

Primeras reflexiones
sobre proyecto
Hostelería Landaluz

LANDALUZ

Asociación Empresarial
CALIDAD CERTIFICADA

dec



Capítulo 1

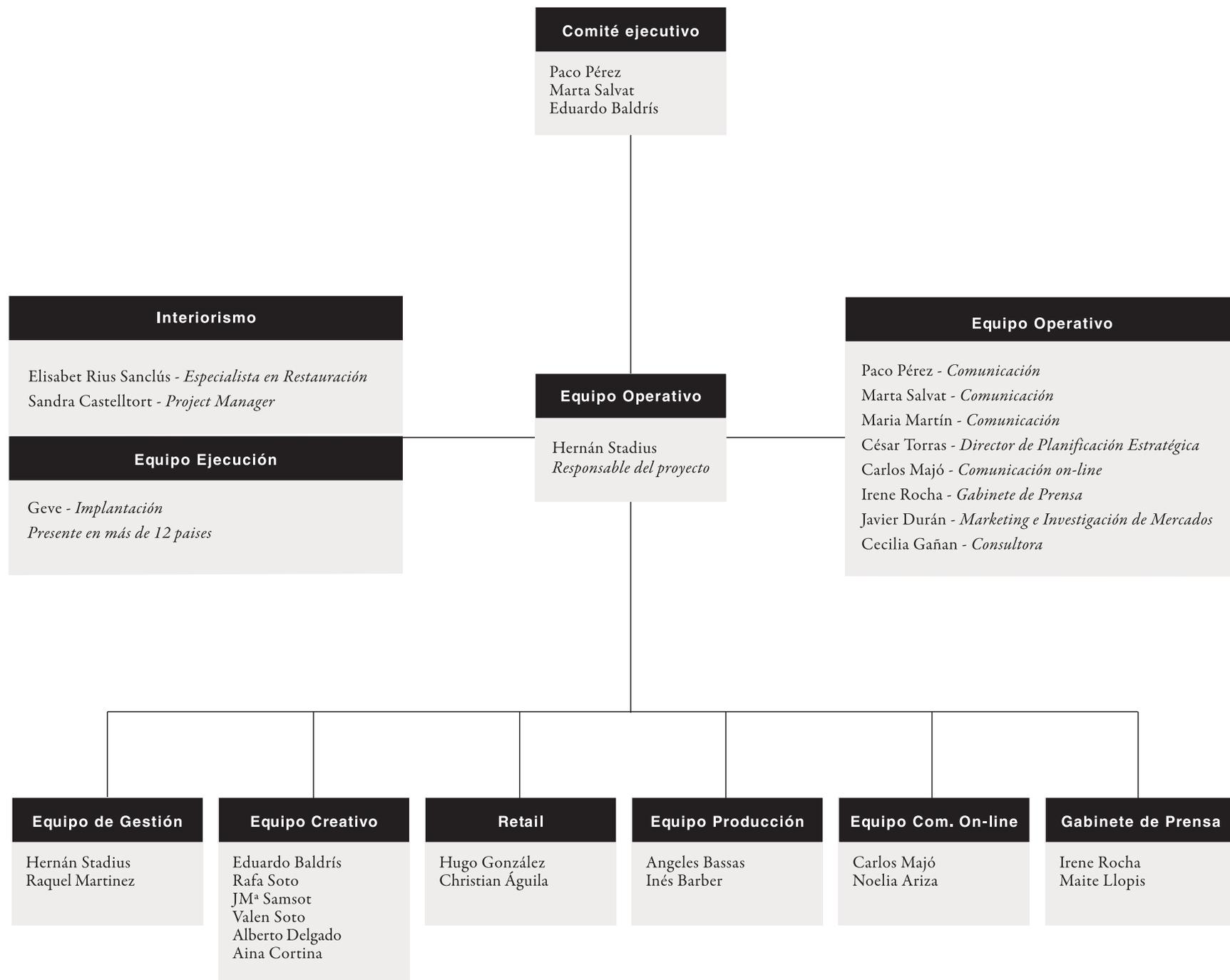


Metodología





Equipo de trabajo



Experiencia dec



Bodegas Caballero



Fripan



Hotel NN Universal





Tiendas Hallmark



Tienda museo La Toja



Viajes Iberia



Pizza World Restaurante



Pizza World Slice



Experiencia de
colaboradores



Mediterranea



Hotel M



Spa Omm



Restaurante Sta. Caterina



Capítulo 2

Punto de partida

¿Qué está pasando en España - internacional?



Cadenas
internacionales
de tapas
españolas



Tapas Bar

Cadena de restaurantes de tapas y platos tradicionales inspirados en la **cocina mediterránea** con más de 35 años de experiencia.

Su imagen cuida los aspectos arquitectónicos y decorativos, busca **líneas modernas y vanguardistas**, pero sin perder su carácter mediterráneo.

Cuenta con **35 restaurantes en España** de los cuales 9 son propios y 26 son en régimen de franquicia. Además, **México y Alemania** ya cuentan con establecimientos de la marca a través de master franquiciados.

Buscan un ambiente acogedor que transmita la buena cocina mediterránea y las tapas como un **auténtico placer**. Priorizan su identidad gráfica y cromática en el exterior y en el interior de los establecimientos.

Participan en ferias (Salón Internacional de la Franquicia de Valencia) y realizan diversas promociones.





Los 100 Montaditos

Nace en Islantilla (Huelva) en 2001 con un concepto de **restauración mediterránea de alta calidad y variedad, sencilla y popular.**

Su propuesta combina **ocio y gastronomía** basado en una oferta de 100 montaditos a precios muy competitivos, ofrecidos en un ambiente cálido, cómodo e informal.

Gran crecimiento y resultados: Tiene más de **130 restaurantes en España**, 2000 empleados, 13 millones de visitas al año.

Realizan cursos de **formación y motivación** a empleados y franquiciados.

Han recreado su ambiente y decoración sobre la imagen de las tradicionales tabernas españolas del siglo XX.

Según estudios de la cadena, la implantación internacional se producirá a partir del periodo 2009-2010. Portugal, Italia, Francia, Irlanda, Inglaterra, China, Brasil, México son algunos de los países en los que se está estudiando el desarrollo del concepto a nivel internacional.

Realizan gran cantidad de promociones y ofertas con premios y concursos.



La Moraga

El **cocinero malagueño Dani García** ha impulsado un modelo de franquicia con La Moraga por toda España a lo largo de 2010. Cuenta con dos en Marbella y dos en Málaga, y antes de final de año se prevé la apertura de una decena de establecimientos: Cádiz, Sevilla, Madrid y el aeropuerto de Málaga.

Se trata de un original concepto de **alta cocina accesible basado en la gastronomía andaluza**. García lo define como "alta cocina low cost" típicamente andaluza. El proyecto busca **"Difundir Andalucía por su gastronomía"** en el mundo con una cocina 95% andaluza, y se esfuerza en **rescatar las recetas tradicionales de toda la vida**.

Posee cinco líneas de negocio: La Moraga Gastrobar (un nuevo concepto contemporáneo de bar de tapas), La Moraga Casa de Comida (evoca al comedor de toda la vida), La Moraga Ibérica (un concepto parecido al de los restaurantes japoneses de sushi con cocina en vivo), La Moraga Sweet (se dedicará al mundo del dulce), La Moraga Airport (una réplica de La Moraga Gastrobar adaptada a los aeropuertos).

El diseño de los materiales de comunicación y la decoración transmiten **alta calidad, modernidad y valores mediterráneos** reinterpretados **desde un enfoque de alta cocina**.

Este emprendimiento cuenta con la ayuda de la Junta de Andalucía para exportar la tapa al mundo y se prevén aperturas en Nueva York-JFK, París-Charles de Gaulle, Sidney o Londres-Heathrow, entre otros.





Casa del Campo Cruzcampo

Cadena de cervecerías situada **en París** con una estética **similar a Gambrinus** y con el respaldo de Cruzcampo.

Realizan conciertos y eventos relacionados con Andalucía y el **flamenco**.

La decoración se centra en una **estética andaluza, mediterránea y moderna**.

Priorizan un ambiente y una oferta de tapas y productos típicos que **mantienen la esencia y el sol de España**. Intentan transmitir una experiencia cultural y enuncian que al entrar a sus establecimientos uno se siente "Bienvenido a España".



Mesón Cinco Jotas

Nacen en 1996 con la intención de crear una serie de **establecimientos centrados en la calidad de los productos de cerdo ibérico** y el Jamón Cinco Jotas.

Poseen 16 establecimientos en España, distribuidos entre Madrid, Barcelona, Sevilla, Huelva, Las Palmas y Valencia.

Ofrecen una **cocina mediterránea creativa y selecta**, basados en la calidad pero con un fuerte carácter de tradición y prestigio. Destacan una diferenciación en la calidad del **Jamón 5J como su "tarjeta de visita"** a la que denominan "la joya de la gastronomía española por excelencia".

La decoración es tradicional y cálida. Denota **calidad y experiencia** con algunos detalles típicos españoles como el Toro de Osborne.

Han comenzado a exportar Jamón a China a través de un convenio con una empresa local y se plantea aumentar esta expansión al mundo.





La Venta

La marca La Venta Tapas Españolas está conceptualmente ligada al primer escenario del tapeo: una venta. En estos tradicionales establecimientos se servían comidas y bebidas a los viajeros y, cuenta la leyenda, en ellos se empezaron a servir las primeras tapas.

Han implementado un **sistema de franquicia** para establecimientos de tapas **en Europa y América** con una clara vocación internacional. El planteo de negocio está **muy estructurado y profesionalizado**, con un agresivo enfoque comercial de captación de franquiciados y master franquiciados, con presencia en medios de comunicación a través de una campaña de publicidad en medios del sector Franquicia. En ella enuncian "Súmese a un winning project made in Spain".

El concepto de sus establecimientos engloba la **oferta gastronómica típica española** y la tapa como su elemento central, la dieta mediterránea como base de todos sus platos.

Pretenden **reflejar** todo el atractivo de España, no solo gastronómicamente, englobando todo **un estilo de vida**: sol, vacaciones, diversión, fiesta, toros, flamenco, buen comer, cultura, hospitalidad y diversión.

Mantienen una filosofía que defiende los **compromisos** de sostenibilidad, igualdad social, y promueven la alimentación saludable y la actividad física.

Ofrecen una amplia variedad de merchandising y elementos típicos españoles.



Lizarrán

Pertenece a Comess Group con **17 años de experiencia** en restauración y presencia en España, Portugal, Italia, Turquía, Rumania, Francia, Rusia, Dubai y USA.

Poseen más de **350 establecimientos operativos en 8 países**, 15 millones de clientes y una facturación superior a 150 millones de euros/año.

