

## Parking Pizza sigue creciendo con nuevas aperturas



17.11.2023

**Parking Pizza** está de enhorabuena, ya que sus exquisitas pizzas van a poder disfrutarse en nuevos locales de Barcelona y, próximamente, de Madrid.

La familia creada por *Berta Bernat* y *Marcos Armenteras*, sus fundadores y almas del negocio, crece y para los que somos fans de sus pizzas esto es una gran noticia.

Sitio: [www.parkingpizza.com](http://www.parkingpizza.com)

# CC/magazine



## CC/magazine



A los tres locales que ya disponen en la Ciudad Condal ubicados en la Calle Londres, Passeig de Sant Joan y Passatge de Marimon, se acaba de sumar un nuevo local que acaban de abrir en en la céntrica Gran Vía barcelonesa (Gran Vía, 576).

“Estas nuevas aperturas siguen apostando por los conceptos sencillos en los que la calidad del producto, la mezcla sutil de sabores y la atmósfera cálida e informal son los protagonistas.”

Manteniendo sus fieles señas de identidad como su aspecto industrial, sus taburetes de cartón con hueco para guardar cosas, sus mesas de madera para compartir y su luz cálida, este novísimo espacio ha sido diseñado por Skyy Maunsell Studio y Jordi Veciana, artífices de Montoya.

# CC/magazine



Como podréis comprobar, lo cierto es que han logrado elevar su esencia y su funcionalidad, manteniendo su idiosincrasia.

## CC/magazine

---

estar, mientras compartes tu mesa con otros y ves cómo se hace tu pizza en una cocina y horno abierto a la sala.” Skye Maunsell

Para ello, han modernizado el espacio mediante un proceso de sintetización, unificando volúmenes y resolviendo el espacio para mejorar su confort, durabilidad y funcionalidad, pero siempre manteniendo su fórmula. En este sentido, todo su equipamiento y actividad se ha independizado y han potenciado esta diferenciación para que el restaurante se perciba como un espacio espontáneo, poco diseñado, práctico y flexible.

Otro aspecto interesante ha sido la distribución de este local típico del Eixample barcelonés, que además cuenta con un interior de columnas de hierro forjado, techos altos y aperturas a calle amplias.

Su compleja planta triangular fue un reto. De ahí que diesen prioridad al confort acústico, que se resolvió por medio de unos paneles *Honext* de papel reciclado instalados por encima de las instalaciones, y que optasen por abrir las máximas visuales a la calle así como crear una atmósfera cálida.

Asimismo, hay un par de elementos que destacan respecto al resto de locales. Por un lado, está el estante rojo que atraviesa el espacio a media altura uniendo formalmente todos los elementos y simulando una línea de zócalo industrial. Además de ser estéticamente bonito, sirve de almacenamiento. Y por otro, el precioso pavimento hidráulico gris de *Mosaics Martí*, muy característico de los locales del Eixample.

# CC/magazine



En cuanto a la iluminación, han mantenido las lámparas de suspensión de *Santa&Cole*, presentes en todos los *Parking Pizza*, a excepción de las lámparas de la barra que fueron customizadas en chapa de aluminio y tubo de led, y diseñadas inspirándose en la lámpara clásica y básica de fluorescencia industrial.

Las mesas de madera fueron diseñadas en madera de roble, y aunque mantienen formalmente cierta simplicidad recuerdan a la mesa de taberna.

# CC/magazine



Por último, los baños se ubicaron en el fondo de la sala. Su interior es sobrio e industrial para su fácil mantenimiento, y cuenta con un zócalo de chapa galvanizada, picas de acero diseñadas a medida por el estudio, y espejos de acero pulido.

Gracias a todos estos detalles, han conferido un carácter elegante y nada arrogante, que resulta muy evocador.

Deliciosas pizzas napolitanas

# CC/magazine

---



# CC/magazine

---

Y entre las nuevas recetas que han incorporado nos quedamos con la de «*Verduras*», que lleva cheddar, espárragos, kale, puerros y estragón, y la de «*Bacon*» con taleggio, espinacas, huevo y pecorino.

Made in Barcelona y con un pie en Madrid

Aunque la idea original de este negocio surgió y se concibió en Barcelona, *Parking Pizza* está a puntito de abrir sus puertas en Madrid, a finales de este año, y les auguramos muchos éxitos. Porque sin estridencias ni *bling bling* innecesario, consiguen que disfrutemos a lo grande con ricas recetas, una cuidada selección de vinos y todo ello en un ambiente acogedor y con una muy buena atención por parte de todo el equipo.

# CC/magazine



Sin más, y tal y como ellos mismos nos han contado, en los próximos meses prevén abrir al menos tres locales más, y estas nuevas aperturas van a marcar el inicio de una nueva etapa en el negocio *Parking Pizza*, que a su vez amplía su equipo con la incorporación de *Santiago Font Toront* como CEO de la empresa.

# CC/magazine



“El crecimiento no supondrá, en ningún caso, la estandarización de los diferentes locales, que continuarán teniendo su propia personalidad y alma.” M. Armenteras

Restaurantes Parking Pizza: