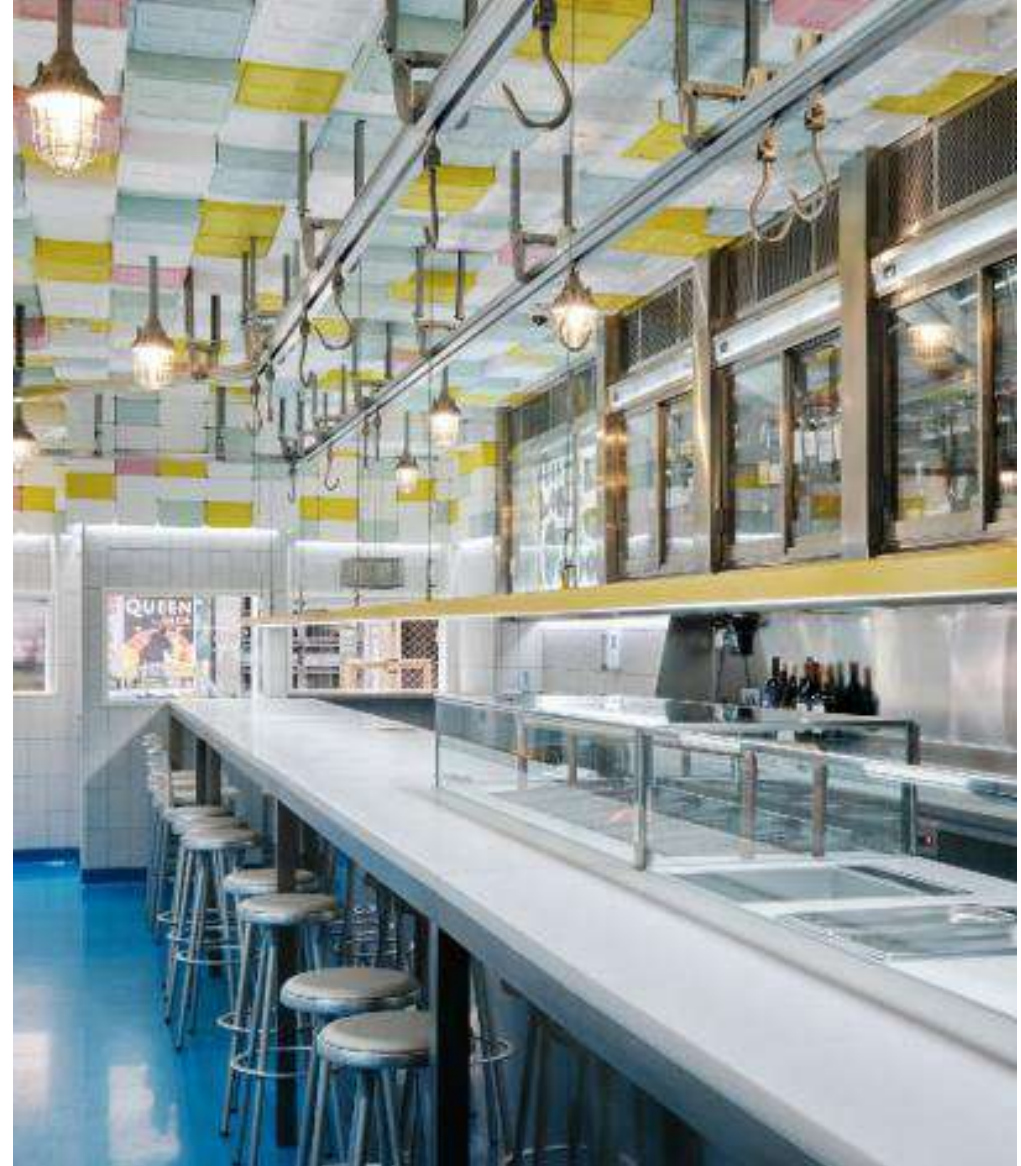




Sala de Despiece

*“Un ejemplo a seguir en los nuevos
tiempos de restauración”*



saladedespiece.com | serhsprojects.com

El tributo del bar de toda la vida a la orden del día

Solo detrás de un proyecto como Sala de Despiece podíamos encontrar a uno de los mejores “diseñadores gastronómicos” como es Javier Bonet.