Nacen en Sitges en 1988 y mantienen un concepto que mezcla la **gastronomía del norte y un ambiente lúdico**.

Su sistema de franquicia se centra en ofrecer un servicio cercano a su clientela y trabajar por la calidad y el cuidado de la gastronomía tradicional.

Hablan de "**gastronomía en miniatura**" a un **precio asequible**. Cuidan los detalles y los ingredientes. Enuncian una tradición culinaria que combina imaginación y criterio, y que hace de sus pinchos, sus tapas, sus raciones y platos "...una experiencia sorprendente para los sentidos".

Slogan: Lizarrán. Tapas, pinchos y mucho más.





La Tasca
SPANISH TAPAS BAR & RESTAURANT

La Tasca

Cadena de bares y restaurantes de tapas españolas con **60 establecimientos distribuidos en todo Reino Unido y 5 en USA.**

Ofrecen la posibilidad de **experimentar el auténtico estilo y sabor de España** al entrar en La Tasca. Un sitio donde compartir en familia, incluso donde festejar un cumpleaños o pasar las navidades.

Destacan sus **precios asequibles** y realizan **promociones** a través de un periódico mensual propio en el que detallan atractivas promociones y concursos.

Slogan: Spain is closer than you think / **España está más cerca de lo que crees.**



Ceviche
Tapas Bar & Restaurant

Ceviche

Cadena de bares y restaurantes de tapas en USA, con establecimientos en Tampa, St. Pete, Orlando, Sarasota y Clearwater.

Nace en 1997 en Tampa y es votado dentro del "**Top Twenty New Restaurants in Florida**" por la Florida Trend Magazine. A partir de ese evento se acelera su expansión.

Ofrecen una variedad de **100 tapas** realizadas con **recetas del norte de España y Cataluña** principalmente. Importan la mayoría de los productos para mantener la autenticidad y la calidad.

Se presentan como un bar de flamenco con una amplia agenda de eventos y espectáculos en vivo.

Tienen servicio de catering externo

Ofrecen promociones de degustación, happy hours, tarjeta de fidelidad y tarjeta regalo.





Establecimientos
puntuales
en el mundo que
no son cadena



Fogón

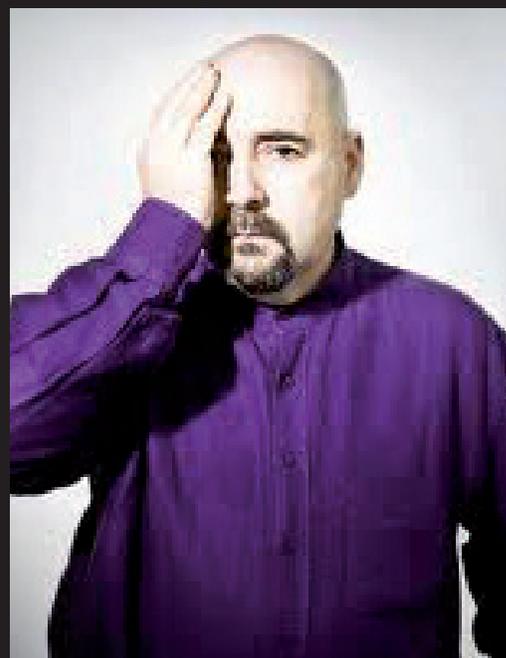
Alberto Herraiz es un reconocido restaurador de Cuenca que tiene su restaurante en París, donde vive desde hace años.

El Restaurante Fogón, situado frente a Notre Dame, ofrece un amplio surtido de **tapas originales** en las que se utilizan exclusivamente productos con Denominación de Origen Española. **Su carta tiene una gran rotación** y cambia continuamente las creaciones, por lo que se ha ganado una reputación dentro de la **cocina innovadora** en el mundo de la tapa.

La decoración es moderna, minimalista y con detalles que remiten a la cultura española pero de una forma exclusiva y diferente.

Las mesas que ha diseñado para su local son mesas exclusivamente destinadas a disfrutar de las tapas. Incorporan un pequeño cajón en el que se encuentran cubiertos específicos para disfrutar de cada creación culinaria. Se denomina **Mesa Antojo**.

Su local tiene un **templador del jamón**, que lo mantiene a unos 23 °C para que exprese mejor su aroma y sabor. El templador no es una novedad en sí, pero es aprovechado como elemento destacado en la **decoración**.





Tapeo (Boston)

Situado en el corazón de Back Bay en Boston, este restaurante con **15 años de antigüedad** ofrece tapas españolas en un **ambiente español clásico**.

Su decoración es tradicional y cuidada.

Realizan eventos privados tales como bodas, cumpleaños, cenas de negocios y cocktails con capacidad hasta 250 pax.



Tapeo (Hong Kong)

Tapeo Central y Tapeo Sai Wan Ho son dos bares de tapas y vino situados en Hong Kong.

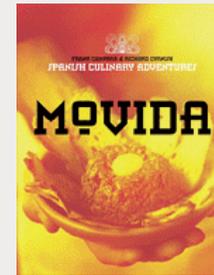
Ofrecen **una auténtica experiencia de bar de tapas** replicando algunos de los más famosos bares de tapas de España, con **barra y cocina a la vista**.

Describen la oportunidad que ofrece la tapa al poder pedir y degustar distintos platos ya que son porciones pequeñas. Esto es acorde a la preferencia que hay en Hong Kong de **compartir** la comida.

El ambiente es **moderno, exclusivo y minimalista**.

Menú de comida 100\$. Menú de noche 150\$





Movida

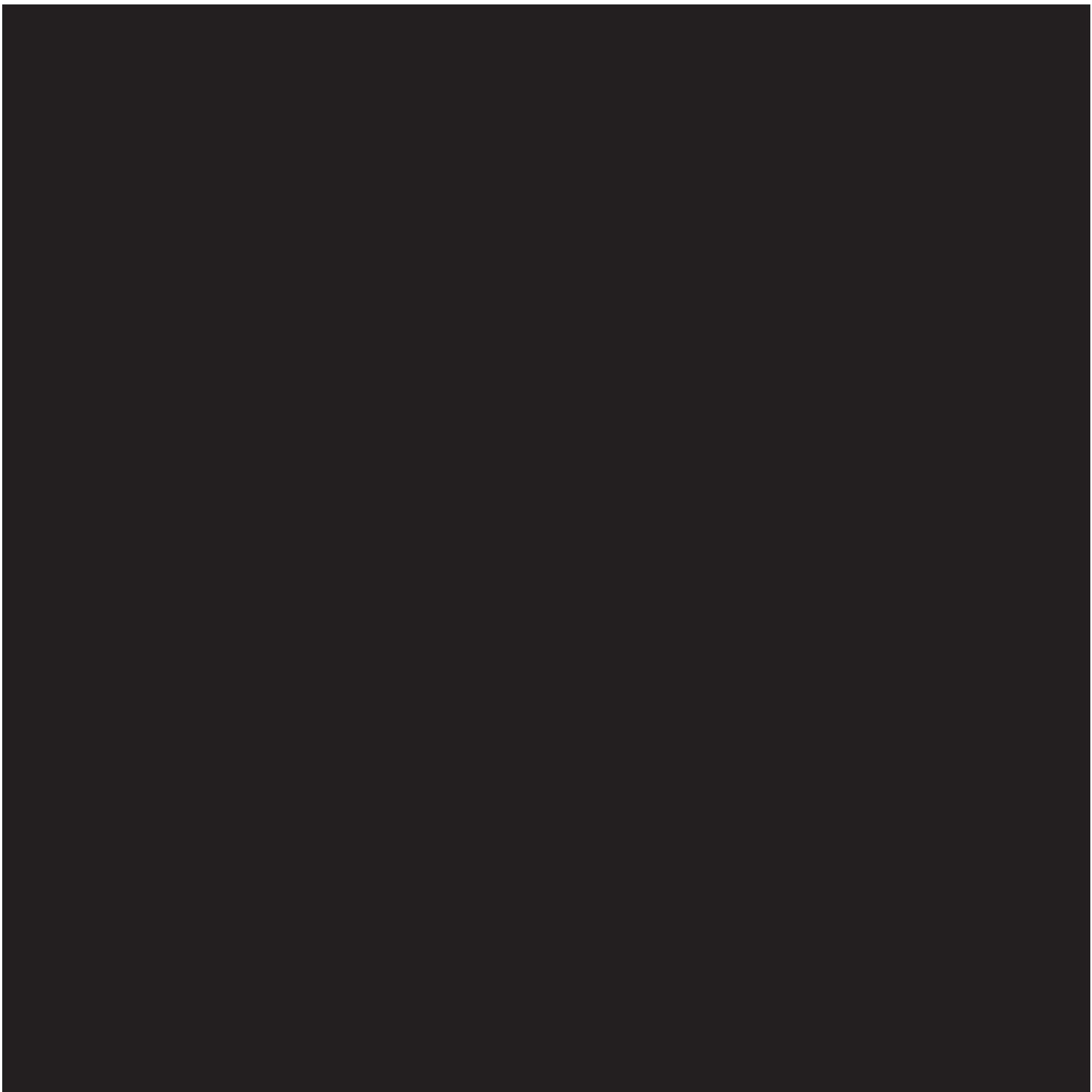
Son cuatro bares y restaurantes de tapas españolas situados en Melbourne, Australia.

El estilo es **moderno y acogedor** y cada uno de ellos tiene una particularidad.

Son entornos **relajados, divertidos, creativos, jóvenes**, con reminiscencias españolas y con un buen servicio.

Presentes en la Good Food Guide 2010 y en Gourmet Traveller

Música en vivo.





