

Cocina e interiorismo unidos en el restaurante Whitegrass

Memoriza su nombre porque es uno de los sitios más chic y populares de este año: Whitegrass. Si te gusta el interiorismo y eres un viajero empedernido, te encantará este impresionante restaurante de Singapur

Memoriza su nombre porque es uno de los sitios más chic y populares de este año: Whitegrass. Si te gusta el interiorismo y eres un viajero empedernido, te encantará este impresionante restaurante de Singapur.

Un restaurante con diferentes espacios que ofrecen toda una experiencia gastronómica, aderezada con una pizca de arte y mucho estilo decorativo. Un interiorismo que te abrirá el apetito. ¡Que aproveche!

Un edificio recuperado de 1840

El proyecto de decoración es obra del británico Marc Webb y la japonesa Naoko Takenouchi, que son los responsables de este flamante proyecto que se ha convertido en todo un atractivo turístico. Y es que su decoración es tan exquisita, que resulta fácil olvidarse de que nos encontramos en un restaurante.

Un interiorismo digno de ser portada en alguna revista especializada, que derrocha sofisticación, clase y mucha elegancia. Y no es para menos, ya que el restaurante ocupa el espacio de un edificio construido en 1840. Un lugar con mucha historia que conserva su estilo arquitectónico, perfectamente rehabilitado.

Marc Webb y Naoko Takenouchi trabajaron durante ocho meses para crear un espacio único de 289 metros cuadrados. Una antigua casa convertida en un restaurante de moda en el que se pueden apreciar tres espacios perfectamente diferenciados, así como una terraza con capacidad para 26 comensales.

Colores pastel y últimas tendencias

Sorprende la delicada paleta cromática en tonos soft, el estilo de los muebles y los materiales empleados, que ayudan a identificar rápidamente cada espacio, ofreciendo así distintas experiencias para los comensales.

Nada más entrar, nos encontramos con un espacio abierto a la terraza decorado con piezas de lo más trendy, como el mármol. La última gran sensación del interiorismo actual. Los ventiladores de techo y las plantas visten con aires tropicales una atmósfera de lo más exuberante.

En la sala contigua se respira algo más de tranquilidad. Tal vez sea por la paleta de color que se ha empleado para decorar este espacio. En esta parte del restaurante, se han utilizado piezas para decorar el techo que hacen referencia al suelo original del edificio, que estaba decorado con baldosas. Sin embargo, debido al mal estado en el que se encontraban, no se pudieron recuperar. Los interioristas querían ser fieles al pasado y a la historia del lugar, por lo que se optó por este pequeño homenaje.

Continuamos nuestro paseo hasta llegar a otra sala decorada con banquetas de cuero que otorgan carácter y personalidad al ambiente. Y es que los materiales que se han empleado en este restaurante, son de la más alta calidad.

La sorpresa viene a cargo del fabuloso mural con motivos que hacen referencia a la naturaleza y a la cultura gastronómica. Una obra de arte que pertenece al artista local Messymsxi. El toque de estilo definitivo para amenizar un succulento menú.

Cocina de gourmet

Y es que, con semejante decoración, es fácil olvidarse de por qué hemos llegado hasta aquí: la comida. El restaurante Whitegrass está dirigido por el famoso chef australiano Sam Aisbett. Un menú ambicioso con técnicas innovadoras que llevan el sello particular del chef. Sin duda, de los restaurantes mejor valorados de Singapur.

Un proyecto que es obra del estudio de diseño de interiores Takenouchi Webb, liderado por el británico Marc Webb y la japonesa Naoko Takenouchi. Un espacio único decorado con mucho gusto, en delicados tonos pastel, y con piezas icono de la decoración, que explican el gran éxito del restaurante. ¿El resultado? Cocina de la más alta calidad y una relajante atmosfera que invita a disfrutar de un menú de gourmet.

Si estás planeando una escapada a Singapur, tienes una visita obligada en Whitegrass.

El contenido de este comunicado fue publicado primero en la página web de Decorablog

Datos de contacto:

Nota de prensa publicada en:

Categorías: [Interiorismo](#) [Gastronomía](#) [Viaje](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>