



**VO  
LA  
NA**

BARCELONA · VOLANA DESIGN STUDIO · 2020 - 2021 · Vol II





**V  
O  
L  
A  
N  
A**

**WE ARE HERE**

Volana n/ (Malagasy) : The Moon

**The moon silently makes deep changes in the world, unnoticed, like good design shapes our lives unobtrusively.**

Volana is a multidisciplinary design studio based in the heart of Barcelona, specialised in Restaurant and Hotel Design, Branding, Product Design and Marketing. Our team with a global reach and over 60 years of combined experience can unify the latest market trends and our design vision to create a tailor made product for our clients. Our main focus is the food industry, from Hotels, Spa, Restaurants, Stores, Food Trucks and products. We are obsessed with quality and concept, and we keep questioning all around us to be innovative and extraordinary.

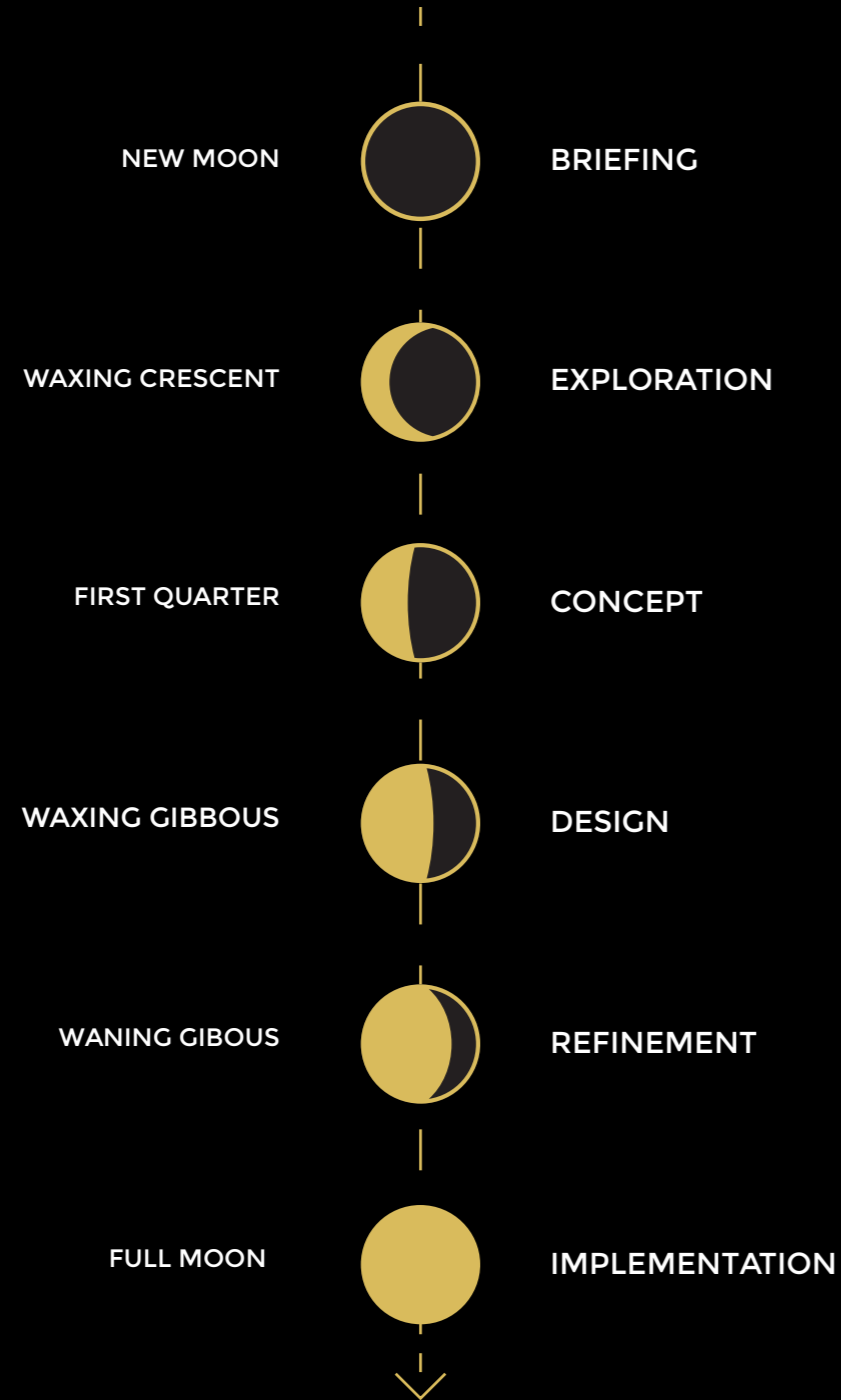
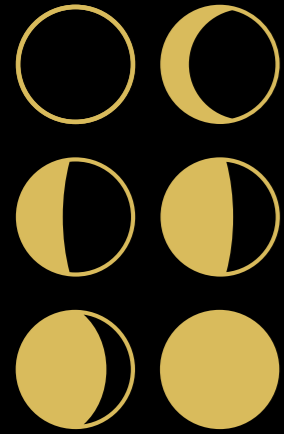
We have a passion for solving design problems from overall concept to specific detail—helping clearly communicate the goals of our clients. Creativity is about searching for what is missing, to constantly realign thoughts and expressions to find that moment of insight when everything clicks. At Volana we collaborate intensely, with personal passion and our design disciplines to share our insights with the world.