Conclusiones

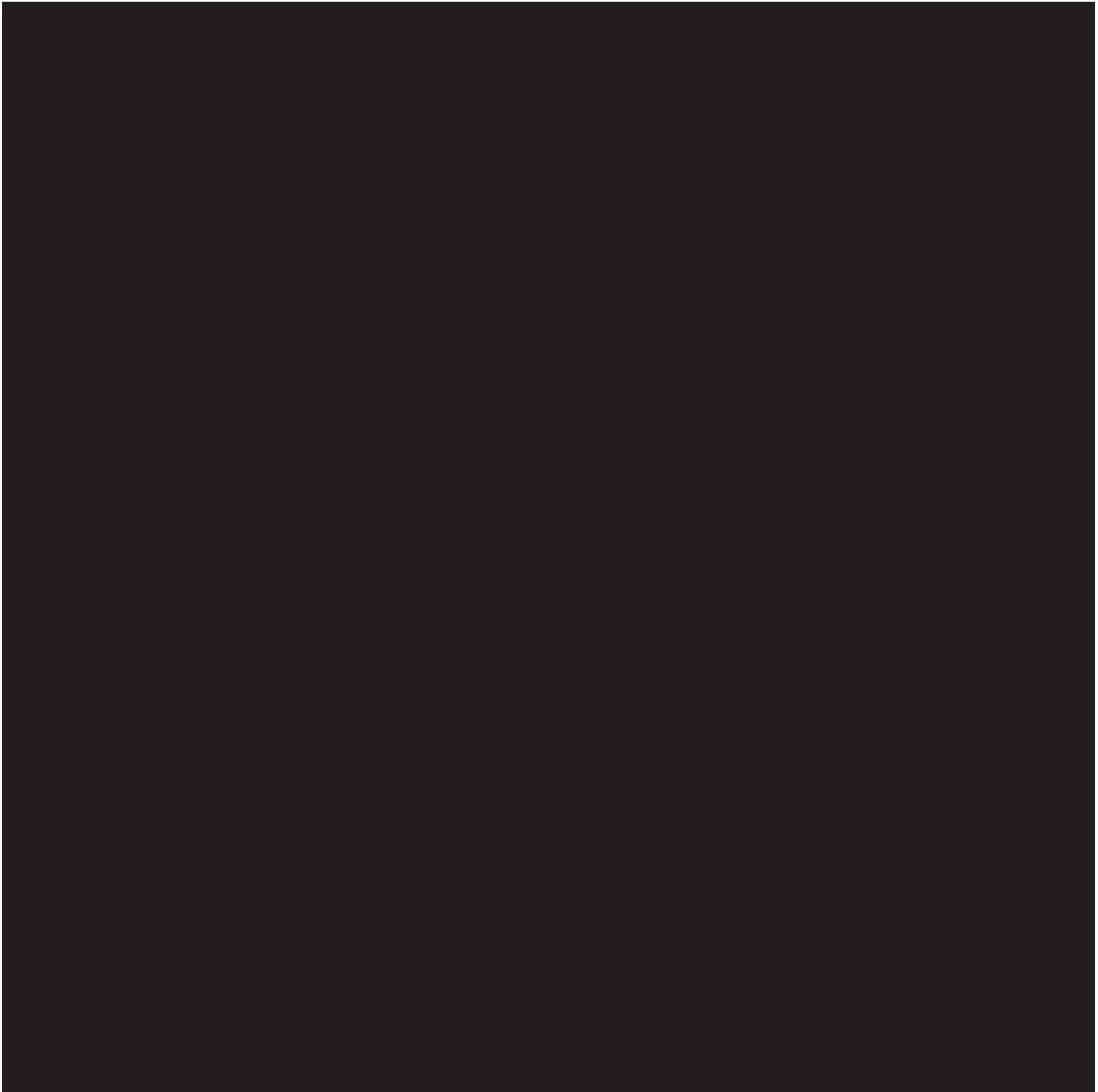
En general los bares de tapas que son franquicias o cadenas suelen buscar un estilo de decoración basado en los tópicos españoles. En algunos casos con mayor percepción de calidad que en otros.

En ocasiones el servicio y la oferta son poco cuidados, los productos son menos exclusivos y la calidad en general disminuye, dando sensación de pre cocinado o de fast food. Este hecho, sin embargo, no se da tanto en los establecimientos independientes (que no son cadena).

La mayoría de los bares y restaurantes buscan transmitir una experiencia de inmersión en la cultura y el estilo de vida español y no solo en la gastronomía, principalmente a través de la decoración y la música. El resultado parece ser más o menos acertado dependiendo de la calidad y el estilo de cada uno de ellos.

En los casos de cadenas y franquicias no se observa que se consiga transmitir un elemento premium o de exclusividad en la oferta

Hay un fuerte protagonismo del producto: jamón, vino, anchoas, aceite, mariscos... Es el principal elemento competitivo.





Tendencias diseño en locales de restauración

Dos de las grandes tendencias que actualmente existen en interiorismo son:

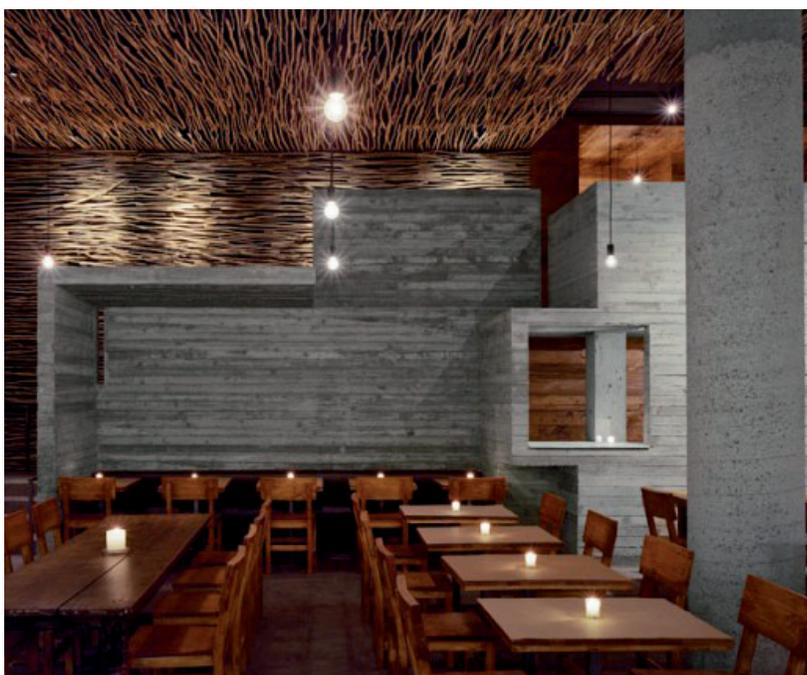
El nuevo minimalismo: La rigidez del minimalismo de los años 90 se rompe con formas más orgánicas y alegóricas del mundo exterior que se aplican con texturas, materiales, iluminación.

Este minimalismo es cálido en contraposición al frío que caracterizaba a la tendencia anteriormente.

El eclecticismo moderno: Definiríamos esta tendencia como una mezcla de estilos, donde diferentes elementos se encuentran y apelan a diferentes historias que juntas crean un todo coherente, con elementos modernos y antiguos, de aquí y de allí. Diferentes lugares y tiempos se encuentran. Oriente y occidente, presente y pasado entran juntos en acción.



Bravo 24 | Hotel W (Barcelona)
Isabel Lopez



Pio Pio | (New York)
Sebastian Mariscal

El nuevo minimalismo



Blanc

Hotel Mandarin Oriental (Barcelona)
Patricia Urquiola



Negro-Rojo

(Barcelona)
Sandra Tarruella



Miu (Barcelona)
Lázaro Rosa Violán



Bar Tomate (Madrid)
Sandra Tarruella

Eclecticismo moderno



La China (Barcelona)
S.Tarruella & I.Lopez



Komomoto (Barcelona)
Sandra Tarruella





La tapa:
Un valor en alza



Manuel Jurado
Presidente de la Asociación
Empresarial de la
Calidad Certificada Landaluz.

*La tapa andaluza es el elemento de "maridaje"
entre los productos de calidad, las marcas
y los cocineros de esta Comunidad.*



*Es destacable la libertad de creación
que permite la tapa andaluza.*



Rafael Ansón
Presidente de la Real Asociación
Española de Gastronomía.



Ángel León

Chef del Restaurante "Aponiente"
del Puerto de Santa María, Cádiz.

*Hay que reivindicar el valor de la tapa como
"forma informal de comer buena comida"*



*La Tapa se ha convertido en
una forma de comer y relacionarse.*



Dani García



Ferrán Adriá

El verbo tapear debería ser un logo de todos.

El tapeo es una forma de vivir, una manera de entender la vida, alegría y buen rollo.



La cocina andaluza y española en la actualidad recibe el reconocimiento que merece, un éxito que refleja el fruto de un esfuerzo constante por la recuperación de las recetas más tradicionales, la renovación, la investigación y la creciente imaginación de nuestros expertos.



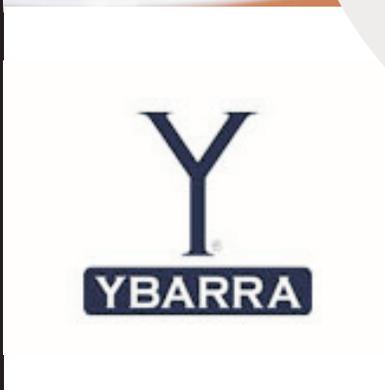
Luciano Alonso
Consejero de Turismo
de la Junta de Andalucía.



Capítulo 3



¿Cuál es nuestro diferencial?



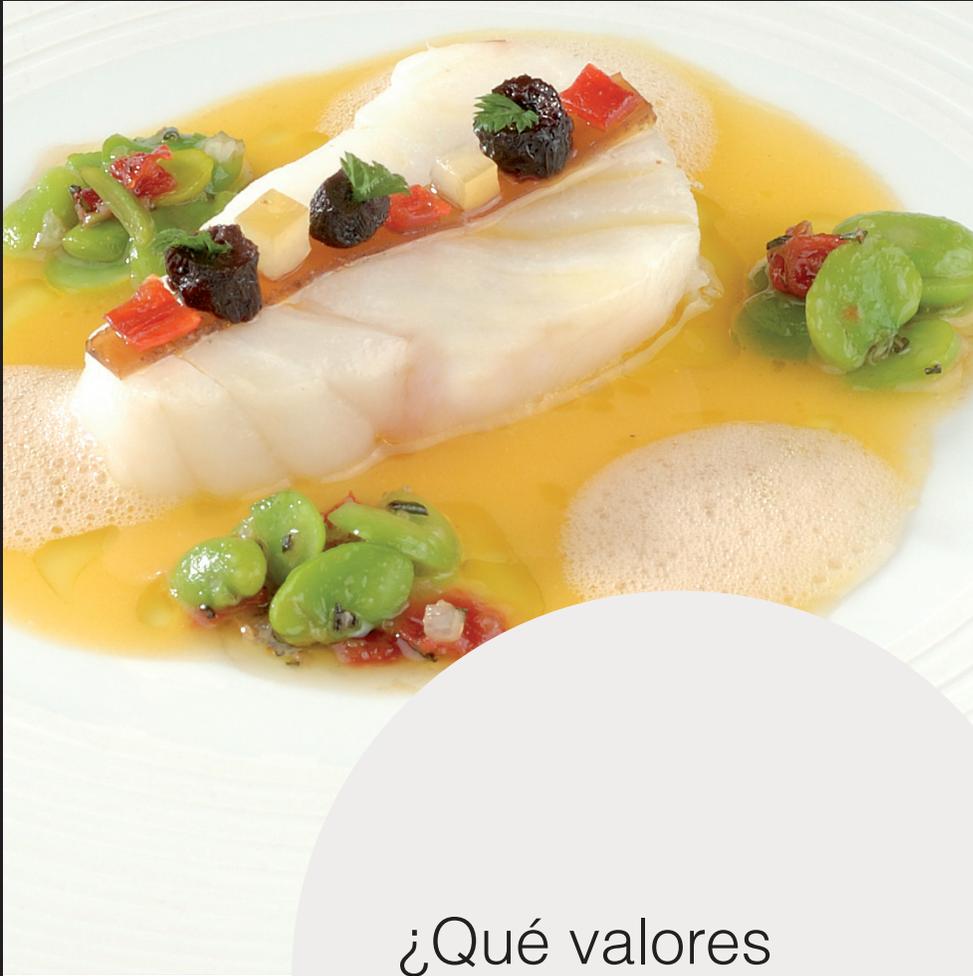
Cultura de la tapa



Esencia de la cultura
gastronómica andaluza

Nuestra iniciativa aglutina tres elementos fundamentales, que confluyen en este proyecto de manera natural y complementaria:

- **Las marcas (Asociación Landaluz).**
- **Los productos de calidad (Distintivo Calidad Certificada).**
- **Los cocineros (restauradores andaluces de prestigio que están recreando y reinventando el concepto de la tapa).**



¿Qué valores
debemos expresar?



