

# ayd

ARTE & DISEÑO

**CASAS ...**  
Obra de Sebastián Barbosa:  
Penthouse frente al Club de Golf

**...Y LUGARES**  
Walrus: un restaurante con carácter

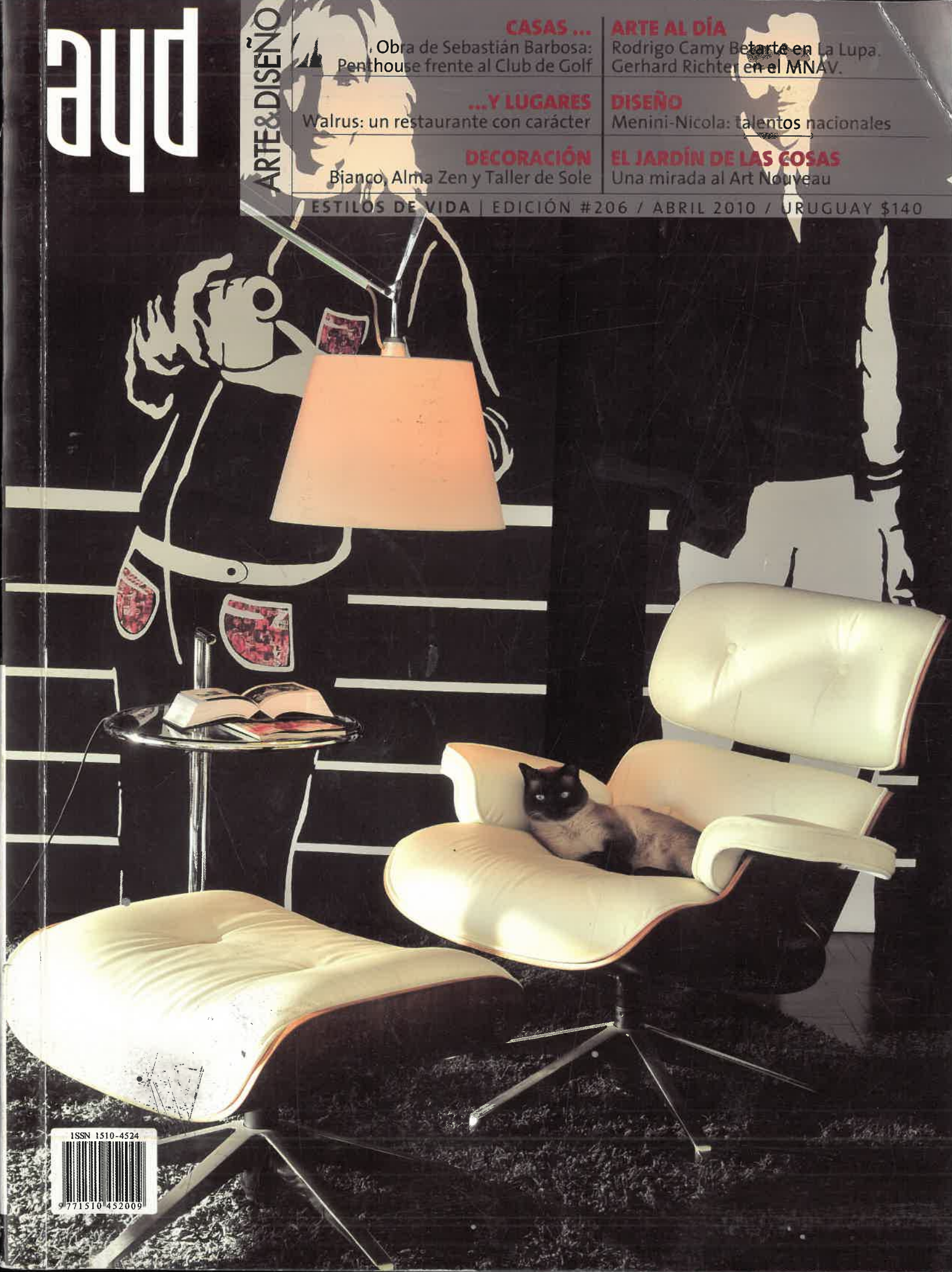
**DECORACIÓN**  
Bianco, Alma Zen y Taller de Sole

