



GUÍA PRÁCTICA / EDICIÓN 2026

Del local vacío a la noche de apertura, un solo modelo.

Qué diseñar y renderizar en cada fase de un restaurante nuevo, a quién convence y qué traslada el modelo 3D a la fase siguiente, para que nunca pague dos veces por el mismo local.

EMPIECE AQUÍ

Por qué los restaurantes nuevos pagan dos veces sus imágenes

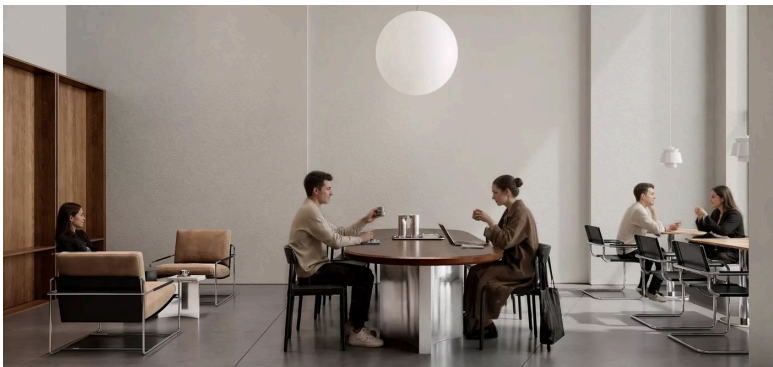
La mayoría de los restaurantes nuevos compran las imágenes por partes: un moodboard para el plan de negocio, un plano del proveedor de mobiliario, unos renders para el propietario y fotos de banco de imágenes para las publicaciones de apertura. Cada parte la hace alguien distinto, a partir de una versión distinta del local.

El resultado es un restaurante que se ve distinto en cada documento. El banco ve un comedor, el propietario otro y los primeros clientes entran en un tercero. Cada pieza nueva empieza de cero, así que el mismo local se modela y se paga una y otra vez.

COMPRADO POR PARTES		CONSTRUIDO COMO UN SOLO MODELO
01	Un moodboard que nadie puede presupuestar	Una distribución 3D con mesas, barra y materiales desde la primera semana
02	Imágenes para el plan de negocio que muestran un ambiente	Vistas de la fachada, el comedor y la barra que muestran el negocio
03	El plano del proveedor, pensado para sus sillas	Una distribución neutral, con el mobiliario que usted elija añadido después
04	Fotos de banco de imágenes para la campaña de próxima apertura	Publicaciones para redes y un vídeo promocional de su propio restaurante, antes de que exista

El modelo 3D es el activo. Las imágenes son el resultado.

Una vez diseñado y modelado el restaurante, cada fase nueva solo necesita vistas nuevas, no un local nuevo. Por eso la primera fase es la cara y cada una de las siguientes cuesta menos.



Renders de diseño de restaurantes de Maverick Frame: la zona lounge de una cafetería y una mesa compartida.

LA HOJA DE RUTA

Qué diseñar en cada fase y a quién debe convencer

Las cinco fases son las mismas de nuestra página de diseño de restaurantes. Para cada una: qué se diseña y se renderiza, quién tiene que dar el sí y qué hereda la fase siguiente en lugar de rehacerlo.

FASE	DISEÑO Y RENDER	QUIÉN DA EL SÍ	PASA A LA SIGUIENTE
Concepto	El concepto, la distribución, las mesas, los materiales y una primera imagen del comedor	Usted y sus socios	El modelo 3D y la distribución
Financiación	Vistas de la fachada, el comedor y la barra para el plan de negocio y la presentación	Banco, inversores, franquiciador	Los materiales aprobados y las vistas
Alquiler	Vistas de la fachada, la rotulación y la distribución; cotas para presupuestar la obra	Propietario, contratista de la obra, ayuntamiento	Una distribución que todos han presupuestado
Preapertura	Publicaciones para redes, Reels, creatividades para anuncios, una campaña de próxima apertura y un vídeo promocional	Sus primeros clientes	Una biblioteca de lanzamiento de su propio local
Expansión	El mismo modelo de marca adaptado al plano, la fachada y la terraza de cada nuevo local	Franquiciados, el siguiente propietario	Una plantilla para cada nueva ubicación

Empiece donde está

Si ya tiene un diseño de un interiorista o un arquitecto, empiece en Financiación y envíenos los planos: modelamos el local a partir de ellos. Si solo tiene un local y una idea, empiece en Concepto, porque lo diseñamos con usted.