**Aim for the moon. If you miss, you may hit a star."**

**\_W. Clement Stone**



## STAMP



# VOLANA

## LOGO

## OUR TEAM



GERARD LORENTE

Highly creative and multitalented Designer and Industrial Engineer with extensive experience in graphic design, interior design, product and marketing. With exceptional collaborative and interpersonal skills; dynamic team player with well-developed written and verbal communication abilities. Passionate and inventive creator of innovative marketing strategies, new products and brandings. Loves cooking, traveling and learning new languages.



JÚLIA PUIG

Júlia lives in Barcelona, city that she is in love with. She defines herself as a hard-working and very technical person when designing products or finding solutions to people's problems. She is an Industrial Design Engineer from Elisava University in Barcelona. Organized and very methodical, plays a fundamental role in Volana, structuring the projects and always knowing in what stage they are. She loves spending her free time with her friends and if possible traveling.



JENIFFER SÁNCHEZ

Interior designer specialized in hospitality design and commercial spaces. Interested in creation, innovation and originality. Jennifer also works as a painter taking creativity to the limit. she exhibited her work in Dominican República, her native country, and in Spain. Her interests, besides art, is culture. Enjoying different forms of expression such as theater, dance and music in general. Always in a permanent pursuit for quality and uniqueness.



## VILLES PLA Costa Brava Cataluña

Design and rendering of two modern and contemporary terraced houses. The residences are surrounded by the nature of the Costa Brava and have magnificent sea views.















## **HOTEL GIRONA** Girona Cataluña

The design proposed by the hotel is in line with the style it had before, but with details and touches that give a new essence. The murals and rugs designed by the hotel are local, to give awareness of the local product.









