

RED
Lounge

dossier de prensa

Barcelona, 30 de noviembre de 2005

RED

Lounge

“En las últimas décadas Barcelona se abrió al mar; ese mar que ha sido cuna e intercambio de culturas, olores, sabores, aromas, especies y formas de pensar.

Ahora la ciudad cuenta con un nuevo local que esconde en su propio nombre “ RED”, no tan solo el vocablo en inglés que define el color predominante en su decoración sino también un principio de intenciones : Restaurant & Exotic Drinks y esto es, la posibilidad de viajar por el Magreb y por Oriente a través de sabrosos bocados, “mezzes” y postres de Marruecos, Túnez, Egipto, Grecia , Siria, Libia y Turquía , servidos en un ambiente cálido y elegante y con el mágico dorado del latón de las mesas traído de Marrakech.

A ese círculo de sabores hay que añadir la maestría de los cócteles de Xavier Sarsanedas que oficiando en la barra, puede disponer de un magnífico aperitivo o una relajante copa.

La ciudad de Barcelona cuenta desde hoy con un auténtico local euromediterráneo . De nuevo el mar une culturas en RED” .

Jordi Estadella
Gastrónomo



Barcelona cuenta desde el día de hoy con un nuevo concepto de local. **RED LOUNGE** (Restaurant Exòtic Drinks) combina, en un único espacio, un restaurante de diseño, moderno y nocturno, que cuenta con una cocina de tendencia sud-mediterránea con claras influencias del Magreb; con un local Lounge de copas y música en el que se escucha el mejor chill-out electrónico de la mano de los mejores DJ's del momento. Todo ello acompañado con una singular terraza frente al mar. En definitiva se trata de una decidida apuesta de sus propietarios por dar respuesta a la creciente demanda de este tipo de establecimientos en una zona, La Barceloneta, 'huérfana' en ese sentido.

Restaurante, Lounge y Terraza...

En este local se pretende cuidar con esmero los detalles. RED dispone de tres zonas bien diferenciadas, una planta superior en la que se sitúa el restaurante y que dispone de mesas privadas para cenar, con vistas a la playa de la Barceloneta; una planta baja en la que se encuentra la coctelería que, a partir de las 00 horas, se pueden degustar copas preparadas por un experto equipo de barmans y, por último, una sensacional terraza.

Tres espacios fusionados entre sí, en decoración, iluminación, sonido e imagen. Todo ello amenizado con la más selecta música chill-out multiétnica. Está previsto que RED LOUNGE también acoja ciclos de conciertos de música electrónica, con la presencia de los DJ's más destacados del panorama nacional e internacional.

La cocina de **RED LOUNGE** fusiona la cocina del Sur del Mediterráneo pero con las sutilezas de los paladares europeos. El chef Óscar Pérez ofrece un único menú degustación (precio único 36€) en el que se combinan 22 conocidos sabores de la gastronomía mediterránea, con platos miniaturizados como el Hummus, Taboulé, Queso Feta, Falafel, Cous-Cous, Kebab de pollo o cordero, que te transportan, como si de un crucero se tratara, por todas las culturas del sur del Mediterráneo. En definitiva un menú exótico que invita a la aventura y que se sirve en dos pases de fríos y calientes. La cocina prima por la calidad de los productos, su presentación y un servicio rápido y eficaz.

A partir de las 23 horas los clientes del restaurante pueden seguir disfrutando de RED que va cambiando hasta transformarse en Lounge, desde las 00 horas hasta su cierre. A partir de la medianoche se crea un ambiente excepcional que también invita a otras gentes que ya cenaron en otros lugares cercanos.



Decoración...

La decoración de RED LOUNGE va en esa línea y expresa ese sentimiento. El decorador Santiago Nin ha ambientado el local inspirado en los países del Magreb, con tonos rojos y dorados, enmarcados en perfiles de califales arcos árabes, y con una terraza frente al mar. Los materiales son elegantes, con paredes de vidrio rojo y negro, mosaico bizantino, con una espectacular barra de cristal iluminada. También cuenta con cortinas de "rosario" y paneles de mosaico.

El mobiliario destaca por su comodidad en la planta superior (restaurante) y del más estilo lounge y moderno. Uno de los elementos que más destacan del local es la lámpara "RED" que seguramente se convertirá en uno de los emblemas significativos del local.

Efectos especiales...

RED cuenta con la más moderna tecnología. Así la iluminación recrea escenas y ambientes diferentes gracias al manejo que pueden hacer los DJ's de un sistema de gestión "LUTRON", utilizando fibra óptica y lámparas "XENON".

La música chill-out envuelve todos los ambientes del local a través de un equipo de música BOSE con 16 bafles. La imagen también cobra protagonismo en RED con una gran pantalla dirigida por dos proyectores en el fondo del local.

Ver, ser visto y saludar a todo el mundo...

Una de las singularidades de este local es que está frente al mar y en pleno barrio barcelonés de la Barceloneta. RED ha supuesto una inversión de 600.000 € (100 millones de las antiguas pesetas). Las obras se iniciaron a mediados de mayo del presente año y culminan a finales de diciembre con su inauguración oficial.

Los propietarios pretenden captar una clientela nacional como extranjera. La filosofía de RED es la búsqueda del cambio y de lo diferente, en el que se den cita diferentes tendencias porque el futuro pasa por conocer y aceptar las nuevas culturas que vienen, sobre todo de países del sur del mediterráneo. Como no podía ser de otra manera, la dirección de la sala corre a cargo de Myriam Harrag nacida en Francia de origen argelino.

RED LOUNGE pretende ser no sólo un restaurante diferente, sino también un punto de encuentro para VER, SER VISTO y SALUDAR a todo el mundo.



FICHA TÉCNICA

Nombre	RED LOUNGE
Dirección	Paseo Joan de Borbón, 78, local 6
Teléfono	93 221 30 93
e-mail	eventos@redloungebcn.com
web	www.redloungebcn.com
Inversión	600.000€
Superficie	200m² local y terraza
Horario	
Restaurante	De 19'00 a 23'00 horas
Lounge	De 00'00 a 03'00 horas
Cierre semanal	Lunes
Vacaciones	No Cierra
Carta - Menú	30 €
Capacidad Restaurante	10 mesas para 40 comensales
Capacidad Lounge	120 personas
Grupos	Fiestas privadas
Bodega	Variada, de calidad y no extensa
Director	Myriam Harrag
Chef de Cocina	Óscar Pérez
Total Trabajadores	8 profesionales
Propietarios	Óscar, Carlos y Alexis Manresa