Nosotros diseñamos el concepto y la distribución y producimos las imágenes. Los planos de ejecución y de licencia siguen en manos de su arquitecto, la cocina en las de un consultor de cocinas profesionales y las campañas de publicidad en las de su responsable de marketing; trabajamos junto a los tres.



Renders de diseño de restaurantes de Maverick Frame: un plano 3D de un restaurante y una fachada.

LO QUE CUESTA

Un restaurante nuevo, del concepto a la apertura

Ejemplo compuesto: un restaurante nuevo de unos 300 m² con 120 cubiertos, barra y terraza, diseñado a partir de un local vacío. Las horas son horas de producción del estudio; el porcentaje muestra a dónde va el presupuesto de imágenes, fase a fase.

FASE Y CONJUNTO		QUÉ SE PRODUCE	HORAS
01	Concepto: distribución 3D y plano	1 vista grande	24 h
02	Concepto: primera imagen del comedor	2 vistas	26 h
03	Financiación: fachada, comedor, barra	3 vistas, modelo reutilizado	30 h
04	Alquiler: fachada, rotulación, distribución	3 vistas	32 h
05	Preapertura: imágenes para redes y anuncios	6 imágenes	40 h
06	Preapertura: vídeo promocional	20 segundos	40 h
07	Expansión: el siguiente local	4 vistas, modelo reutilizado	30 h
Concepto 23%, financiación 14%, alquiler 14%			112 h
Preapertura 36%, expansión 13%			110 h

Del concepto a la apertura, un solo modelo222 h

En calendario, con las decisiones devueltas a tiempounas 8 semanas

1

MODELO 3D PARA TODAS LAS FASES

5

FASES, UN SOLO DISEÑO

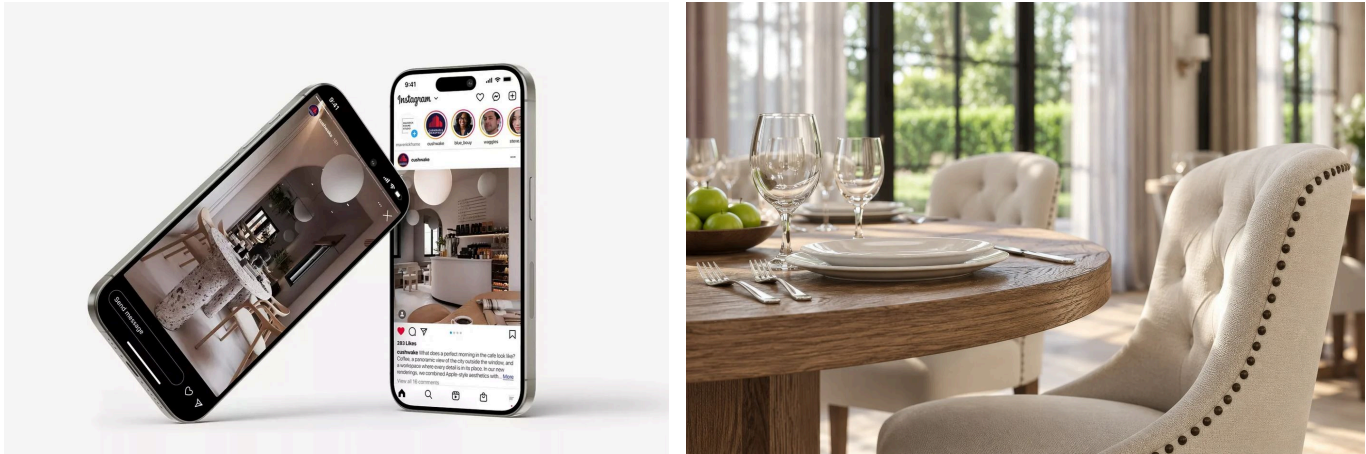
23%

DEL PRESUPUESTO CONSTRUYE EL MODELO

36%

VA AL LANZAMIENTO DE PREAPERTURA

Un diseño ya existente, una cafetería más pequeña o prescindir del vídeo promocional reducen las horas. Varios conceptos, una terraza grande o una plantilla para franquicia las aumentan. Díganos su fecha de apertura y planificamos las fases hacia atrás desde ella.



Imágenes de restaurante de Maverick Frame: publicaciones para redes en un móvil y una mesa puesta.

