

Nuovo Mercato di Puerta de la Carne

2500 m ²	Puerta de la carne	4300 m ²	Triana	2000 m ²	Feria
---------------------	--------------------	---------------------	--------	---------------------	-------

<ul style="list-style-type: none"> Carni / macelleria Pescheria Frutta / verdura Pane / caseari / altro Self restaurant Accesso al magazzino 	<ul style="list-style-type: none"> salumi macelleria insaccati cibi pronti rosticceria pesce crostacei molluschi 	<ul style="list-style-type: none"> formaggi latte pane pasticceria frutta verdura conservas, prodotti in scatola cosmetici 	<ul style="list-style-type: none"> fiorai punto ristoro self restaurant scale e montacarichi
--	--	--	--

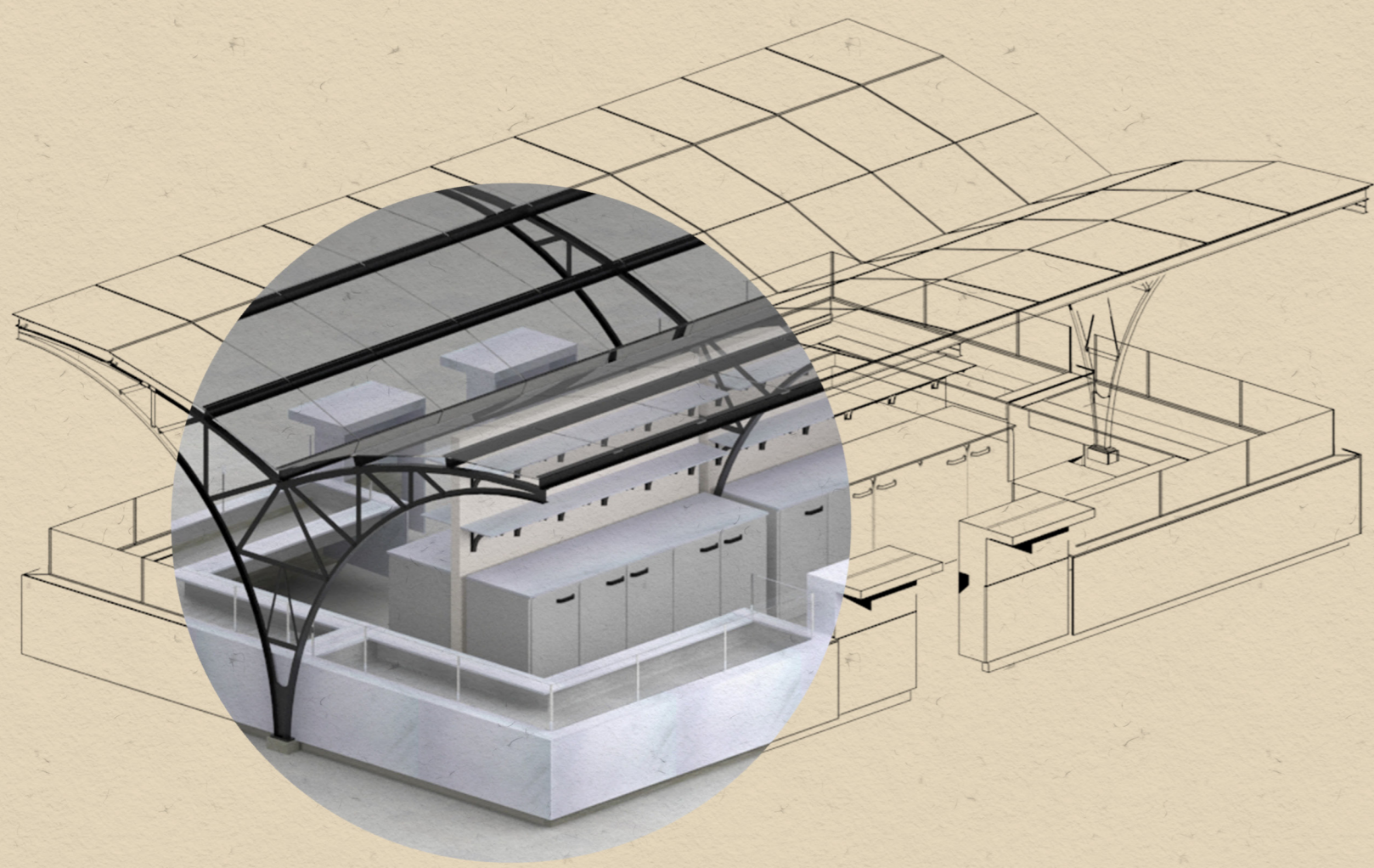
Parete attrezzata mobile frigo, dispensa piano espositivo 300 x 110 x 250 cm



