

ALEJANDRA POMBO

ALEJANDRA POMBO
ESTUDIO DE INTERIORISMO



Con una trayectoria marcada por el rigor y la sensibilidad, Alejandra Pombo se ha consolidado como una de las interioristas de referencia en el ámbito de la hostelería. Tras una etapa clave junto a Pascua Ortega y la fundación de su estudio en 2010, ha desarrollado un lenguaje propio donde arquitectura, luz y materiales se combinan para crear espacios con “alma”. En esta entrevista reflexiona sobre el equilibrio entre estética y funcionalidad y el papel estratégico del diseño en la experiencia gastronómica.



Tu trayectoria incluye una etapa clave junto a Pascua Ortega. ¿Qué aprendizajes de esos años siguen marcando hoy tu forma de diseñar?

Mi etapa con Pascua Ortega fue fundamental para entender la disciplina desde el rigor y la sensibilidad. Aprendí la importancia del detalle, del equilibrio entre lo atemporal y lo contemporáneo, y de trabajar el espacio como un todo coherente. Ese respeto por la arquitectura y por los materiales sigue muy presente en mi manera de diseñar.

En 2010 fundaste tu propio estudio. ¿Qué te impulsó a dar ese paso y qué identidad querías construir desde el inicio?

Fundé mi estudio en 2010 por la necesidad de desarrollar una mirada propia y asumir proyectos desde una mayor libertad creativa. Fueron surgiendo proyectos que me impulsaron a ir por mi cuenta.

Tu trabajo se caracteriza por crear espacios con “alma”. ¿Cómo se traduce ese concepto cuando diseñas un proyecto de hostelería?

Hablar de “alma” en hostelería significa crear espacios que acompañen la experiencia sin imponerse. Se traduce en atmósferas cuidadas, en una iluminación bien pensada, en materiales que envejecen bien y en una narrativa coherente con el concepto gastronómico. El objetivo es que el cliente se sienta cómodo y quiera volver.

¿Qué diferencias encuentras entre diseñar un espacio residencial y uno destinado a la restauración o el ocio?

La principal diferencia está en el uso y en la intensidad. Un espacio residencial es más íntimo y flexible, mientras que en restauración el flujo, la resistencia de los materiales y la normativa condicionan mucho más el diseño. Aun así, en ambos casos busco el mismo objetivo: que el espacio sea vivido de forma natural, espacios siempre acogedores donde la máxima es que se respete el equilibrio entre diseño y funcionalidad.

Cuando comienzas un nuevo proyecto gastronómico, ¿qué es lo primero que necesitas entender del cliente y de su propuesta culinaria?

Lo primero es entender la esencia del proyecto: qué tipo de cocina se ofrece, qué historia quiere contar el cliente y a qué público se dirige. La propuesta culinaria marca el ritmo del espacio; el diseño debe reforzarla y no competir con ella.

Fotos: Paloma Pacheco



^ Fotos: Pancho Gallardo



Has firmado proyectos muy reconocidos en restauración. ¿Qué factores consideras clave para que un restaurante sea memorable más allá del diseño?

Para que un restaurante sea memorable influyen muchos factores: el servicio, la calidad gastronómica, la coherencia del concepto y, por supuesto, el ambiente. La iluminación es clave en todos nuestros proyectos, en restauración todavía más. Se piensan escenas lumínicas que se detallan para diferentes momentos del día.

¿Cómo equilibras la estética con la funcionalidad en espacios que tienen un uso tan intensivo como los de hostelería?

En hostelería la funcionalidad es irrenunciable. El equilibrio se logra diseñando desde el uso real del espacio, anticipando recorridos, necesidades del personal y mantenimiento, y luego integrando la estética de forma natural. Un espacio bonito que no funciona está condenado a fallar, estética y funcionalidad siempre de la mano.

En un momento en el que el cliente busca experiencias completas, ¿qué papel juega hoy el diseño interior en el éxito de un restaurante u hotel?

En un contexto donde el cliente busca experiencias, el diseño interior tiene un papel estratégico. Es el primer contacto emocional con el proyecto y el marco donde ocurre todo lo

demás. Puede reforzar la identidad de marca, generar recuerdo y diferenciar un proyecto en un mercado muy competitivo.

¿Qué importancia tiene el trabajo en equipo y la colaboración con chefs, promotores y proveedores dentro de tus proyectos?

