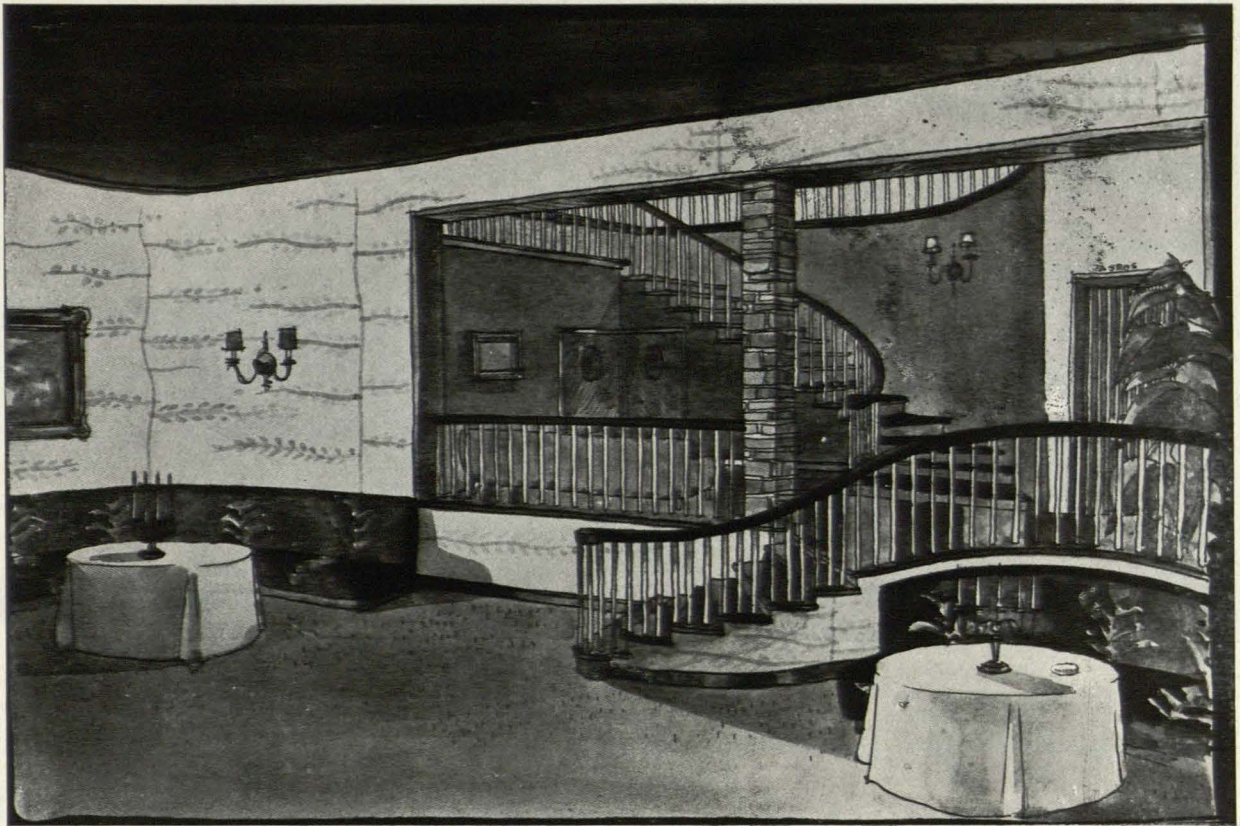




RESTAURANTE HENRY'S en Madrid.

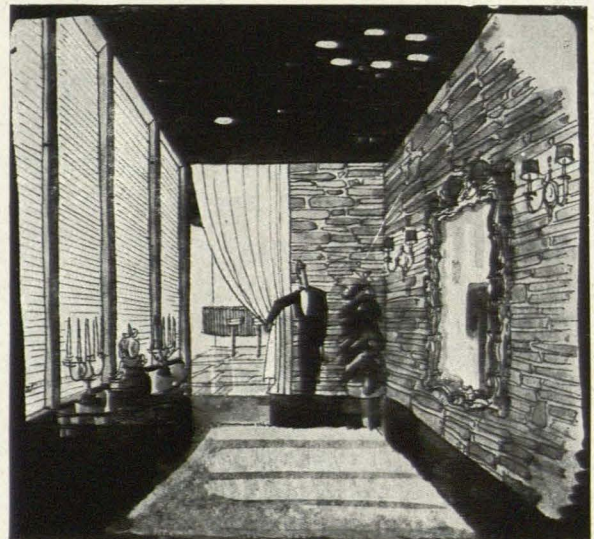
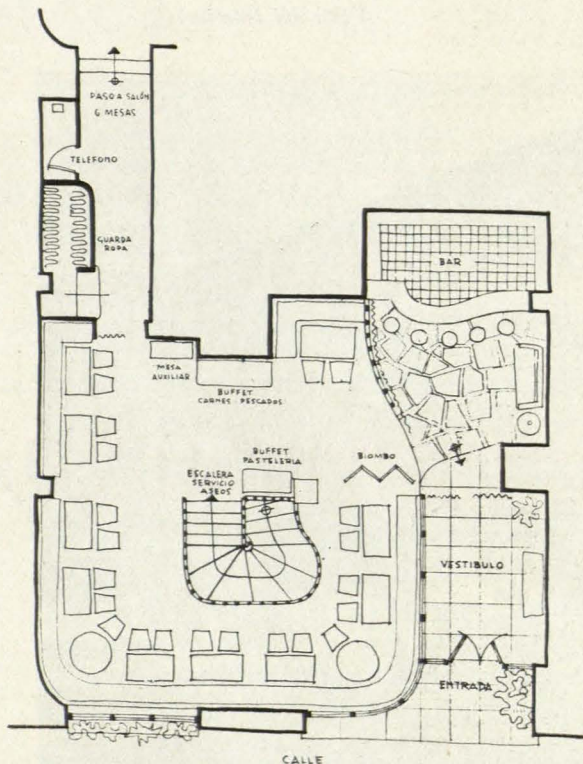
Manuel Jaén, Arquitecto.