Calidad: Calidad Contrastada de materias primas de Andalucía. Muchos de nuestros productos están garantizados por la marca de “Calidad Certificada”, que avala una calidad diferenciada y una elaboración sometida a controles específicos.

La Asociación LANDALUZ, por su parte, garantiza la solvencia de las marcas presentes en la iniciativa, y su compromiso con la calidad de los alimentos.

Excelencia: en los productos, en la gastronomía y en el espacio. Nuestros locales acogen e invitan a degustar productos de calidad, y a vivir la experiencia de la tapa de Andalucía de manera cuidada y mimada en cada detalle.



Modernidad y tradición: al igual que la excelencia de nuestros productos agroalimentarios, permite a nuestros cocineros una enorme libertad de creación de platos y sabores, nuestros espacios también recogen la esencia de las tradiciones andaluzas, y la reinterpretan bajo un prisma de modernidad.

Una forma de vida genuina: la tapa reúne a su alrededor a personas con ganas de compartir y disfrutar. Nuestros locales animarán y venerarán este carácter profundamente social de la tradición de la tapa andaluza, como una forma informal de comer buena comida y de celebrar el gusto por la reunión y la conversación en torno a alimentos excelentes.



Capítulo 4



¿Cómo lo concretamos?

Dos posibles vías:

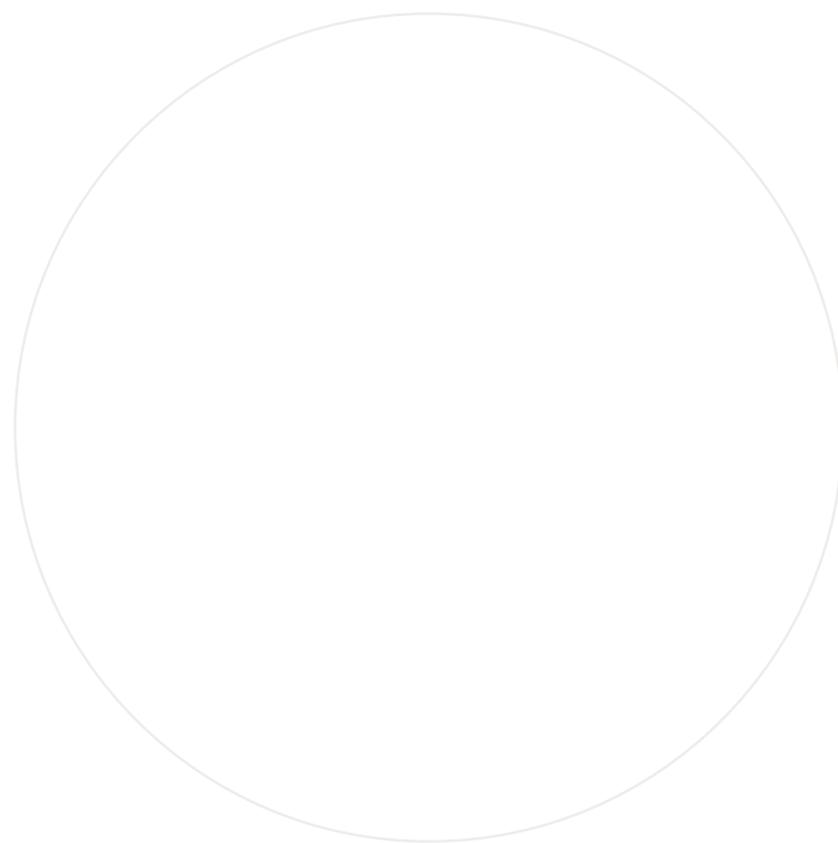
1

La esencia reinterpretada

2

Una forma de experimentar

Propuesta **1**



1) La esencia reinterpretada

Modernidad y sofisticación como bandera. Una nueva forma de reinterpretar la esencia de la tradición culinaria. Un escenario con lenguaje propio, donde los elementos culturales, marcas y productos, se transforman en lenguaje contemporáneo. Un escenario visual y sensorial donde disfrutar la esencia culinaria y la nueva gastronomía.

Andalucious

A taste of Spanish Cuisine

Un nombre...

Andalucía

Tradición, tierra, singularidad, modernidad.

Un adjetivo...

Delicioso- Delicious

Sensación, degustar las esencias, convertirlas
en nuevos sabores.

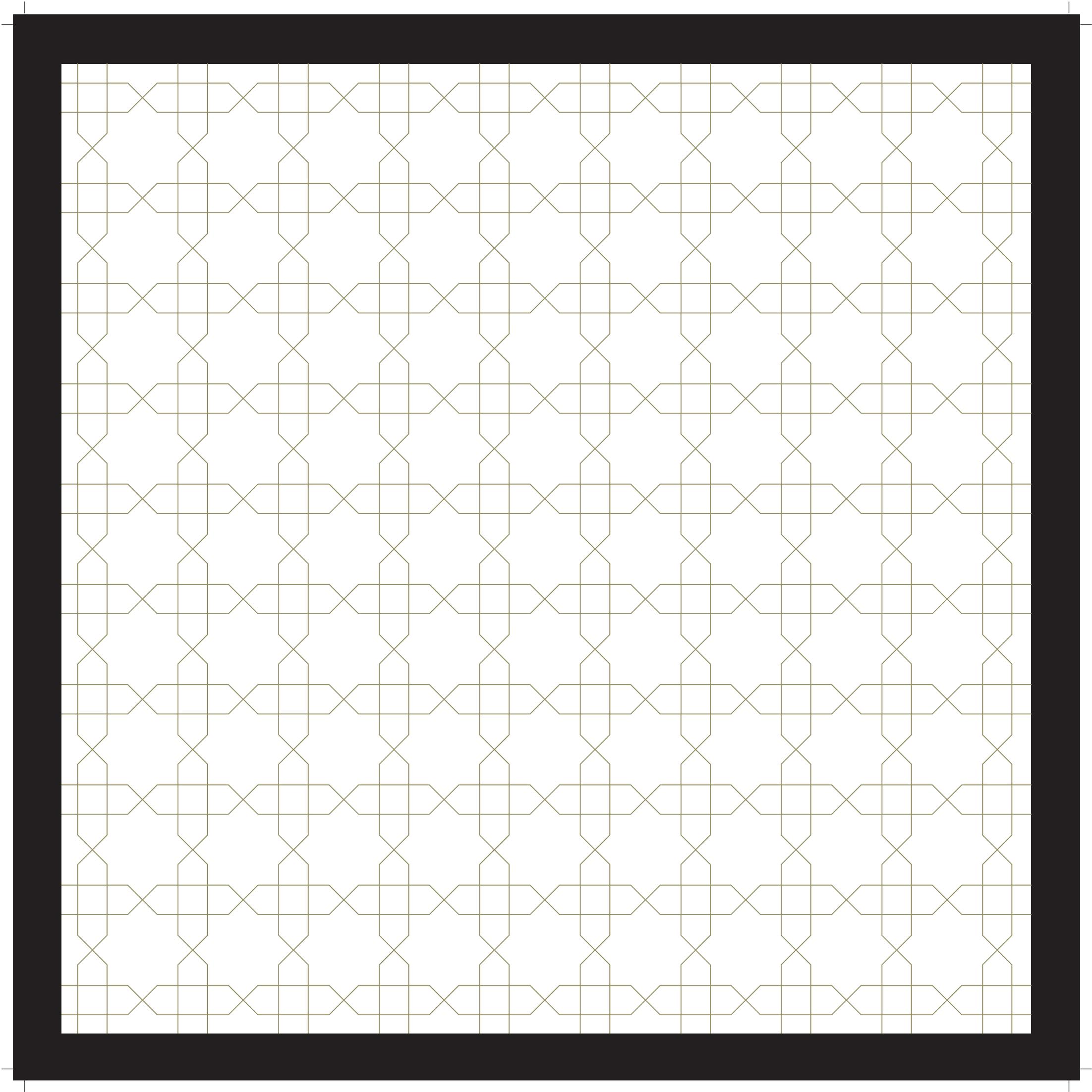
Una firma...

Una forma de enseñar al mundo entero, cómo
degustar la esencia de nuestra gastronomía,
nuestros productos y nuestras marcas.