**ARTE AL DÍA**  
Rodrigo Camy Betarte en La Lupa.  
Gerhard Richter en el MNAV.

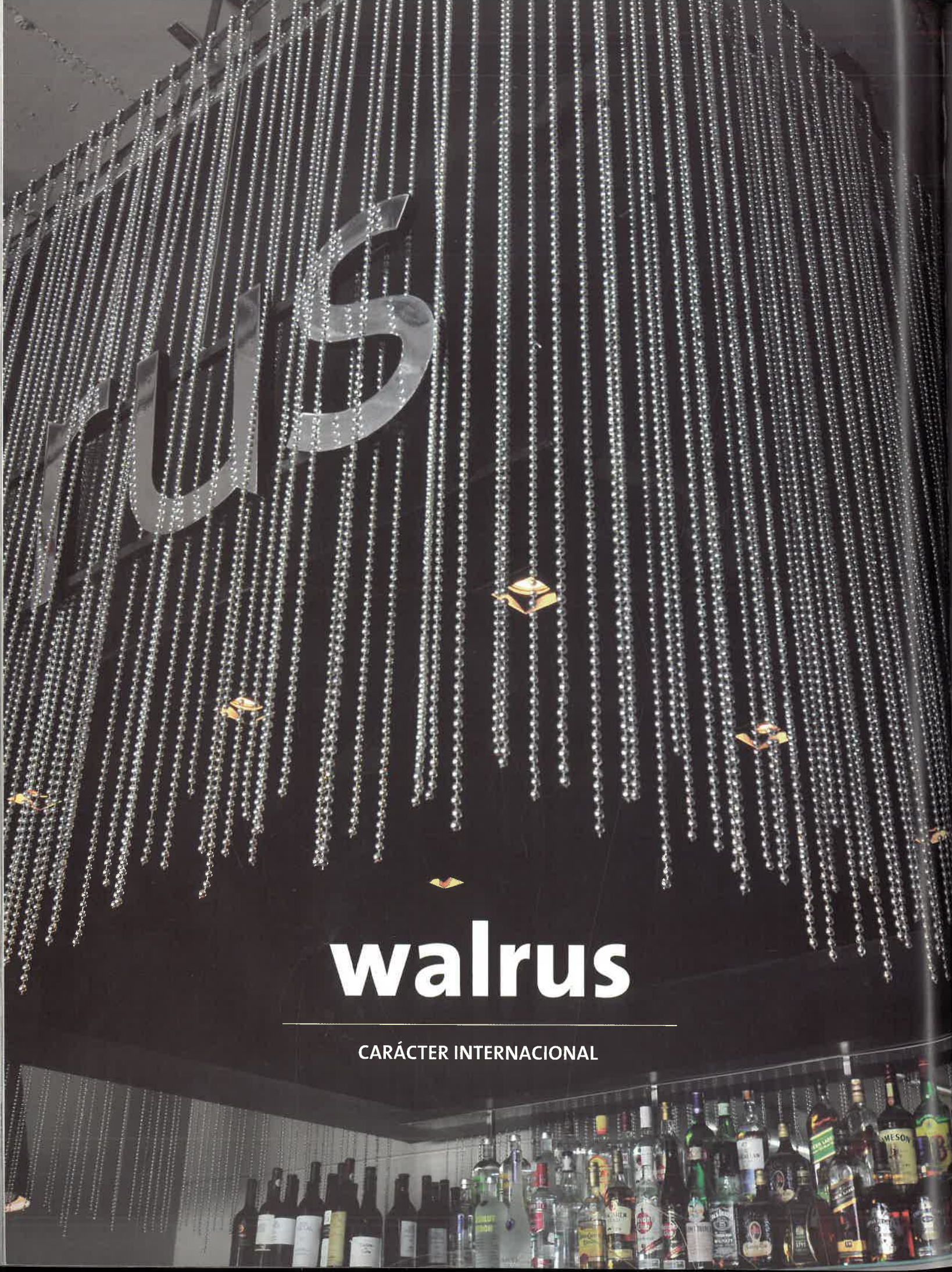
**DISEÑO**  
Menini-Nicola: talentos nacionales

**EL JARDÍN DE LAS COSAS**  
Una mirada al Art Nouveau

ESTILOS DE VIDA | EDICIÓN #206 / ABRIL 2010 / URUGUAY \$140



ISSN 1510-4524  
9 771510 452009



# walrus

CARÁCTER INTERNACIONAL



La escalera que conduce a los sanitarios y Sala VIP se concibió como una etérea cinta plegada de madera que como un acordeón surge y se desprende de un imponente mural de mármol de Carrara retroiluminado que crea un clima casi irreal.