Con su inalcanzable experiencia y su capacidad de observación sensorial del comensal, el Sr. Bonet consigue ir por delante de la experiencia gastronómica convirtiendo sus propuestas en toda una fiesta para los afortunados que las degustan.



saladedespiece.com | serhsprojects.com

EL ESPACIO

Sala de Despiece es un espacio de restauración ubicado en la castiza y popular zona de Chamberí, de apenas 90 metros cuadrados.

En esta zona encontramos 2 locales a los que habría que añadir el nuevo montado recientemente ubicado en la calle Virgen de los Peligros, en pleno centro de Madrid, entre Alcalá y Gran Vía, junto a la "Manzana Canalejas".

En todos ellos se ha conseguido personalizar y dotar de realidad a todas las realizaciones culinarias desde el momento de su adquisición en los mercados tradicionales hasta la elaboración y presentación en mesa de los comensales.



saladedespiece.com | serhsprojects.com



El "core" de **Sala de Despiece** es una gran barra central de diez metros, destinada a, despiece, elaboración, presentación y exhibición de productos, y de trabajo conjunto de todo el equipo.

Lo más destacado y apreciado es el objetivo que se consigue en compartir espacio y comida.



Sala de Despiece, un producto y un ambiente apto para todo y para todos.

La oferta que presenta **Sala de Despiece** es una oferta sencilla, donde la materia prima de carnes, verduras y pescados es de las mejores, cuidadas y cocinadas con un calidez y sencillez a gusto de todos.

Sala de Despiece acoge aproximadamente 300 clientes diarios cada día preparados para degustar platos tradicionales con toques urbanitas y cuidados y mimados al máximo detalle.

El cliente se convierte en el principal espectador de todo lo que ocurre en Sala de Despiece y es un miembro más de todo el equipo que se sienta a disfrutar de la experiencia del lugar.

SERHS Projects y Sala de Despiece un estrecha alianza en un proyecto de éxito

El Sr. Javier Bonet siempre se ha aliado con las mejores marcas representativas en lo que a calidad de proyectos y maquinaria se refiere de todo el país.

Para el nacimiento del local del barrio centro, SERHS Projects puso en marcha todo el equipo de proyectistas y las mejores calidades en maquinaria y equipamiento que, junto con la creatividad y dirección del Sr. Bonet, han conseguido crear el espacio que la zona de Chamberí necesitaba en ese momento.



saladedespiece.com | serhsprojects.com

Donde el éxito converge

SERHS Projects diseña proyectos únicos para espacios únicos, y así ha sido como Sala de Despiece ha conseguido retomar el concepto de bar de toda la vida en pleno centro de Madrid.

Todos los materiales que se han implementado en el proyecto garantizan, por encima de todo, la seguridad y sanidad de todos los miembros del equipo de Sala de Despiece. El acero inoxidable en todos los espacios de trabajo constituye uno de los principales materiales en la ejecución del proyecto, aportando la innovación, flexibilidad y calidad higiénico-sanitaria que el proyecto de gran marca como es Sala de Despiece merece.