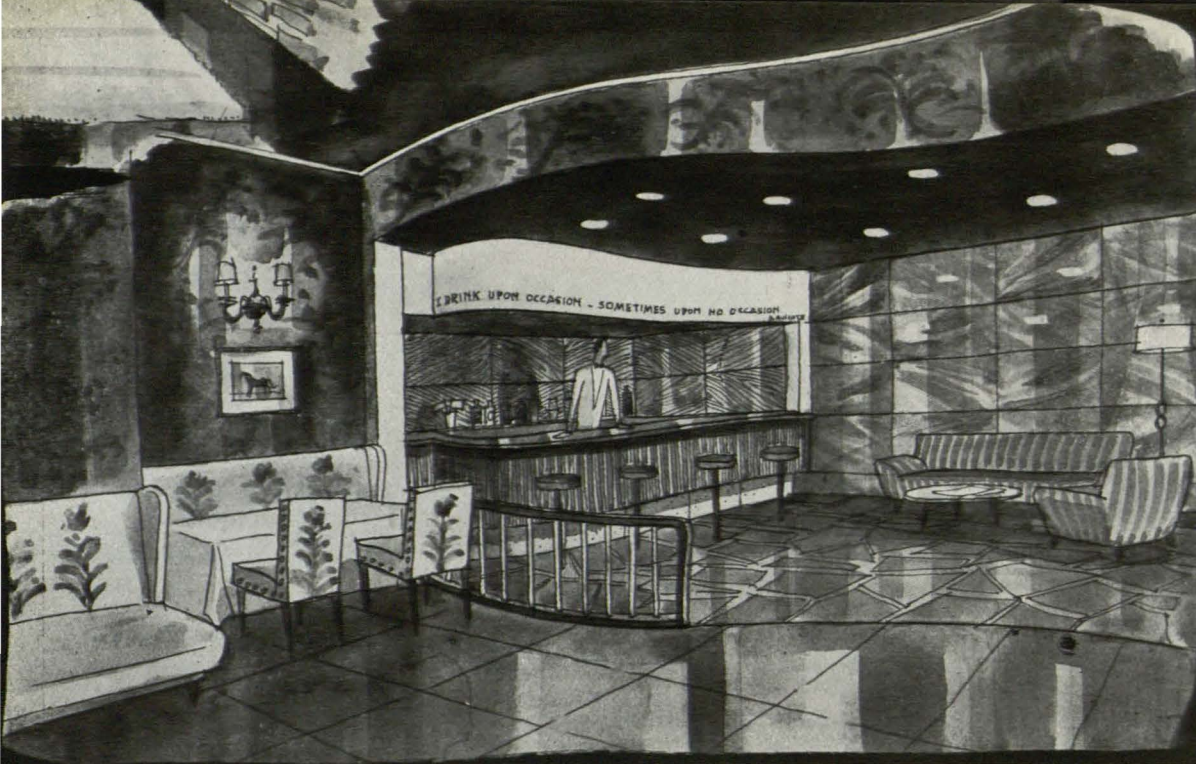
Pretensión.

Hacer un restaurante de lujo, enfocado con preferencia al público norteamericano, que, harto de folklore, encuentre un rincón donde se sirva la cocina de su país, la que, por costumbre, a la larga le es más de su gusto que los platos típicos de la cocina española. Todo en un ambiente grato, amable, tendiendo a la sensación de intimidad más que a lo monumental.

Solución decorativa.

Un decorado sobrio, moderno, cayendo en la "americanada", con ligeros toques de la vieja Europa. Pisos de mármol en vestíbulo y bar. Parquet en el resto. Empapelado en paredes. Techos con formas abstractas. Apliques clásicos. Cuadros de la escuela romántica española del siglo XIX.





Apunte del bar.

Solución técnica.

Los servicios (cocina, office, plunge, fregaderos, cámaras frías para carne y pescado, bodega, almacén, economato, oficina, placares, aseos y comedor de servicio, etc.) ocupan un 50 por 100 de la planta total del local (110 m² de servicios y aseos, incluida escalera, por 108 m² de comedor). El servicio de este tipo de restaurante exige para cada comensal de un 0,45 por 100 a un 0,50 por 100 del personal de servicio.

En el caso de Henry's, para un servicio de 18 mesas,

con 80 a 85 comensales, el servicio consta de 41 personas (primer jefe de cocina, segundo jefe o salsero, jefe cuarto frío, jefe de legumbres y pescados, pastelero, dos pinches de cocina, jefe cafetería, ocho lavaplatos y mujeres de limpieza, un pinche en plunge (lavado de peroles), encargado de economato, encargado de bodega, control, primer *maitre*, cinco jefes de rango (camareros), cinco comis o ayudantes de camarero, dos ayudantes de comis, barman y ayudante, portero, botones, señorita de teléfono y guardarropa, señora en aseos, además de la Dirección.)

Vista del interior.