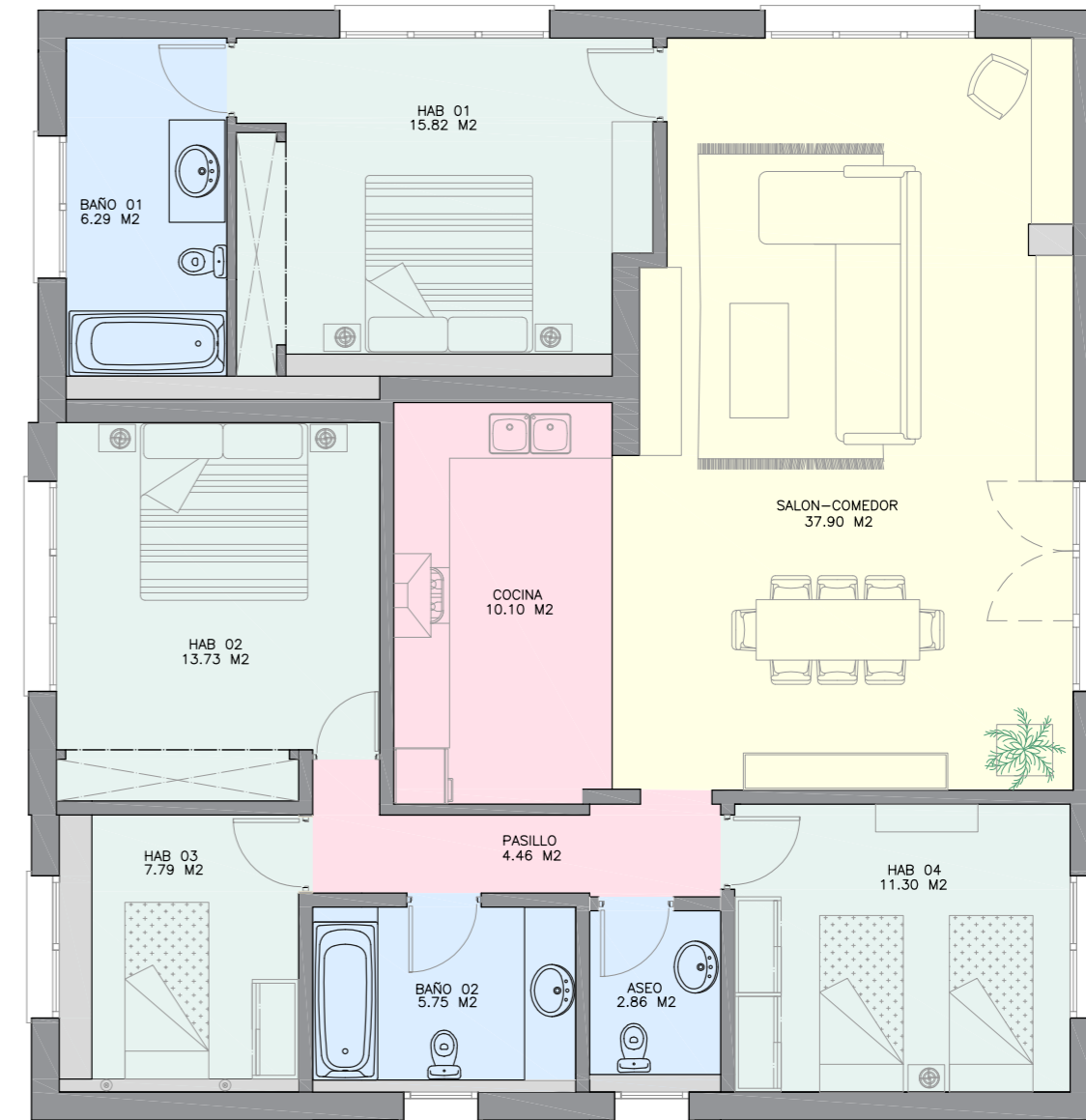


## CASA RIAD Costa Brava Cataluña

The design of the dining room follows with organic motifs and neutral shades that bring warmth to the interior. The wide openings and the fan create a cool, airy space.









## CASA TAULER Palamós Cataluña

This is a deli shop with local products. The colors and materials give a sense of peace and harmony to the place.









## VILLAS PATIO Antananarivo Madagascar

Two ambitious houses where the colors of the facade are very identifiable of Madagascar, and the materials used in the construction of the house are local, since the client wanted to harness much the native market.









## VOLANA TEST KITCHEN Barcelona Cataluña

A place with incredible natural lighting, which gives that Unique touch to each situation. Being this space part of our studio we wanted it to represent our design DNA.









## LA MIRONA Palamós Cataluña

The interior reminiscent of a greenhouse creates a comfortable space bathed in sunlight. The natural inspiration complemented by the chromatic range of the furniture creates a harmonious and warm space.









## CASA BRILS Cabrils Cataluña

Design proposal for a kitchen in the area of Maresme. This customer has asked us to change all the kitchen furniture, cabinets and add more light to the space.









## DUPLEX DIPUTACIÓ Barcelona Cataluña

This two-floor duplex has been a challenge in capital for us. The design inspired by the cosmopolitan Barcelona life and for which we have used design furniture called brands.





## HABITACIÓN BEBE Barcelona Cataluña

In this small space we have created a cozy atmosphere with all the elements you will need during the first years of life.





## TERRAVIVA España

Grup andilana commissioned us the rendering services of their new franchise Terraviva. In this collaboration we followed the design of their previous interior designer.