**Hace ya un tiempo que la zona de las Torres World Trade Center dejó de ser únicamente un centro empresarial, para también convertirse en un polo gastronómico de carácter internacional por su diseño. Allí se puede disfrutar de varias propuestas con diferentes perfiles. En esta edición presentamos la de Walrus, un restaurante para todos los momentos del día que atrae un público muy variado, pero acostumbrado al buen servicio y atención. Su diseño elegante crea una atmósfera ideal para pasar un momento agradable a cualquier hora del día.**

Dos jóvenes empresarios con ideas muy claras eligieron a la diseñadora de interiores Liliana Di Lorenzo y a los arquitectos Gladys Piquet y Martín Ibarra para materializar el diseño de Walrus, el primer restaurante que se erigió en el nuevo emplazamiento gastronómico más vanguardista de Montevideo: la plaza de World Trade Center. Tras pasar una gran fachada acristalada (estéticamente trabajada de modo tal de suscitar cierto misterio de lo que ocurre dentro) uno se encuentra con un hall de bienvenida que da cobijo a las inclemencias del tiempo y que se encuentra separado del salón por una doble puerta capitoneada de cuero que recuerda a las de un teatro. Una vez dentro el visitante puede experimentar y sentirse el protagonista del restaurante. Al comienzo el espacio fluye a través de un sector de livings dedicado a encuentros informales y distendidos; a continuación le sigue una barra y un sector de stand up bar (mesas altas); y un poco más lejos se alza el sector de restaurante propiamente dicho con mesas, sillas y largos sofás al estilo parisino, todos ellos dirigidos a la espectacular vista del Puerto del Buceo. Un exclusivo diseño de mobiliario característico de la grifa Di Lorenzo y Piquet imprime el toque sofisticado especialmente diseñado para la oportunidad. Géneros con patrones damascos, rayas y círculos se mezclan en texturas suaves con una colorimetría a base del negro, gris y beige, a lo que se le sumó como acento la calidez de un particular tono anaranjado (el obligado de la temporada, comentó la diseñadora). Así mismo la madera oscura hace un cálido contraste con los mármoles de Carrara, un revival del estilo de las mesas de los barcitos europeos. Reforzando la idea de loft consignada por los arquitectos

en el diálogo con los comitentes, la propuesta lumínica creada por la diseñadora dio dimensión y textura a una luz tamizada a través de enormes y repetidas lámparas realizadas en géneros diversos, que terminan de proporcionar y lograr una atmósfera distendida. Además, otros muchos detalles de diseño se pueden encontrar en la barra, la escalera o los baños. Toda esta coherencia se ha podido lograr gracias a un Estudio profesional donde proyecto de arquitectura, dirección de obra, diseño de interiores y producción de equipamiento se fusionan para transformar un original proyecto empresarial en realidad. Walrus apunta a todos los momentos del día, desde los desayunos a primera mañana hasta las cenas a la carta por las noches. Los mediodías cuentan con cuatro opciones de menú ejecutivo (pollo, carne, pescado y pasta) que varían a diario y comprenden plato principal, bebidas, postre y café por \$ 210, un precio acorde y accesible. Las mañanas y tardes en Walrus se pueden disfrutar con café, milkshakes, tartas dulces, postres, scones, brownies y otras excusas para seducir el paladar. Sobre la noche se pueden degustar pinchos, tapas y tragos, y cenar a la carta con las especialidades del chef y una amplia carta de vinos. Entre otras, se destacan las pastas caseras y los cortes de carne de exportación. Además todos los miércoles Walrus propone un after office con happy hour de tragos o cervezas, música en vivo y un ambiente de distensión a partir de las 19hs. Walrus abre de lunes a jueves de 8 a 24 hs, y viernes y sábados hasta las 2 de la mañana, para el disfrute de un público que busca un sitio diferente en procura de satisfacción gastronómica del mejor nivel, diversión y buen gusto.

Desde el acceso, una alfombra de piedra negra natural taselada por finas hiladas metálicas conduce a una barra de puro espejo, mármol de Carrara y cuero, que se encuentra coronada por una cascada de cadenas y luces que encubren las letras del nombre del resto, evocador del más misterioso tema de los Beatles.





Dentro de este contexto de sofisticación, los baños no podían ser un mero espacio utilitario y por eso el equipo hizo de las suyas para sorprender nuevamente con reveladoras muestras de pericia en el manejo de los materiales, las proporciones, los detalles constructivos y todo lo necesario para transformar un simple espacio en una escenografía utilitaria.