Parete attrezzata mobile dispensa, frigo a parete, piano di lavoro, mensole espositive 300 x 110 x 250 cm



Parete attrezzata mobile frigo e dispensa, piano di lavoro, mensole espositive 300 x 110 x 250 cm



Banco generico vendita di prodotti vegetali, conserve, panetteria, dolceria 115x 450 cm



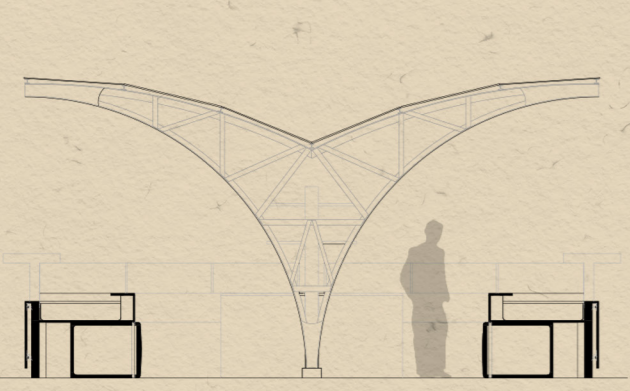
Banco refrigerato vendita di prodotti di macelleria, salumeria, gastronomia, caseari e prodotti freschi. 300 x 450 cm



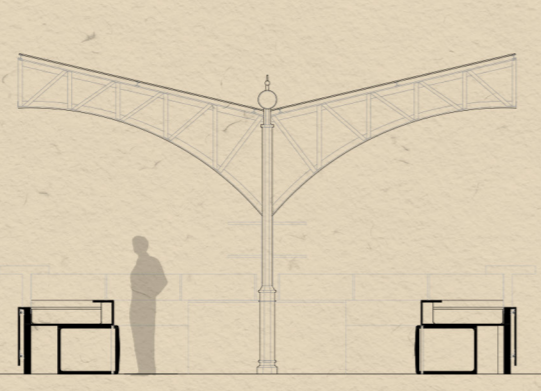
Banco del pesce vendita di prodotti ittici 300 x 450 cm



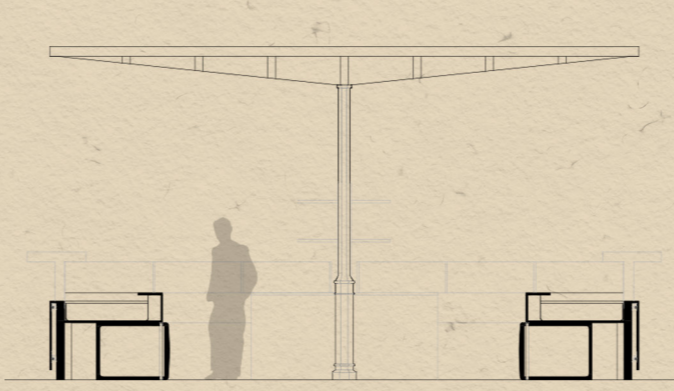
Pensilina Barcellona riferimento: Estación de Francia, Barcelona 6x10 metri ospita fino a 4 spazi commerciali