ANDALUCIOUS

A TASTE OF SPANISH CUISINE





ANDALUCIOUS

A TASTE OF SPANISH CUISINE



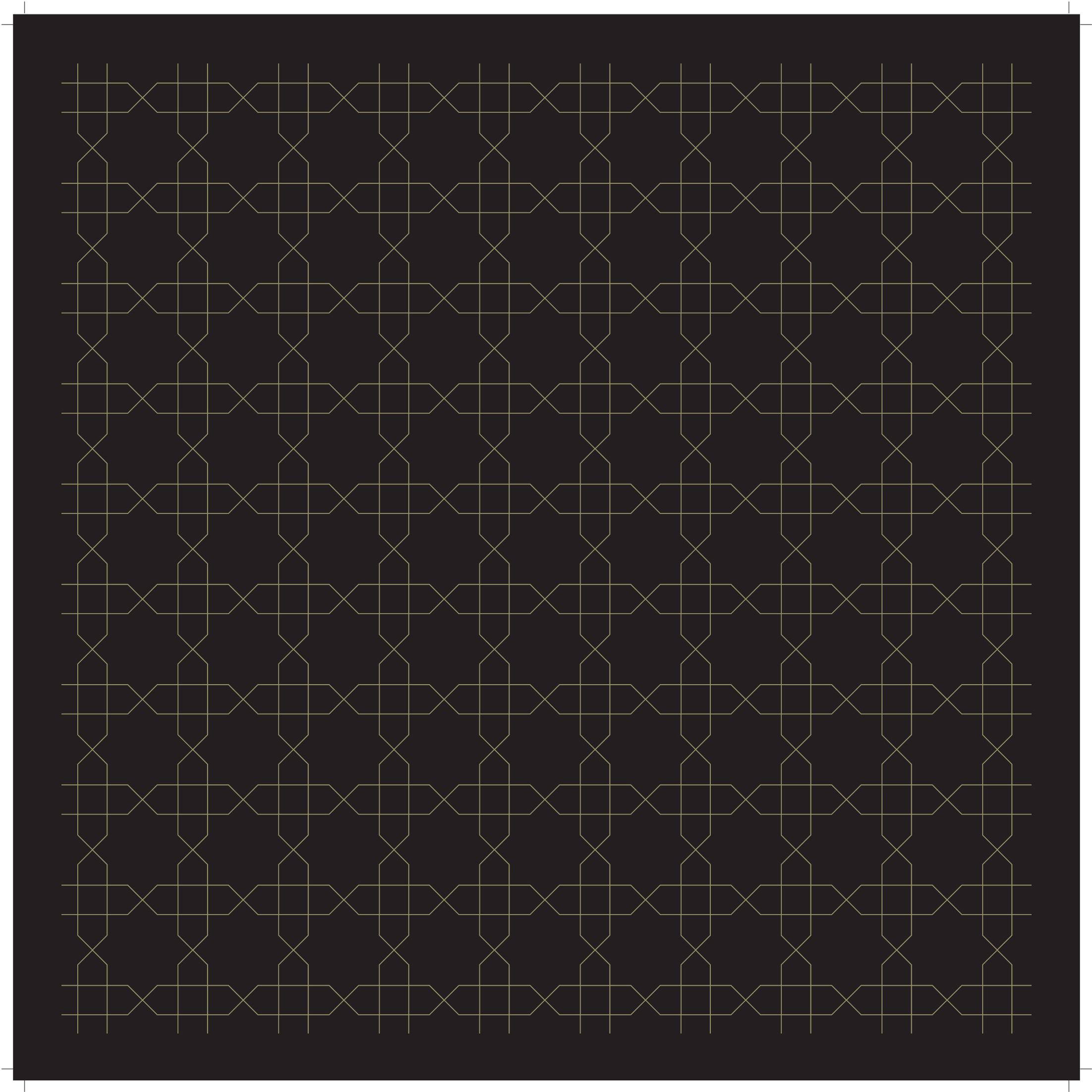
Andalucious
propuesta
interiorismo

ANDALUCIOUS

CONCEPTO

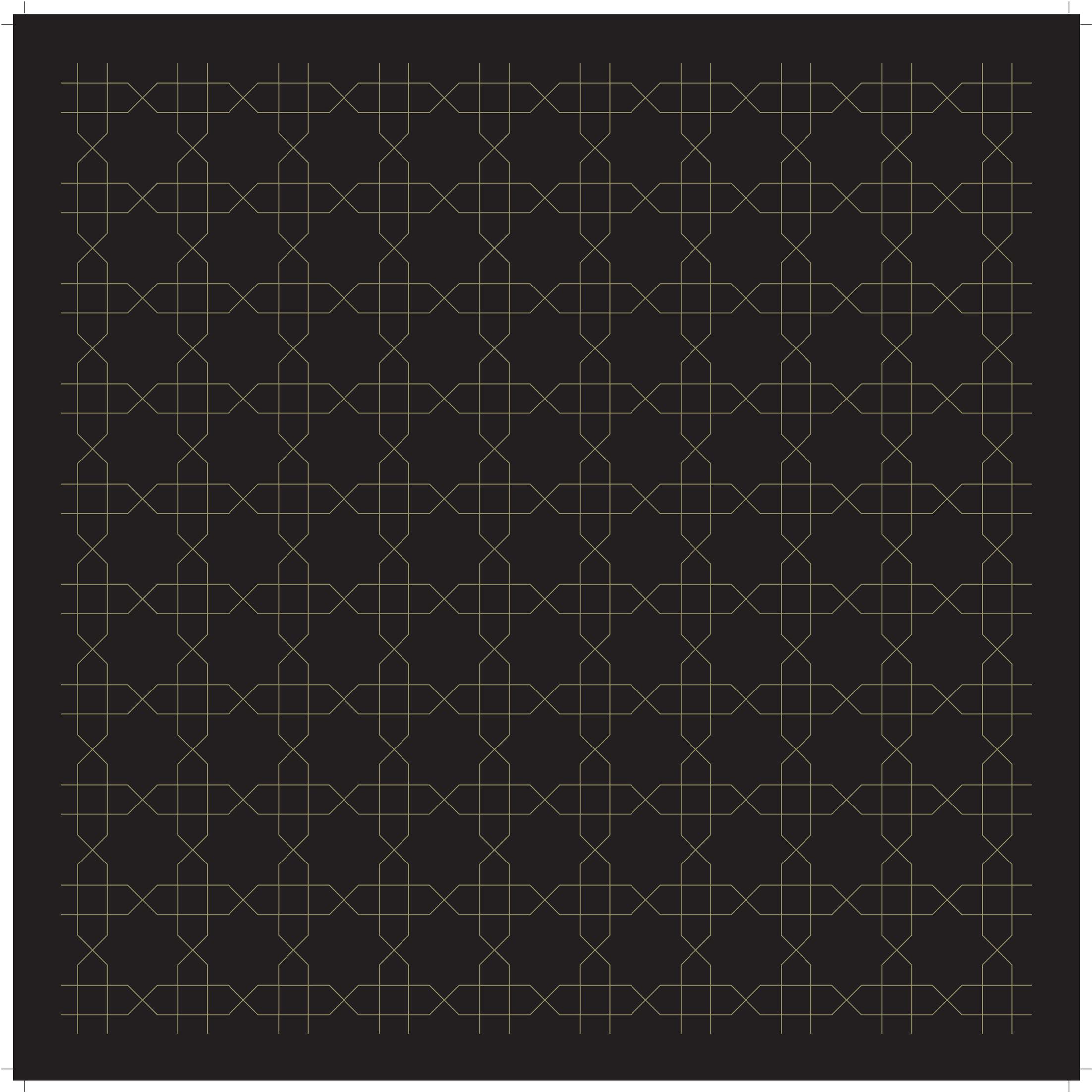
El concepto base del que parte el diseño de los locales Andalous es la tradición reinterpretada. Cómo la alta cocina de tapas, transforma aquellos alimentos utilizados tradicionalmente y los trabaja modernizando aspecto y sensación, nuestros locales utilizan el mismo proceso. Materiales nobles e históricamente probados se aplican con un lenguaje contemporáneo.

La simplicidad en la gama cromática resulta un telón de fondo perfecto para que el producto y la gastronomía tengan el máximo protagonismo sin renunciar a los elementos estilísticos de la tradición andaluza (geometrías, celosías, mármoles, el blanco).



ANDALUCIOUS
VISTA GENERAL DESDE EXTERIOR LOCAL





ANDALUCIOUS
VISTA INTERIOR LOCAL ZONA COLMADO





ANDALUCIOUS
VISTA GENERAL INTERIOR LOCAL

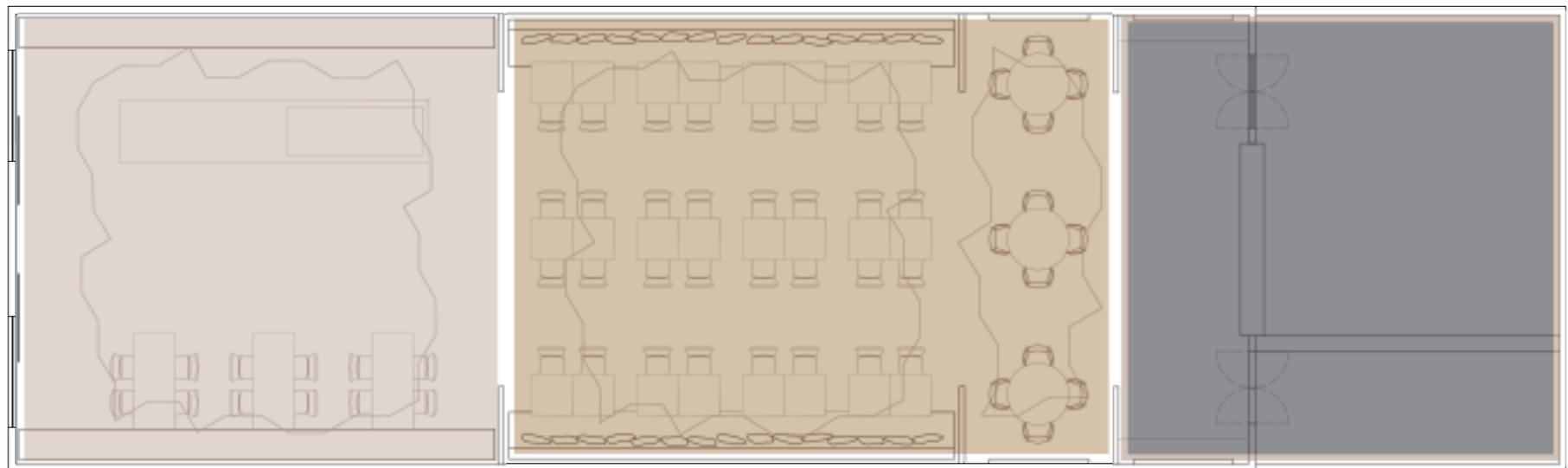


ANDALUCIOUS
VISTA ZONA DEGUSTACIÓN





ANDALUCIOUS PLANTA ZONIFICACIÓN



ZONA 1

Venta producto
Muestra producto
Degustación espontánea
Degustación en barra

ZONA 2

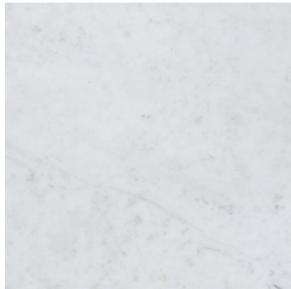
Degustación en mesa (dos tipos diferentes
dependiendo cliente)
Espacio para eventos
Espacio para talleres.

ZONA 3

Zona de camareros
Servicios
Cocina

La planta de Andalucious, dividida en tres grandes bloques funcionales permite un uso del espacio de manera sectorial y gradual. Desde el producto en crudo (entrada) hasta el producto cocinado en la parte de la cocina. Esto se plasma también en el diseño del local que se diferencia en materiales de una parte a otra.

