



MORRO COLORAO

La propuesta parte de la rehabilitación integral de un edificio de tres plantas, situado en el corazón del histórico barrio de Vegueta, con el objetivo de implantar una actividad de restauración especializada en cocina al carbón. El programa funcional ocupa la totalidad del inmueble, distribuyéndose verticalmente y generando una experiencia gastronómica que trasciende lo culinario para convertirse en recorrido sensorial.

Desde el inicio, el proyecto se enfrentó a un reto técnico relevante: la disposición de dos puntos de elaboración en distintas plantas, lo cual exigía una solución precisa y eficaz para la evacuación de humos y la integración de los sistemas de extracción sin comprometer la calidad espacial ni la expresividad arquitectónica.

El hilo conductor del proyecto se articula en torno al fuego como generador de forma, materia y narrativa espacial. En planta baja, lugar de origen de la combustión, predominan materiales cálidos en gamas terracota, que evocan la brasa y el calor latente. A medida que se asciende, los acabados mutan hacia tonos grises de distinta intensidad, hasta alcanzar el negro profundo en la planta superior, donde el espacio culmina en un salón que representa el humo, la ceniza y la memoria del fuego tras su paso.

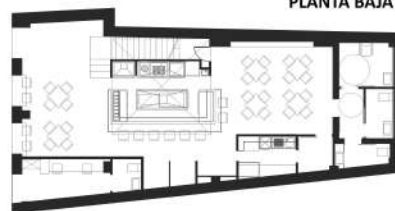
Uno de los gestos más expresivos del proyecto se manifiesta en el falso techo del comedor superior. En él, se desarrolla una superficie orgánica de planos irregulares, inspirada en la deformación que sufre el papel al arder: una metáfora visual de cómo el fuego transforma y esculpe la materia. Esta estrategia no solo aporta identidad formal, sino también una atmósfera envolvente y dinámica.

El núcleo central del edificio, resuelto con una doble altura que comunica visualmente todos los niveles, alberga otro elemento clave: un conjunto de chimeneas escultóricas de cinco metros de longitud, realizadas en fibra de vidrio. Estas piezas orgánicas cumplen una doble función: por un lado, albergan y disimulan los conductos técnicos de extracción de la cocina inferior; por otro, actúan como hito vertical que articula la circulación visual y enfatiza la conexión entre los niveles del restaurante. Así, técnica y poética se entrelazan en una intervención que convierte el acto de cocinar al carbón en una experiencia espacial, donde arquitectura, materia y fuego dialogan en cada rincón.

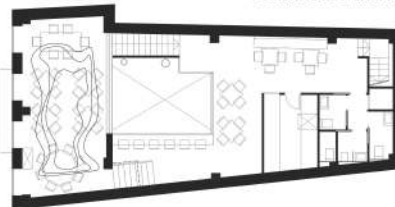
SECCIÓN VOLUMÉTRICA



PLANTA BAJA



PRIMERA PLANTA



REFORMA INTEGRAL DE EDIFICIO PARA IMPLANTACIÓN DE RESTAURANTE

Calle Pelota, 16, 35001 Las Palmas de Gran Canaria, Las Palmas

Arquitectos:

Dara Carreras Díaz
Alberto Castillo Nakoura

COAGC
COLEGIO OFICIAL
ARQUITECTOS DE GRAN CANARIA

Arquitectura e Interiorismo desde 2000
cúbica estudio
por Dara Carreras y Alberto Castillo



PREMIO
MIGUEL MARTÍN FERNÁNDEZ DE LA TORRE