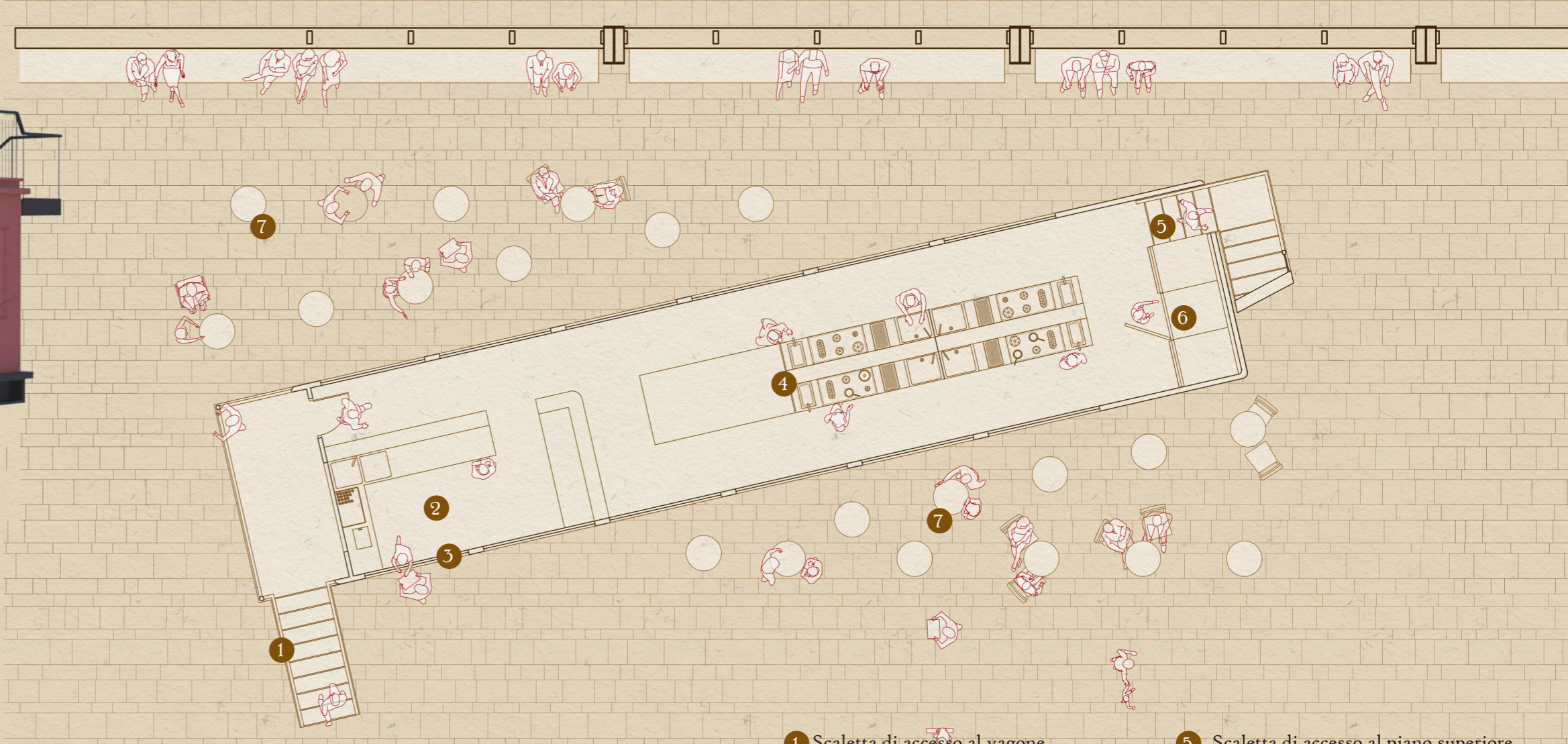
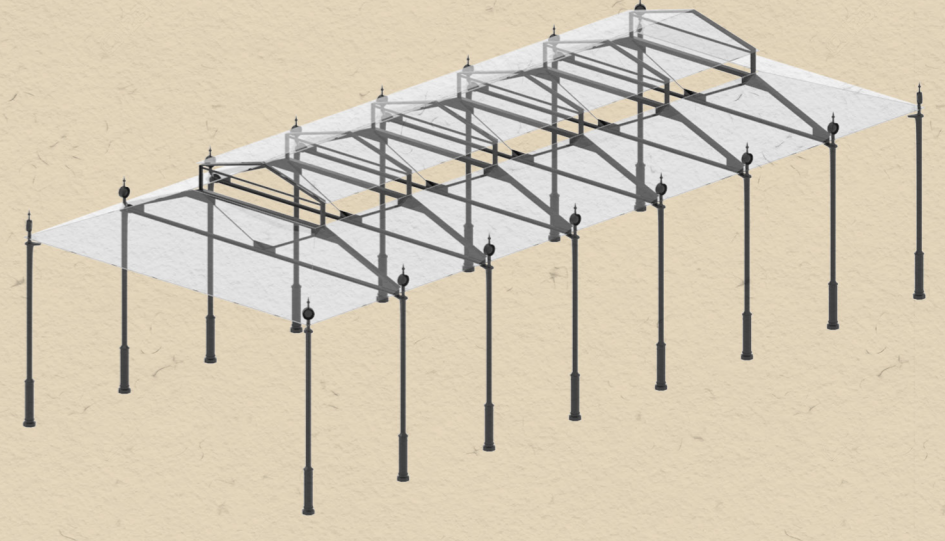
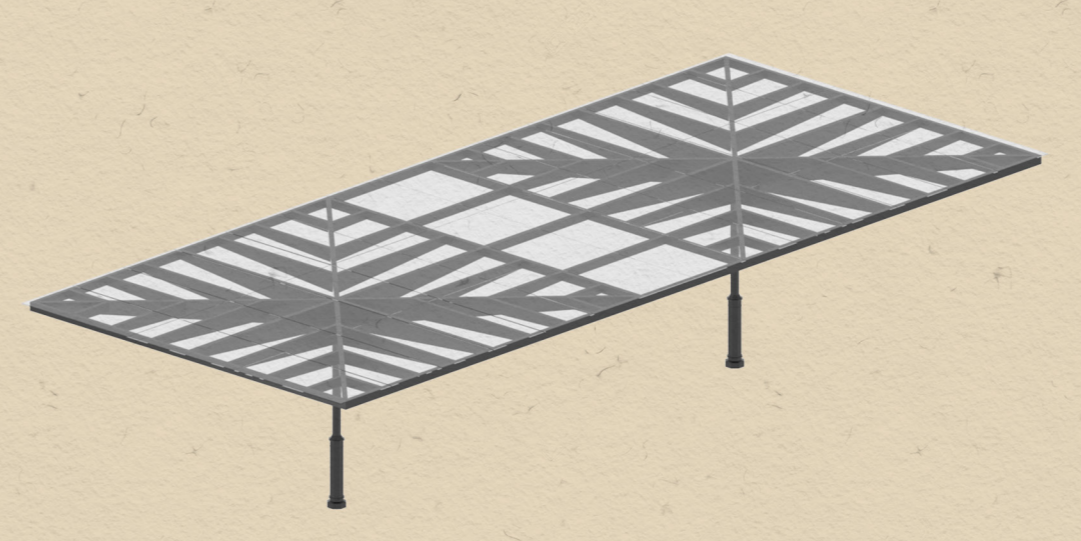
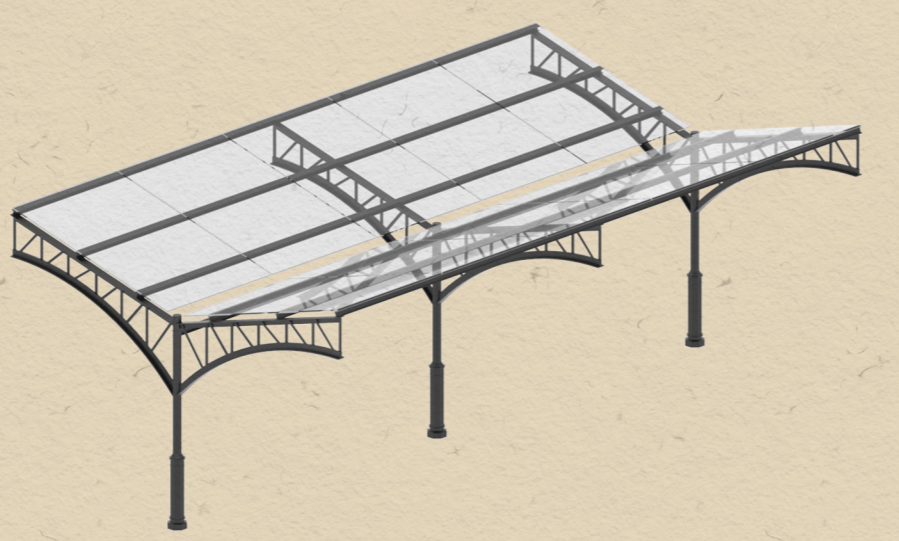
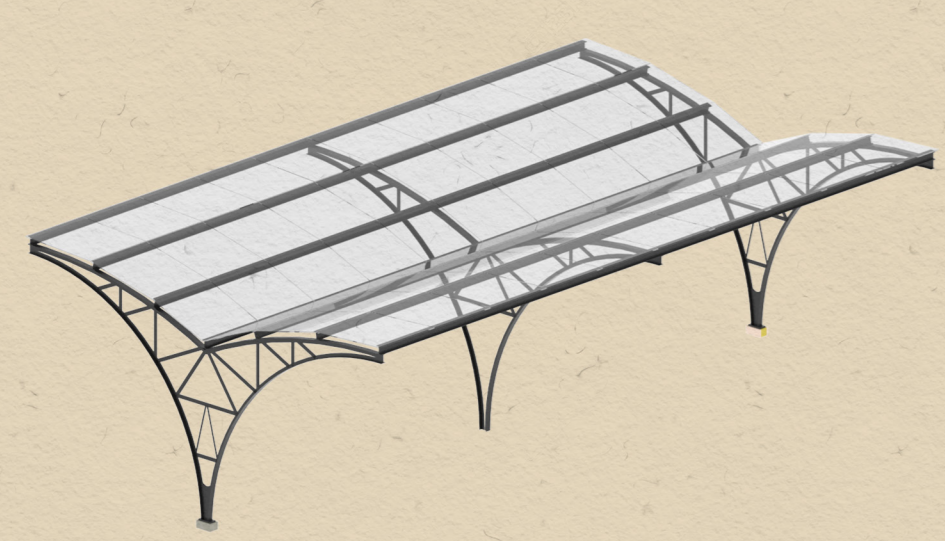
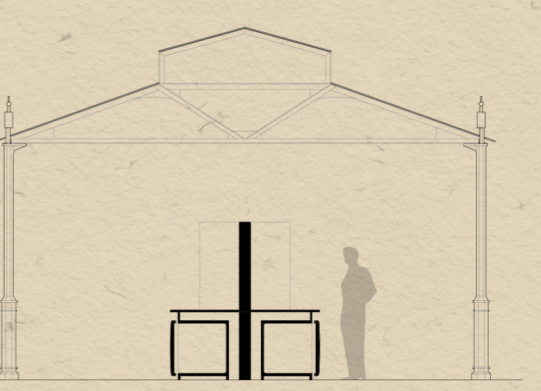
Pensilina Valencia riferimento: Mercado de Colon, Valencia 6x14 metri ospita fino a 6 spazi commerciali



Pensilina Madrid riferimento: Estación de Atocha, Madrid 6x14 metri ospita fino a 6 spazi commerciali



Pensilina San Miguel riferimento: Mercado de San Miguel, Madrid 6x14 metri ospita fino a 6 spazi commerciali



La cultura culinaria, in Spagna come in Italia, è una componente molto importante e tradizionale. Da qui scaturisce l'idea di dare la possibilità ai clienti del mercato di cucinare sul

posto ingredienti freschi e appena comprati da loro con la supervisione di chef addetti in una cucina che viene messa a disposizione del pubblico per pranzi privati, corsi di

cucina e, naturalmente, preparazione della tapas. L'involucro di tale luogo è un vecchio vagone Nomad vittoriano, vagone che era destinato all'area salotto del treno e che in questo

luogo richiama l'antica natura della pensilina che oggi ospita il mercato.

- 1 Scaletta di accesso al vagone
- 2 Bancone del bar interno
- 3 Finestrino per gli ordini dall'esterno
- 4 Cucina per utilizzo pubblico
- 5 Scaletta di accesso al piano superiore
- 6 Frigoriferi
- 7 Area tavolini a servizio del ristorante
- 8 Terrazza sul mercato