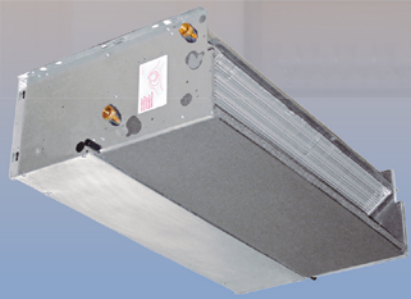
El trabajo en equipo es esencial. La colaboración con chefs, promotores, ingenierías y proveedores enriquece el proyecto y evita errores. En hostelería, donde todo está muy interrelacionado, el diálogo constante es clave para llegar a un re-

“ESTÉTICA Y
FUNCIONALIDAD
SIEMPRE DE LA MANO”

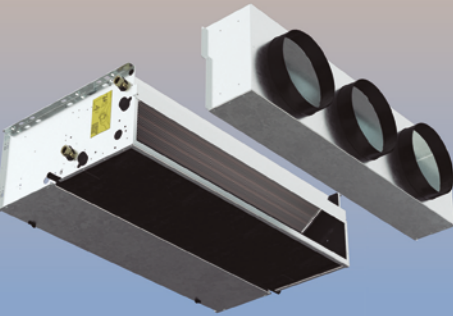


Climatización invisible,
confort absoluto.

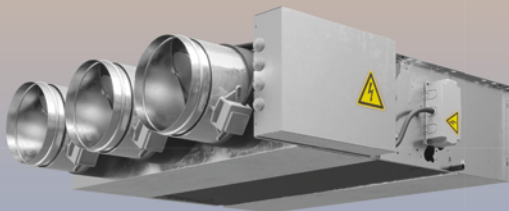
Fancoils de conducto para hoteles,
oficinas, hospitales. 2 y 4 tubos.
Disponibles con motor EC



CARISMA CRC IO-IV
45 modelos. Hasta 50 Pa.



CARISMA CRSL
32 modelos. Hasta 130 Pa.



MAESTRO MTL
38 modelos. Hasta 400 Pa.

“UN ESPACIO BONITO QUE NO FUNCIONA ESTÁ CONDENADO A FALLAR”

sultado coherente y viable, sobre todo por lo que comentaba antes, es esencial entender la funcionalidad del espacio.

¿Qué tendencias —o cambios de enfoque— estás observando actualmente en el diseño de interiores aplicado a la hostelería?

En los últimos años estamos observando un cuidado mucho más estratégico de la iluminación, no solo desde el punto de vista técnico, sino como herramienta clave para construir atmósfera y narrativa. Cada proyecto de hostelería busca incor-



porar un elemento claramente diferencial —un techo espectacular, un reservado singular, un color definitorio o una pieza icónica— que le otorgue identidad propia. El objetivo ya no es únicamente estético, sino experiencial: se diseña pensando en generar un impacto global que emocione al cliente. Esa experiencia debe ser lo suficientemente memorable como para que el propio usuario quiera compartirla en redes sociales, convirtiéndose así en un canal natural de promoción y comunicación. En definitiva, se busca provocar un efecto “wow” que garantice visibilidad a través de la vivencia del propio cliente.

Mirando al futuro, ¿qué tipo de proyectos o retos te gustaría desarrollar dentro del sector hospitality?

De cara al futuro me interesan proyectos donde diseño, arquitectura y concepto gastronómico estén muy integrados, así como desarrollos hoteleros con una fuerte identidad. También me atraen los retos vinculados a la rehabilitación y a dar nueva vida a edificios con historia, que de alguna manera quede el granito de arena a largo plazo. En 2026 vamos a intervenir en dos espacios oficiales de Madrid y nos hace mucha ilusión, en 2027 podrán ver la luz.

¿Qué consejo darías a los profesionales que quieren especializarse en diseño de interiores para hostelería?

A quienes quieran especializarse en hostelería les diría que entiendan bien cómo funcionan estos espacios, que se formen en aspectos técnicos y operativos y que aprendan a escuchar. La creatividad es importante, pero en este sector la clave está en saber conjugar diseño, uso y negocio. Otro punto clave son los tiempos, son los más frenéticos porque hay que abrir cuanto antes, ya que los clientes empiezan a incurrir en gastos desde la obra. Suele haber también detrás mucho trabajo de marketing que comunican tiempos de apertura y hay que cumplir fechas de entrega. Nada que ver con los tiempos de vivienda o proyectos hoteleros, más a largo plazo.

Foto: Manolo Yllera



LÍNEA 6000: EFICIENCIA INTELIGENTE PARA TU NEGOCIO

Soluciones de lavandería profesional diseñadas para reducir drásticamente tu consumo de agua, energía y costes desde el primer día.

Contacta con nosotros