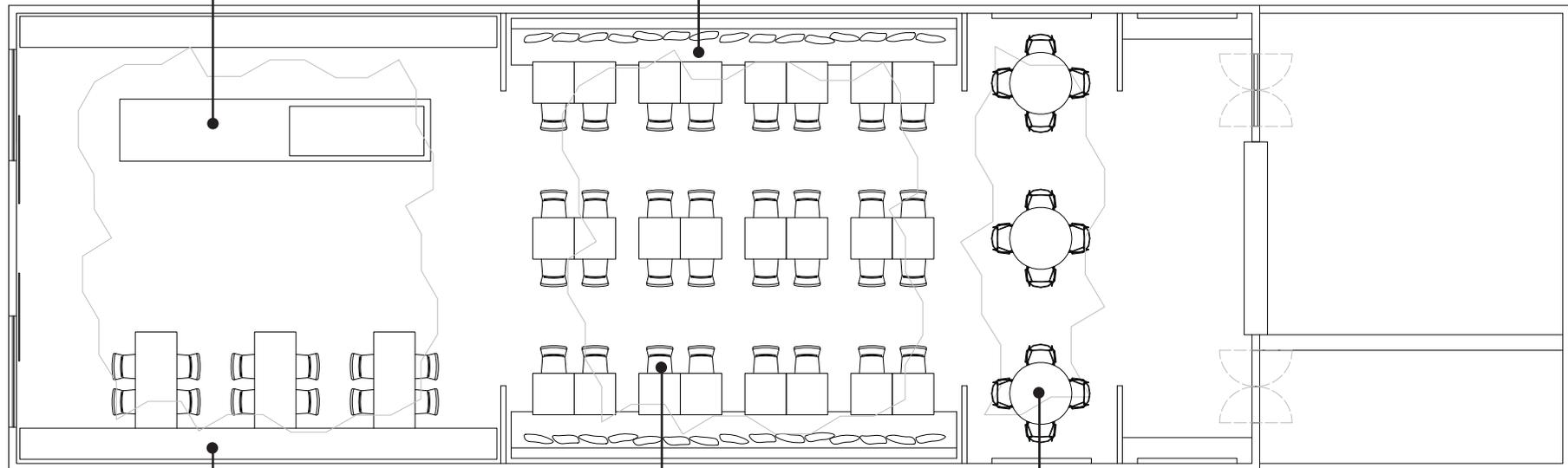
ANDALUCIOUS PLANTA DISTRIBUCIÓN



MOSTRADOR MÁRMOL
BLANCO PAÍS



BANCO SUSPENDIDO
ACABADO CUERO



ESTANTERIAS
MADERA ENVEJECIDA



SILLAS TROPICALIA de
PARTRICIA URQUIOLA
para MOROSO



MESA REDONDA CON
SOBRE MÁRMOL
TIPO TULIP de EERO
SAARINEN



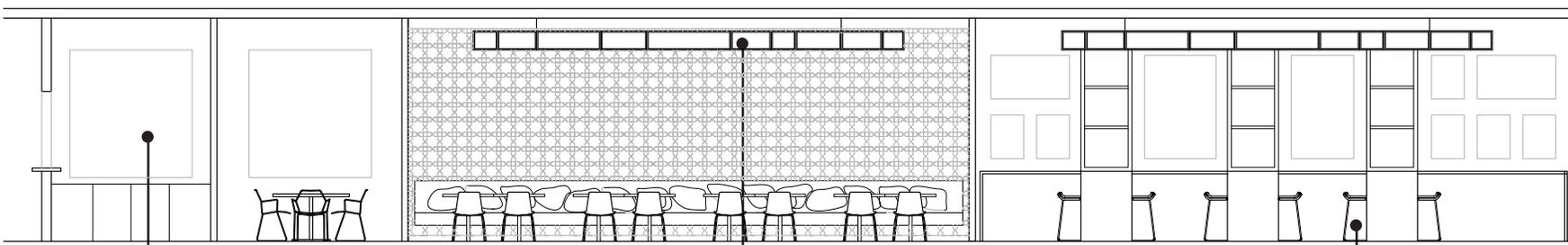
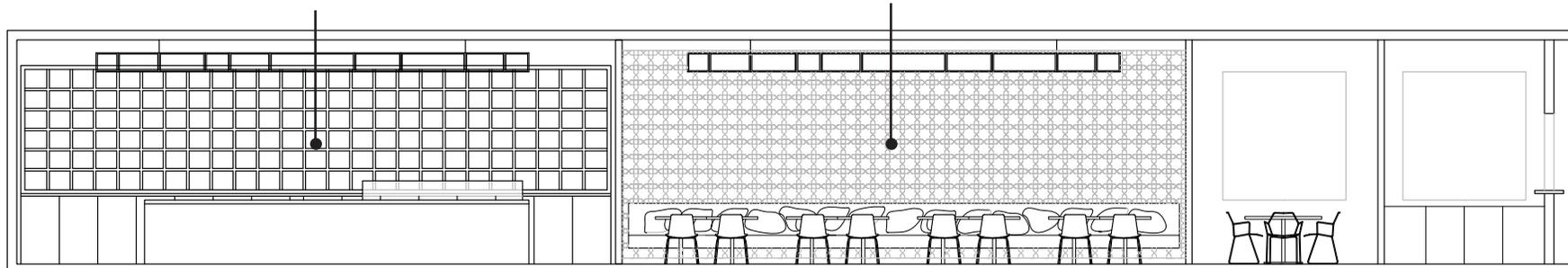


PANTALLAS DE VÍDEO EN LAS QUE SE PASARÁ INFORMACIÓN DE MARCAS Y PRODUCTOS



REVESTIMIENTO DE DM LACADO BLANCO BRILLANTE

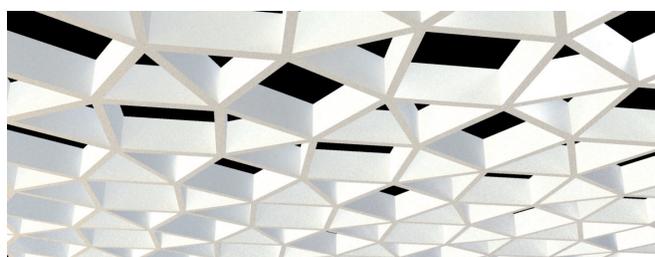
ANDALUCIOUS ALZADOS TRANVERSALES



IMÁGENES IMPRESAS EN CANVAS DE ALGODÓN RETROILUMINADAS



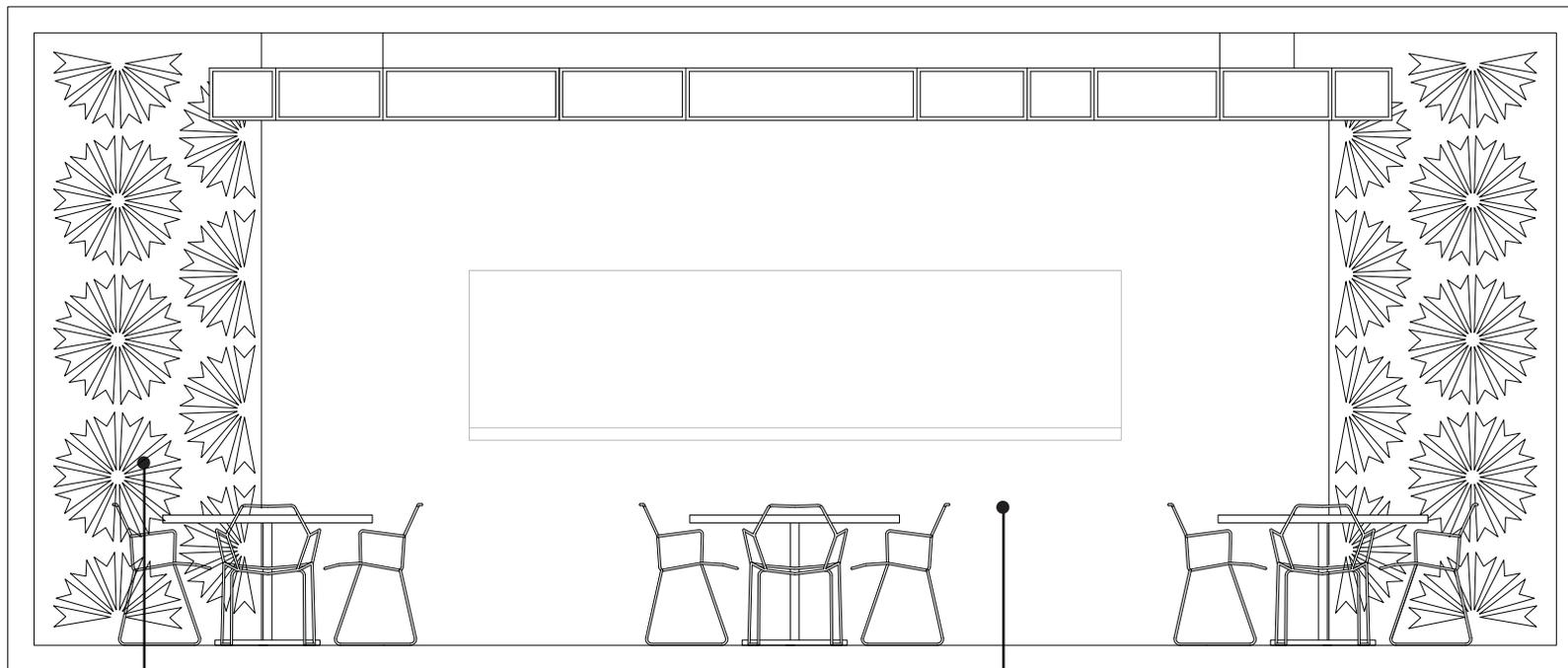
TECHO CELOSÍA de YESO CON MOTIVOS GEOMÉTRICOS ANDALUCES



TABURETE NAOSHIMA DE EMILIANA. Producido por Ziru



ANDALUCIOUS
ALZADO FRONTAL



CELOSÍA DE HIERRO CON
APLICACIÓN DE PAN DE ORO



REVESTIMIENTO DE PARED
NEGRO BRILLANTE RECORDANDO
ESMALTE PIEZAS CERÁMICAS





ANDALUCIOUS
MATERIALES DE COMUNICACIÓN





Delicioso Sabor Andaluz



ANDALUCIOUS

A TASTE OF SPANISH CUISINE

Andalucious es un espacio creado para descubrir los sabores y las esencias culinarias de la, mundialmente, conocida tapa andaluza. Andalucious es tradición culinaria convertida en modernidad y sofisticación. Un lugar donde la tapa es la embajadora de nuestras marcas y productos. Un lugar donde la palabra tapa, se convierte en alta cocina.