**LA POLPA** Barcelona  
Cataluña

Grup Andilana has trusted us again and has commissioned this new project: to Render the designs for the refurbishment of La Polpa restaurant in Barcelona.









## AVI SIDRO Palamós Cataluña

The design of the logo and label of the new fish stock that our friends from Peixos torrent have launched on the market, which is called l'avisidro. The label elegantly complements the 100% natural product made in Palamós.





**XMAST GIRONA** Girona  
Cataluña

Creation of the Christmas Card for the Hotel Ciutat de Girona





NA

## GEOGRAFICA

Barcelona  
Cataluña

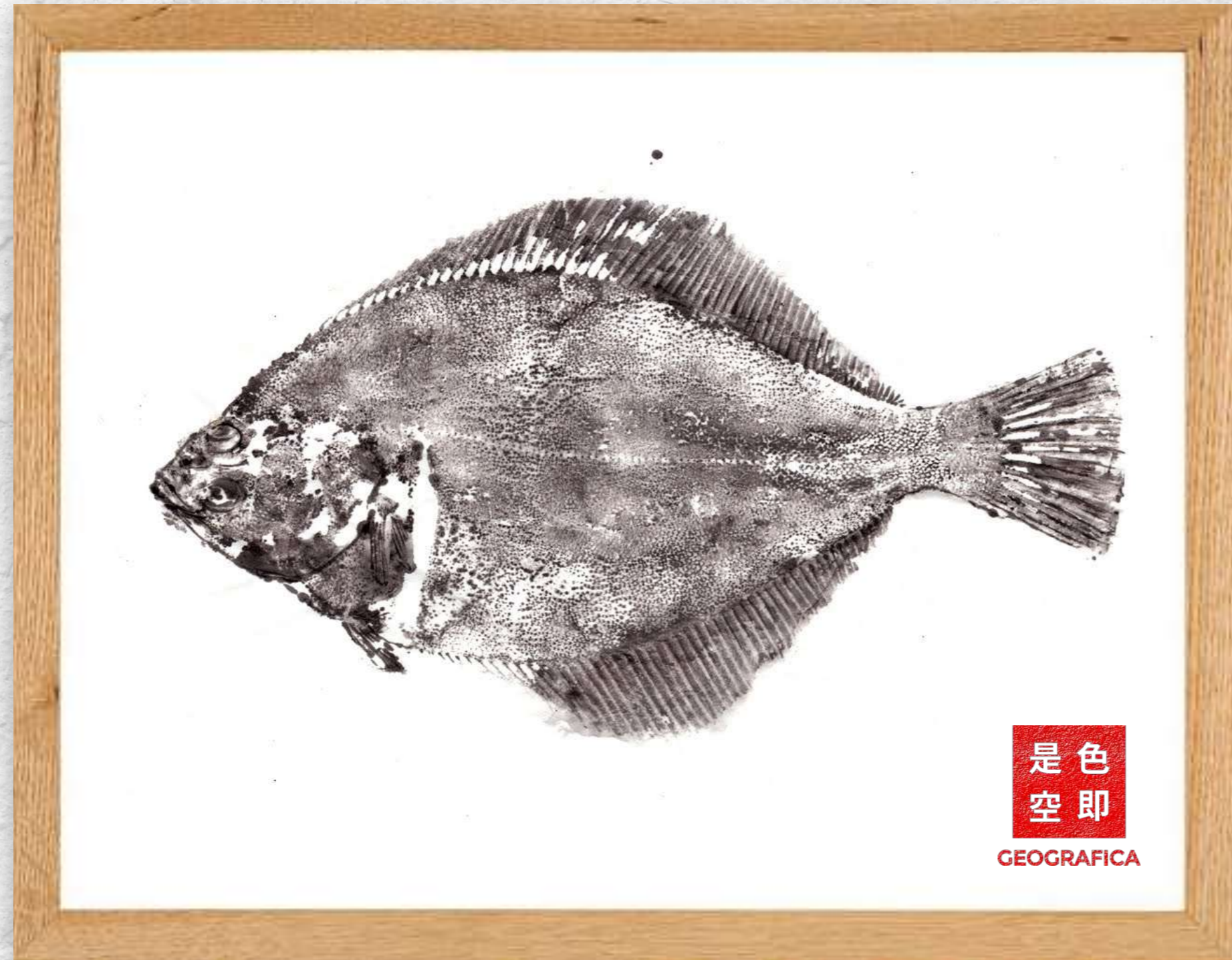
Under the Buddhist precept: "Matter is empty" we designed this logo. Our client travels a lot and wanted his brand to transmit a collection that takes on a dimension of its own, where nothing exists on its own.