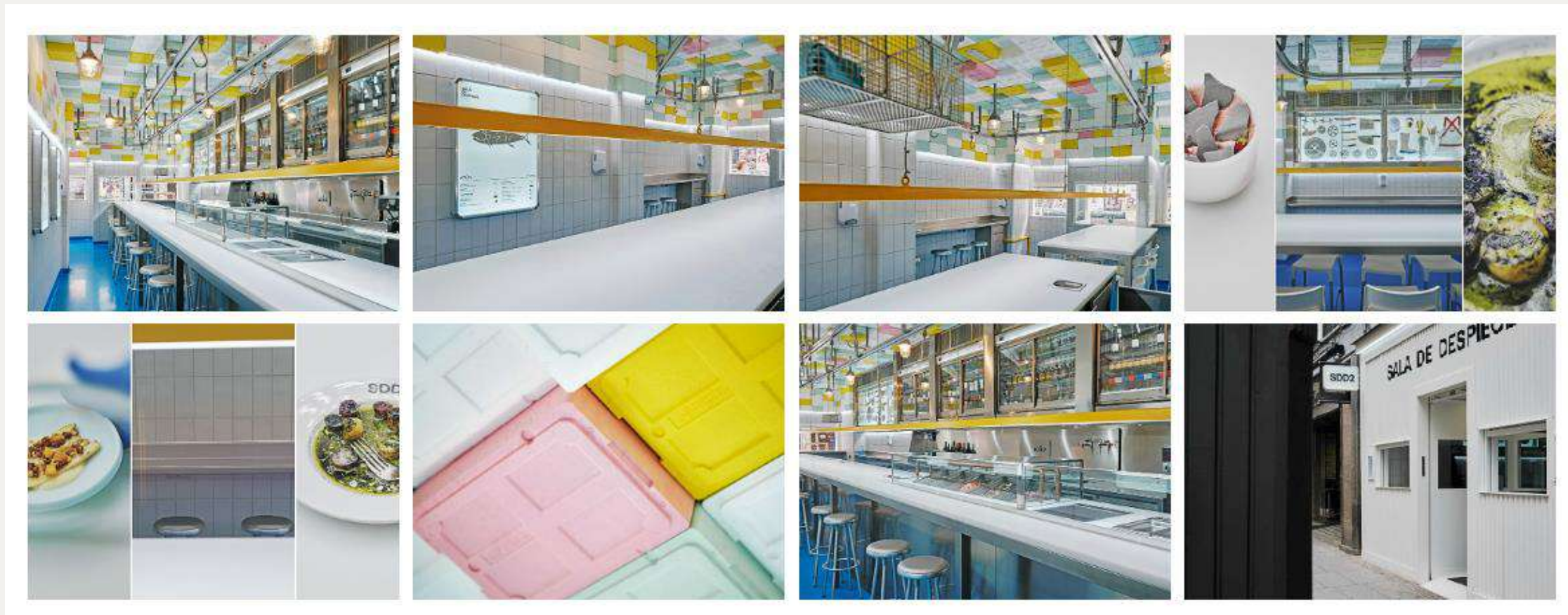
Así mismo, toda la maquinaria hotelera que se implementa dispone de los más altos estándares de calidad, servicio y diseño, así como los máximos niveles de ahorro energético en beneficio del espacio de restauración y de la preservación del medio ambiente.



SALA DE DESPIECE

BARRA DE BAR

Garantía de éxito



Javier Bonet, garantía de éxito en todos sus proyectos de restauración.

Mallorquín de nacimiento, Javier Bonet ha sido combinar a la perfección los aspectos y enseñanzas más espectaculares y tradicionales de las más diversas cocinas y salas del mundo por las que ha pasado.

Conocer las diferentes realidades de restauración le han permitido llegar a crear espacios inéditos que permiten hacer soñar y sentir la naturalidad que busca cada colectivo de sus clientes más fieles, a la vez que consigue sorprender humildemente a aquellos nuevos que escogen sus espacios como la opción gastronómica por excelencia.

Un maestro de la normalidad en el arte culinario y gastronómico, para espacios diferentes y extraordinarios.

¡GRACIAS!



saladedespiece.com | serhsprojects.com



Santiago Carles (Director SERHS Projects)



607·216·228



Mención especial y agradecimiento al Sr. Javier Bonet, por su confianza en SERHS Projects y por autorizar nuestra participación en HOT Concepts dando visibilidad a su gran proyecto de Sala de Despiece.