Descubre la tapa, descubre lo mejor de nuestra tierra





Delicioso Sabor
Andaluz



ANDALUCIOUS

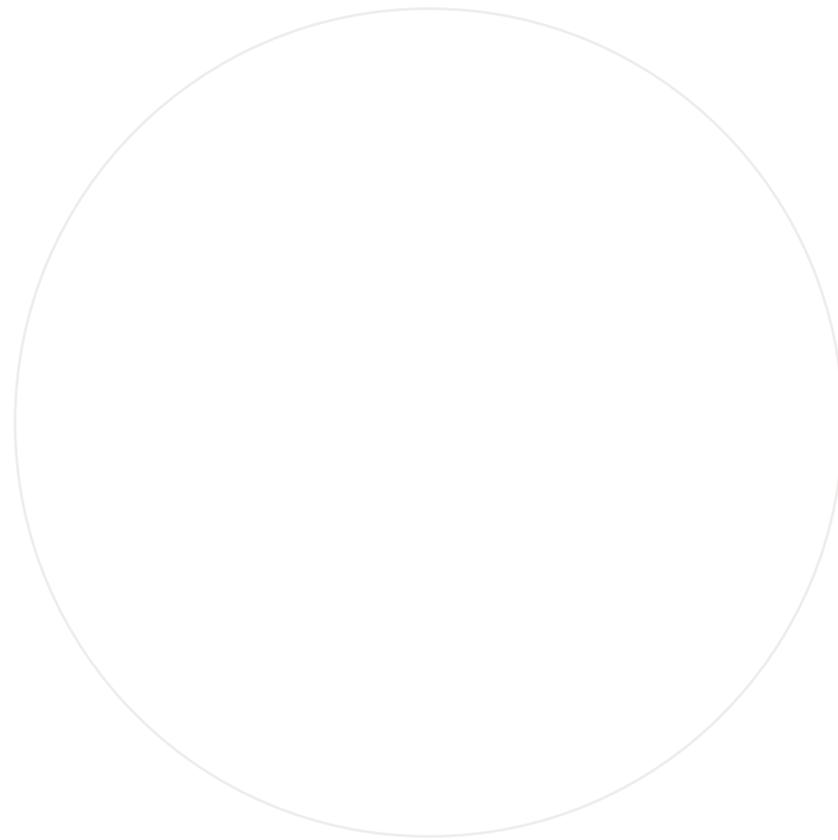
A TASTE OF SPANISH CUISINE

Andalucious es un espacio creado para descubrir los sabores y las esencias culinarias de la, mundialmente, conocida tapa andaluza. Andalucious es tradición culinaria convertida en modernidad y sofisticación. Un lugar donde la tapa es la embajadora de nuestras marcas y productos. Un lugar donde la palabra tapa, se convierte en alta cocina.

Descubre la tapa, descubre lo mejor de nuestra tierra



Propuesta **2**



2) Una forma de experimentar

La tradición, la experiencia, el rito humano y el evento social. Un lugar para compartir, para vivir la experiencia del “tapeo”. Elementos tradicionales fusionados con una estética moderna. Una recreación de la tradición de las abacerías, donde el producto está asimilado en ese ritual, tan nuestro, de reunirse para disfrutar y comer.

Tapeador

Tapas Experience

Un mundo de tradición.

La esencia de lo nuestro.

Nuestro carácter

Nuestras costumbres.

Una manera de decirlo.

Una manera sentirlo.

Una nueva manera de compartirlo.

t'APEADOr

TAPAS EXPERIENCE

Or

TAPAS EXPERIENCE

tAPEADOr

TAPAS EXPERIENCE



Tapeador
propuesta
interiorismo

TAPEADOR

CONCEPTO

El Concepto del que hemos partido para desarrollar el proyecto es LO SOCIAL del tapeo. De esta manera lo importante no solamente son los productos y la cocina, sino también la interacción humana, la forma de comer tan singular del tapeo.

Para formalizar este concepto hemos utilizado una gran barra central que nos hace de punto de encuentro entre personas, gastronomía, risas. Colocando esta gran barra en el centro de dos grandes alhacenas, conseguimos situar al usuario en un espacio de producto donde, además de la degustación gastronómica, talleres, música, catas y muchas otras actividades pueden suceder.



TAPEADOR
VISTA GENERAL
DESDE EXTERIOR LOCAL





TAPEADOR
VISTA GENERAL
INTERIOR LOCAL



TAPEADOR

VISTA BARRA CENTRAL

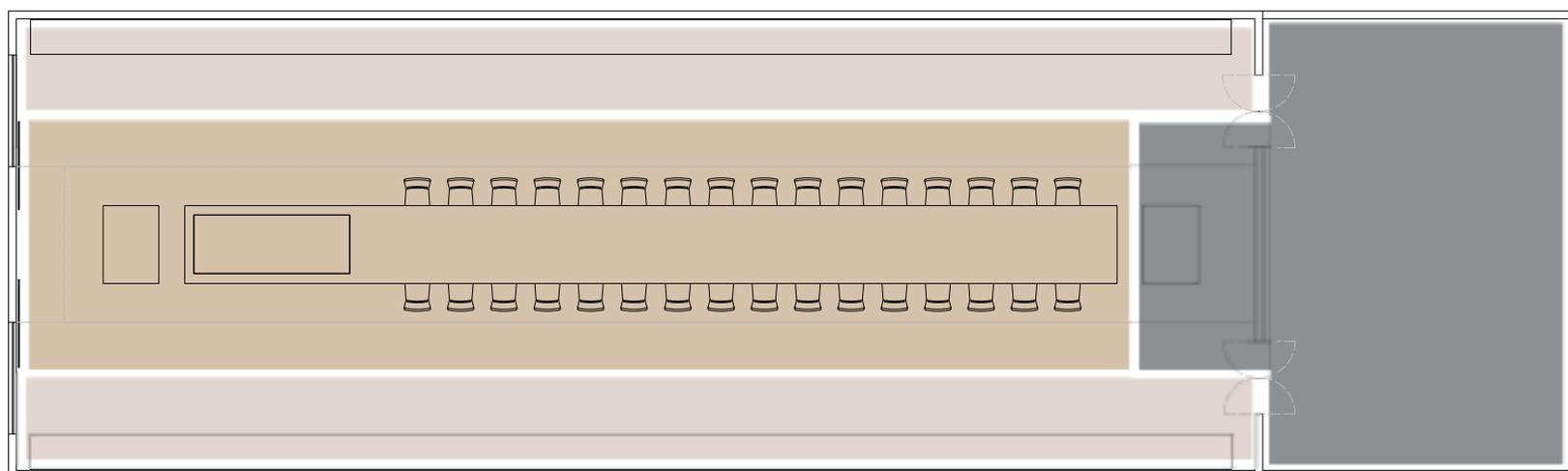


TAPEADOR
VISTA BARRAS LATERALES



TAPEADOR

PLANTA ZONIFICACIÓN



ZONA 1

Venta producto
Muestra producto
Degustación espontánea
Degustación en barra



ZONA 2

Degustación barra
Espacio para eventos
Espacio para talleres.
Exposición producto.



ZONA 3

Zona de camareros
Servicios
Cocina

La planta de Tapeador trata de centrar la atención en la barra, donde se desarrolla el ritual del tapeo