GEOGRAFICA



LANA



是色  
空即

GEOGRAFICA

IV/X

是色  
空即

ターボ (Tābo)

**TURBOT**  
Salvatge del Mediterrani

2,2kg - Junio 2019

GEOGRAFICA AUTHENTICITY

Es t...  
pels p...  
les sev...

A part...  
també s'h...  
el lloc de l...  
poema d'agr...  
del pescador...  
forma d'agrair...  
en reconeixem...  
oceans i alhora...  
satisfacció i l'orgu...

La tècnica fou rep...  
japonesos i nord-am...  
XX. Alguns artistes so...  
de l'ictiograma en f...  
utilitzat, arribant fins i...  
les escates i l'ull.

GEOGRAFICA

El buit ja és un... essencial, perquè  
ens mostra que la matèria està gairebé  
buida. Un buit, alhora, que no hem de  
confondre amb el no-res, sinó que es  
tracta d'un buit-ple a l'origen de totes  
les coses. El buit primordial no està  
despullat de tot, sinó ple de  
potencialitats".

Aquesta vacuïtat també és central en el  
budisme, en què, comprendre que les  
coses estan buides no equival a buidar el  
món i la nostra existència de la seva  
riquesa, al contrari, equival a revelar-lo  
en tota la seva esplendor. Una cosa pot  
sorgir només si està vinculada, és  
condicionada i condicionant. El nostre  
és un viatge al voltant del món, per  
conectar la matèria entre si, per  
contemplar-la i crear una col·lecció que  
prengui una dimensió pròpia, on res  
existeix per si sol, sinó només quan les  
observem i les referenciem en el conjunt  
de la nostra memòria.

GEOGRAFICA











**FLAMANT** Barcelona  
Cataluña

New billboards of the Flamant restaurant in Barcelona.  
We used a sans-serif typography that makes the letters  
very visible even if we are far from the poster.

# FLAMANT

RESTAURANT

"Bombette" de la Puglia amb tomàquet  
confitat i un toc picant

*"Bombette" de la Puglia con tomate  
confitado y un toque picante*

+++++

Steak tartar de vaca vella amb gelat de  
mostassa a l'antiga i torrades cruixents  
*Steak tartar de vaca vieja con helado de  
mostaza a la antigua y tostadas crujientes*

+++++

Croquetes de gamba vermella de Palamós  
amb panko i tàrtara d'algues

*Croquetas de gamba roja de Palamós con  
panko y tàrtara de algas*

Risotto trufat de ceps amb carpaccio  
de bolets portobello i parmesà

*Risotto trufado de boletus con carpaccio  
de setas portobello y parmesano*

+++++

Tataki de tonyina amb tomàquet confitat  
al balsàmic, romaní i xips d'alfàbrega  
*Tataki de atún con tomate confitado  
al balsámico, romero y chips de berenjenas*

+++++

Foie Burger 100% vedella amb foie a la  
planxa, ceba caramel·litzada i havarti fos  
*Foie Burger 100% ternera amb foie a la  
plancha, cebolla caramelizada y havarti fundido*

***Fes la teva reserva!***

Tenim menús de grup i espais

***¡Haz tu reserva!***

Tenemos menús de grupos y espacios



# FLAMANT

RESTAURANT

Steak tartar de vaca vella amb gelat de mostassa a l'antiga i torrades cruixents

\*\*\*\*\*

Burrata amb tomaquets marinars, aroma de tofona, oli d'oliva i torrades cruixents

\*\*\*\*\*

Canelons de rostit amb beixamel de ceps confitats

\*\*\*\*\*

Risotto trufat de ceps amb carpaccio de bolets portobello i parmesà

\*\*\*\*\*

Tataki de tonyina amb tomàquet confitat al balsàmic, romani i xips d'alfàbrega

\*\*\*\*\*

Magret d'ànec amb salsa de figues, pa anisat i formatge Idiazabal

\*\*\*\*\*

Foie Burger 100% vedella amb foie a la planxa, ceba caramel litzada i formatge havarti fos

