



oVillo





oVilloo

LA COCINA

Clásica e internacional, que recoge un recetario tradicional de los lugares que han sido su campo base gastronómico. Sus influencias culinarias están bien definidas: Francia y Suiza, Tailandia, y España, sobre todo Cataluña y País Vasco, donde se ha forjado también su carácter a los fogones.

El producto y la temporada mandan y el mercado dicta los platos del día, que tienen un lugar reservado en una original sección de la carta "Mis caprichos de hoy, pero no de mañana", preparaciones efímeras que responden a la inspiración diaria del chef.

EL ESPACIO

Una antigua fábrica de marroquinería de 700 m² es el escenario perfecto para cumplir su sueño: diáfano, con claraboyas por donde la luz del día se cuela e ilumina el lugar y por donde se escucha caer el agua los días de lluvia.

La mezcla de lo industrial y el romanticismo clásico en su decoración, iluminación y música, han conseguido su objetivo: que quien vaya a Ovillo encuentre armonía y placer para los sentidos.

LA CONCIENCIA

Gracias a su implicación en el proyecto "Cocina Conciencia", inserta laboralmente en el sector de la restauración, a jóvenes en situación de vulnerabilidad, sin referentes familiares adultos.

Mediante este programa solidario, sigue incorporando a jóvenes cuya primera experiencia laboral es en la cocina y la sala de Ovillo.



Javier Muñoz-Calero (Madrid, 1978), estudió en la **Royal Thai School of Culinary Arts** y trabajó en Tailandia, Estados Unidos y España.

Después de Un Restaurante Llamado **Tartan**, abierto hace una década, se sucedieron varios proyectos como **Muñoca, Perrito Faldero, La Azotea del Círculo, Nubel, Forus Barcelo, Picalagartos y El Huerto de Lucas**.



Fundación Raíces

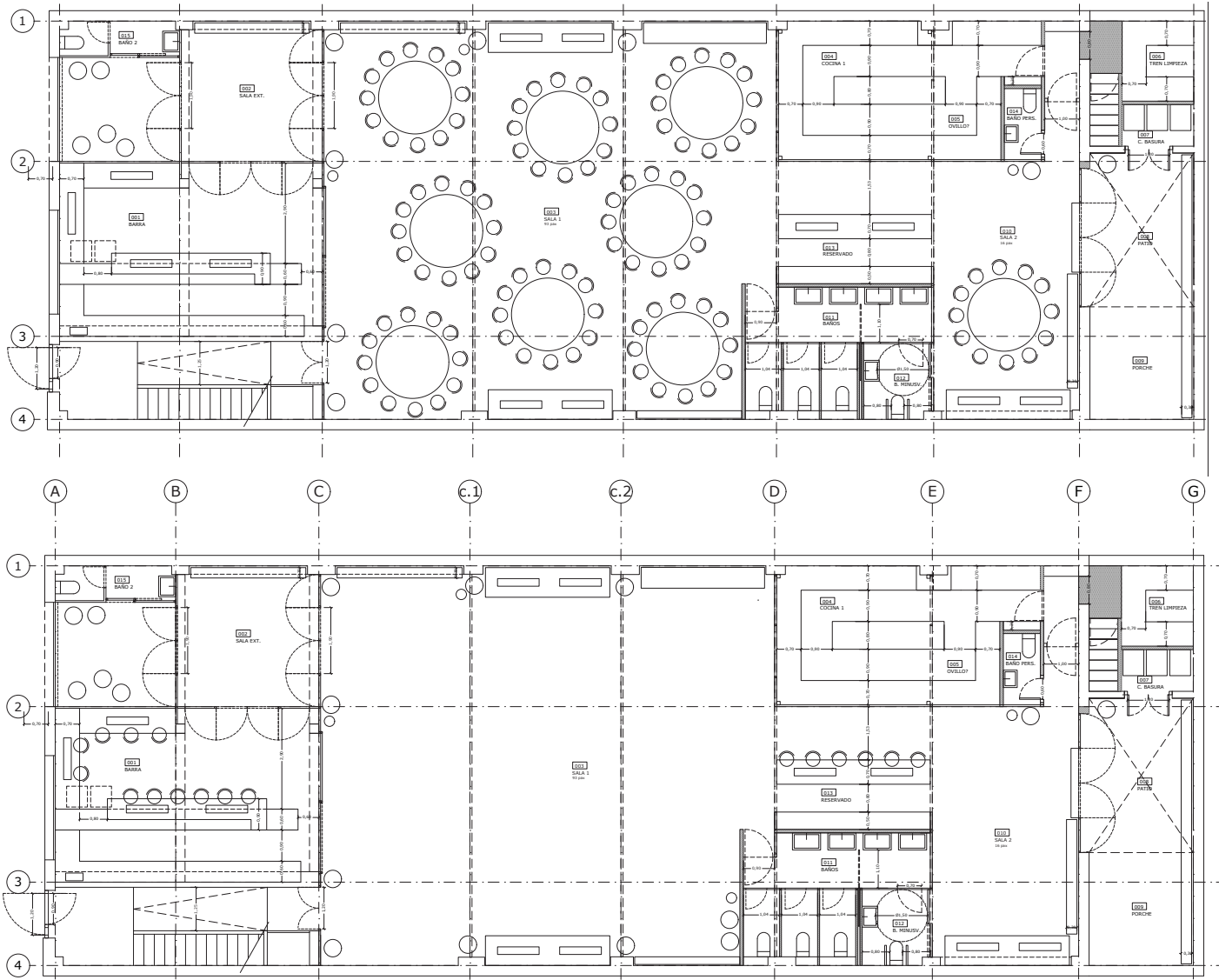
es una fundación de asistencia social privada de promoción, de interés general, que no tiene fin lucrativo alguno.

Para Fundación Raíces, **la integración laboral de los jóvenes** es un objetivo prioritario para el desarrollo personal y la integración social de quienes soportan mayores dificultades.

Nuestro proyecto **Cocina Conciencia** nace del encuentro de **Fundación Raíces** con personas sensibles y comprometidas del mundo de la restauración para hacer posible la incorporación laboral de esos jóvenes.

4 | PLANO DEL ESPACIO

con mesas y sin mesas



5 | AFORO

BANQUETE



120 pax

TEATRO



100 pax

COCKTAIL



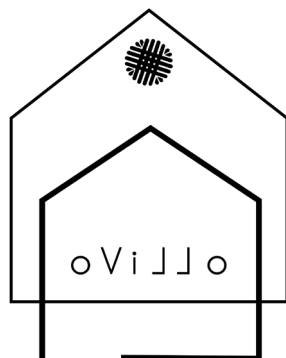
240 pax



6 | RIDER TÉCNICO

video, audio y gestión

		UNIDADES
video	Pantalla proyección automática 300x300	1
	Pantalla proyección automática 240x240	1
	Video proyector Optoma 3700 lúmenes	2
	Panel conexión HDMI en pared	1
	Panel conexión RCA en pared	1
sonido	zona entrada	4
	zona salón	8
	zona cocina	2
	zona reservado	2
Amplificación y Gestión	Etapa de potencia Mark M650	3
	Etapa de potencia Mark M4300	1
	Matriz digital Ecler Mimo 1616	1
	Panel control matriz Ecler	1
	Ipad 32 Gb. Wifi	1
	Sonos Conect	1



 | E V E N T O S

www.super8eventos.es