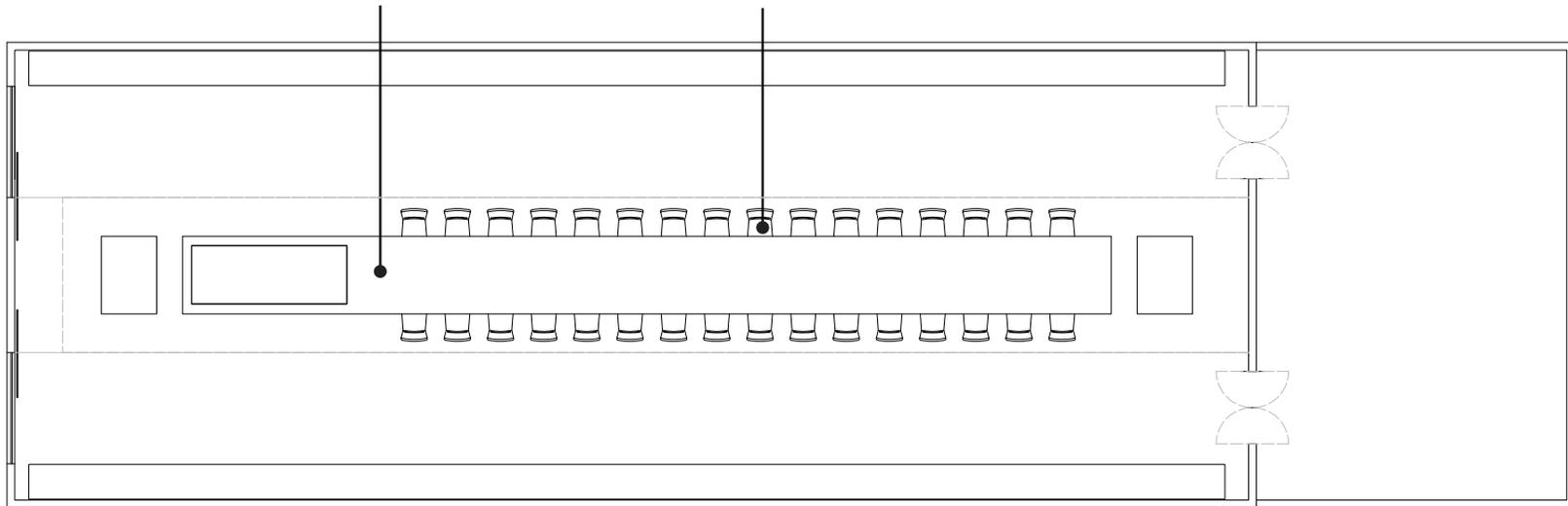


MOSTRADOR MÁRMOL
BLANCO PAÍS

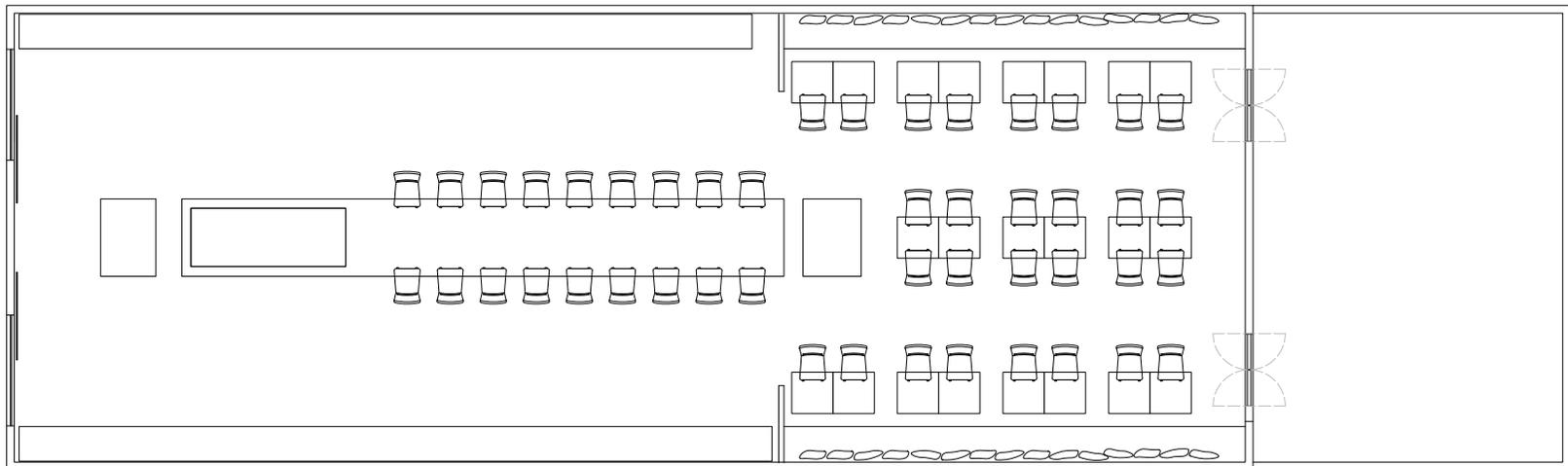


MORPH-STOOL de ELLEN STONE
Producido por Zeitraum.

TAPEADOR PLANTAS DISTRIBUCIÓN



OPCION A

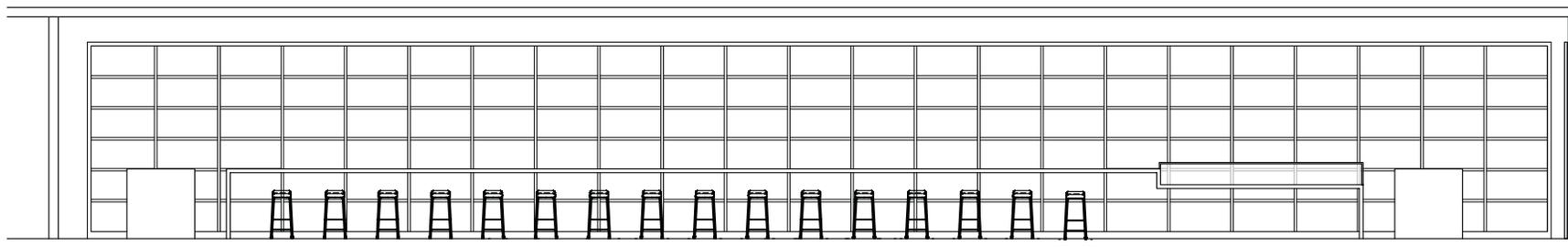


OPCION B

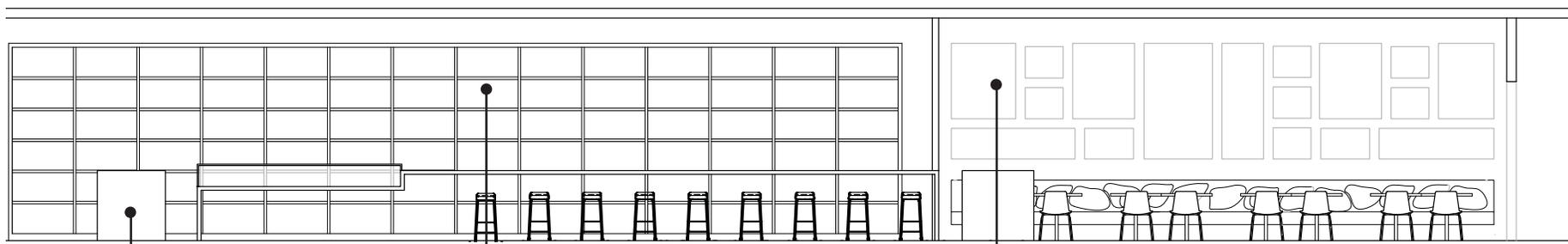
Aquí se muestra una variante de la planta con barra longitudinal para poder adaptar el proyecto a una distribución que albergue distintas modalidades de uso. En la parte final de degustación en mesa también existe la posibilidad de volver el espacio diáfano para poder montar eventos, catas de productos, presentaciones de producto, etc.

TAPEADOR

ALZADOS TRANSVERSALES



OPCION A



OPCION B

PANTALLAS DE VÍDEO EN LAS QUE SE PASARÁ INFORMACIÓN DE MARCAS Y PRODUCTOS

IMÁGENES IMPRESAS EN CANVAS DE ALGODÓN RETROILUMINADAS

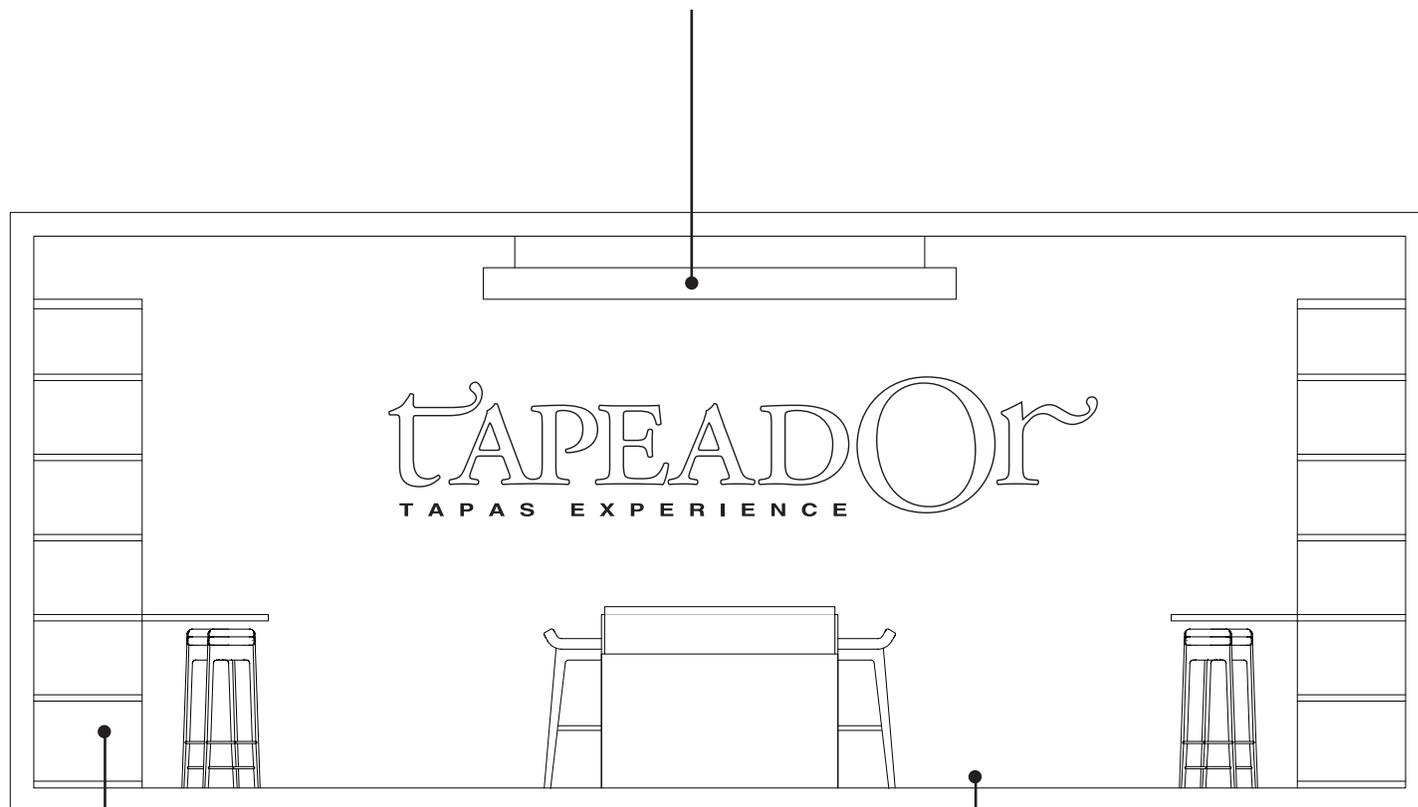
MOSTRADOR & CAJA DE MADERA TEÑIDA .



TAPEADOR

ALZADO FRONTAL

TECHO DE TELA DE PVC
TENSADA RETROILUMINADO



ESTANTERÍA DE MADERA
TEÑIDA CON EXTENSIONES
QUE FUNCIONAN COMO BARRAS
LATERALES.

REVESTIMIENTO DE PARED
COLOR CALDERO/ROJO.
PAVIMENTO DE SUELO MISMO
COLOR CON ACABADO CONTINUO DE
EPOXI.



LAPEADOR

TAPAS EXPERIENCE



EAD Or TAPEAD Or TAPEAD Or TAPEAD Or TAPEAD Or
TAPEAD Or TAPEAD Or TAPEAD Or TAPEAD Or TAPEAD Or
EAD Or TAPEAD Or TAPEAD Or TAPEAD Or TAPEAD Or
TAPEAD Or TAPEAD Or TAPEAD Or TAPEAD Or TAPEAD Or
EAD Or TAPEAD Or TAPEAD Or TAPEAD Or TAPEAD Or
TAPEAD Or TAPEAD Or TAPEAD Or TAPEAD Or TAPEAD Or
EAD Or TAPEAD Or TAPEAD Or TAPEAD Or TAPEAD Or
TAPEAD Or TAPEAD Or TAPEAD Or TAPEAD Or TAPEAD Or
EAD Or TAPEAD Or TAPEAD Or TAPEAD Or TAPEAD Or
TAPEAD Or TAPEAD Or TAPEAD Or TAPEAD Or TAPEAD Or

TAPEADOR

TAPAS EXPERIENCE



*La tapa se vive,
se siente, se saborea,
se comparte...*

Porque la tapa es nuestra forma de disfrutar y mostrar lo mejor de nuestra gastronomía. Tapear es reunirse, charlar y compartir un buen rato con los tuyos. Tapeador es una nueva forma de ver la experiencia del tapeo. Un lugar donde saborear las mejores tapas y los mejores productos y marcas de toda nuestra gastronomía. Descubre una nueva forma de degustar la tapa.

Descubre la verdadera experiencia del tapeo

LANDA LUZ
Asociación Empresarial
CALIDAD CERTIFICADA