\*\*\*\*\*

Xai a baixa temperatura amb patates confidates, hortalisses rostides i gremolata

\*\*\*\*\*

Crep amb gelat de vainilla, maduixots dolcs de llet, xocolata calenta i nata muntada

 @grupandorra  grupandorra #TusMestresCocineros

# FLAMANT

RESTAURANT

"Bombette" de la Puglia amb tomàquet confitat i un toc picant

*"Bombette" de la Puglia con tomate confitado y un toque picante*

\*\*\*\*\*

Steak tartar de vaca vella amb gelat de mostassa a l'antiga i torrades cruixents  
*Steak tartar de vaca vieja con helado de mostaza a la antigua y tostadas crujientes*

\*\*\*\*\*

Croquetes de gamba vermella de Palamós amb panko i tàrtara d'algues  
*Croquetas de gamba roja de Palamós con panko y tartara de algas*

Risotto trufat de ceps amb carpaccio de bolets portobello i parmesà  
*Risotto trufado de boletus con carpaccio de setas portobello y parmesano*

\*\*\*\*\*

Tataki de tonyina amb tomàquet confitat al balsàmic, romani i xips d'alfàbrega  
*Tataki de atún con tomate confitado al balsámico, romero y chips de berenjenas*

\*\*\*\*\*

Foie Burger 100% vedella amb foie a la planxa, ceba caramel·litzada i havarti fos  
*Foie Burger 100% ternera amb foie a la plancha, cebolla caramelizada y havarti fundido*

**Fes la teva reserva!**

Tenim menús de grup i espais exclusius per a celebracions

Telèfon : 933 23 16 35

**¡Haz tu reserva!**

Tenemos menús de grupos y espacios exclusivos para celebraciones

Teléfono : 933 23 16 35



# DOLÇA HERMINIA

Barcelona  
Cataluña

In accordance with the colours of the restaurant we created a Menu for Dolça herminia, where the vegetation of it, it's part of the menu as well.

## Per a picar, tapes i platets

**PATATES BRAVES** ..... 5,45  
amb xistorra, allioli i romesco picant

**MINI CROQUETES DE POLLASTRE ROSTIT** ..... 5,95  
amb maionesa de soja

**“LES CROQUETES DEL MAR”** ..... 7,95  
calamarsets a la llimona dolça, gambes amb algues i bacallà amb pebrots piquillo

