun2019)

Jefe de partida en *The Gingham*. Brighton. (May2018-Nov2018)

Asesor/Jefe de Cocina en *Meraki*. Zafra. (Sep2017-Feb2018)

2º Jefe de Cocina en *Hotel Natura Palace*. Lanzarote. (Abr2017-Ago2017)

Jefe de Cocina en *Gastrobar Villanos*. Madrid. (Mar2016-Dic2016)
Palace. Lanzarote. (Abr2017-Ago2017)

Jefe de Cocina en *Gastrobar Villanos*. Madrid. (Mar2016-Dic2016)

Jefe de Cocina en *Element on Tras Street*, Hotel Amara Singapur (Ago2015-Feb2016)

"Stage" en *Dani Garcia Puente Romano*. 2 estrellas Michelin. (Feb2017-Mar2017)

"Stage" en *Eleven Madison Park*. 3 estrellas Michelin. (Ene2017)

"Stage" en *Dinner by Heston Blumenthal*, 2 estrellas Michelin (Julio 2015)

"Stage" en *Grand Hotel Stockholm* y *Matsalen*, 2 estrellas Michelin (Mar-Jun 2015)

"Stage" en Restaurante *Aponiente* de Ángel León, 2 estrellas Michelin (Verano 2014)

Barman- Waiter en *Imperial Hotel* Brighton & Hove. (Feb2013-May2013).

Noor en Córdoba en Madrid Fusión y de ahí a Suecia, Singapur y Nueva York.

El Papagayo del Carmen, en la calle Quart, recoge a los turistas de alta gama que nutren los apartamentos del Palacio de Rojas para desayunar y se llena de ejecutivos para disfrutar de un menú asequible a medio día y de un ambiente chic y cosmopolita a la carta durante todo el fin de semana.

Primer Premio en el concurso “*Escoge a tu pinche*”, Madrid Fusión 2015.

Primer Premio en el Concurso Nacional de Jóvenes Autores 2014 de “El Aceituning”.

Primer Premio en el concurso “*Master Tuna*” 2014, II Congreso Nacional del Atún.

Segundo premio en el *XXI Certamen Gastronómico de la Comunidad de Madrid* de ACYRE modalidad Escuelas.