**OUS ESTRELLATS** ..... 8,50  
amb foie a la planxa

**GAMBETES PELADAS** ..... 9,95  
amb allada i bitxo

**FUSTA DE PERNIL IBÈRIC** ..... 15,95  
pa de vidre amb tomàquet (100g)

**GUACAMOLE CASOLÀ** ..... 7,95  
amb nachos

**ALBERGÍNIES** ..... 5,50  
cruixents amb mel de canya

**DIPEA A LA DOLÇA** ..... 7,95  
Hummus, guacamole, amanida russa i mousse d'alberginia

**CALAMARS A L'ANDALUSA** ..... 7,75  
amb maionesa de curri Raz al Hanout

## Comencem amb...

**AMANIDA CÈSAR** ..... 7,95  
amb pollastre, enciam, parmesà, bacó cruixent i salsa Cèsar

**AMANIDA VERDA** ..... 5,95  
amb ou dur, tonyina en oli d'oliva i hortalisses de temporada

**ESCALIVADA** ..... 7,65  
al carbó amb anxoves del Cantàbric, olivada negra i torrada fina siciliana

**SOPA DE PESCADORS** ..... 8,45  
de Palamós amb rouille i cruixent aromàtic

**AMANIDA CAPRESE** ..... 7,75  
de tomàquet de poble, mozzarella de búfala, pesto d'alfàbrega i olives gregues

**AMANIDA DE FORMATGE DE CABRA** .. 7,95  
gratinat amb figues confitades, escarola frisse, tomàquet i fruits secs

**CREMA DE CARBASSA** ..... 6,75  
amb duxelle de xampinyos i ou escumat

**POKEBOWL DE SALMÓ MARINAT** ..... 10,25  
amb edamame, quinoa, coriandre, alvocat cremós i tomàquet

## Pastas i alguna cosa més

**CANELONS** ..... 7,95  
de carn amb ceps confitats

**RISOTTO TRUFAT DE CEPES** ..... 10,75  
amb carpaccio de bolets portobello i parmesà

**MEZZI RIGATONI A LA BOLONYESA** ..... 8,45  
amb formatge provolone fos i farigola

**GNOCCHIS DE PATATA** ..... 8,75  
amb salsa casolana de tomàquet, alfàbrega i ricotta

**ESPAGUETIS A LA CARBONARA** ..... 7,90  
amb ou escumat i núvol de parmesà

**PLAT NOU**

**PLAT RECOMENAT**

Preus en euros. Iva inclòs

## Arrossos de la casa

**PAELLA MIXTA** ..... 11,45  
de carn i marisc  
(Mín. 2 pers./ Preu per persona)

**ARRÒS NEGRE DE PALAMÓS** ..... 11,95  
amb sípia en la seva tinta  
(Mín. 2 pers./ Preu per persona)

## Carns

**GUISAT DE VEDELLA “XUP XUP”** ..... 12,95  
amb moixernons i patates cremoses a la crème fraîche de fines herbes

**XAI A BAIXA TEMPERATURA** ..... 16,95  
amb patates confitades i hortalisses rostides

**PIT DE POLLASTRE** ..... 9,25  
amb fines herbes amb tomàquet confitat, alfàbrega fresca, mozzarella fosa i patates de luxe

**CONFIT D'ÀNEC** ..... 11,75  
a la canyella amb patates parisienne, aroma de blat de moro torrat i caramel de vi negre

**BOTIFARRA DE PAGÈS** ..... 8,75  
amb mongetes blanques saltades, allioli gratinat i oli de pebre vermell de la Vera

**ENTRECOT DE VEDELLA** ..... 16,95  
madurada 21 dies a la planxa amb pebrots de Padron i patates fregides

**BURGER “LA MENORQUINA”** ..... 9,95  
100% vedella amb formatge de Maó, sobrassada i allioli d'alls rostits a la mel

Si vostè té algun tipus d'al·lèrgia o intolerància alimentària, si us plau, avisi a qualsevol membre del personal

**FIDEUÀ “CALA MARGARIDA”** ..... 10,45  
amb gambes, cloïsses, calamars i allioli  
(Mín 2 pers. Preu per persona)

**“LA MARINERA”** ..... 12,75  
de marisc: gambes, escamarlans, cloïsses i musclos (Mín. 2 pers. Preu per persona)

## Del mar a la taula

**TATAKI DE TONYINA** ..... 12,75  
amb alvocat cremós, amanida de fonoll fresc i salsa teriyaki

**CALAMAR A LA PLANXA** ..... 11,75  
amb botifarra negra saltada, ceba confitada i alga nori cruixent

**SALMÓ A LA PLANXA** ..... 12,75  
amb salsa holandesa, patates parisienne i espàrrecs verds

## ESPECIALITAT EN BACALLÀ

**LLOM AMB SAMFAINA** ..... 12,45  
olives negres, crispy de ceba i allioli

**“A LA LLAUNA”** ..... 12,35  
amb bitxo i mongetes blanques saltades amb xiitake

**A LA CATALANA** ..... 11,95  
amb crema d'espinaçs, panses, pinyons i glacejat amb allioli de mel

**AMB PURÉ DE CIGRONS** ..... 12,95  
ESPECIATS  
morros, tomàquet sec i allets tendres

Pa 1,10 || Pa sense gluten 1,35 || Pa de vidre amb tomàquet 1,95





# VO LA NA

Looking forward to work with you!

FOLLOW US

INSTAGRAM @volanadesign

FACEBOOK volanadesign

YOUTUBE volanatestkitchen

WE ARE HERE:

Passatge Madoz 5, Principal  
08002 BARCELONA

936 887 779

info@volanadesign.com  
L-V (9-13 & 14-18)

info@volanadesign.com

@volanadesign

Passatge Madoz 5 Principal, 08002 Barcelona

+34 659 743 947