LA PÁGINA CLAVE

Qué enviarnos en cada fase

Los propietarios y grupos de restauración con los que trabajamos no envían especificaciones largas. En cada fase envían unas pocas cosas como estas, normalmente en el cuerpo de un correo, y basta para presupuestar y empezar.

01	Concepto: el espacio	El plano del local o un croquis con medidas, altura libre, pilares y fotos del espacio vacío.
02	Concepto: el restaurante	El tipo de local, la idea de carta, el número de cubiertos y dos o tres sitios que le gusten.
03	Concepto: el mobiliario	El presupuesto de un proveedor o una lista de sillas y elementos; o déjelo en nuestras manos y mantenga la neutralidad de marca.
04	Financiación: el plan	Quién lee el plan de negocio o la presentación, y la fecha en que sale.
05	Alquiler: el propietario	Las condiciones del propietario, las normas de fachada y rotulación y lo que haya pedido el ayuntamiento.
06	Alquiler: el contratista	Quién presupuesta la obra y qué vistas o cotas necesita.
07	Preapertura: la marca	Logotipo, colores y canales: Instagram, apps de reparto, anuncios, la web.
08	Expansión: el siguiente local	Las nuevas ubicaciones previstas, para construir el modelo pensando en reutilizarlo.
09	Todas las fases: la fecha	La firma del alquiler, la reunión con el banco o la noche de apertura. Planificamos hacia atrás desde ella.

Un local nuevo, el mismo modelo

Si diseñamos su primer restaurante, el siguiente empieza con un solo correo: el plano del nuevo local. Los materiales, el mobiliario y la marca ya están contruidos y aprobados.

Lo que responderíamos nosotros

Nuestras tarifas y condiciones están en la página siguiente, para que pueda contrastar las horas de arriba con cualquier presupuesto.



Renders de diseño de restaurantes de Maverick Frame: una cafetería minimalista y un gran comedor.



LO QUE CUESTA

Precios de mercado y condiciones, para revisar cualquier presupuesto

Rangos que vemos en el mercado en 2026, de autónomo a estudio. Úselos para contrastar cualquier presupuesto, incluido el nuestro.

TRABAJO ENCARGADO	AUTÓNOMO	ESTUDIO
Imagen exterior, una	\$100 - 300	\$250 - 600
Imagen interior, una	\$120 - 350	\$300 - 700
Paquete de 5 - 8 vistas	\$600 - 1.500	\$1.500 - 4.000
Animación, por minuto	\$1.000 - 3.000	\$3.000 - 8.000

Nuestros plazos y condiciones de revisión estándar. Son los que presupuestamos salvo que un proyecto necesite otra cosa, y en ese caso lo decimos antes de empezar.

FASE O ENTREGABLE	ESTÁNDAR DE MAVERICK FRAME
Primer borrador de una imagen fija	De 3 a 5 días laborables desde un brief completo
Imágenes finales, paquete de 5 - 8	De 2 a 3 semanas, borradores incluidos
Animación de hasta un minuto	De 4 a 6 semanas, primero storyboard y previsualización
Rondas de revisión incluidas	Dos en fase de borrador y una sobre la imagen final
Qué cuenta como una ronda	Una sola lista consolidada de comentarios, enviada de una vez
Entrega urgente	La mitad de plazo por alrededor de un 40 % más, si el calendario lo permite

Tenga un estudio elegido antes de que la fecha esté encima

Los proyectos más caros que vemos no son los que llegan con un brief flojo. Son los que se encargan con prisa, cuando el primer proveedor ya ha fallado y la fecha de lanzamiento no se mueve. Valore uno o dos estudios mientras nada es urgente.

Una nota sobre hacerlo en casa: un solo artista necesita unas diez suscripciones de software, una estación de trabajo y varias habilidades adyacentes, desde el modelado y la iluminación hasta la postproducción y el trato con el cliente. Solo compensa si esa persona tiene trabajo todos los días. Por debajo de eso, las cuentas favorecen por sí solas externalizar.

SIGUIENTE PASO

Envíenos el local y la fecha de apertura

Un plano del local, fotos del espacio vacío, un borrador del plan de negocio o solo unas líneas sobre el restaurante que quiere abrir, en el estado en que estén. Le responderemos con un alcance, un precio y las preguntas que lo deciden, por escrito y sin llamada comercial.

El formulario de contactomaverickframe.com/contacts/

Diseño de restaurantes y visualización 3Dmaverickframe.com/es/soluciones/disenio-de-restaurantes/

O simplemente[responda al correo con el que le llegó esta guía.](#)

Escrita por quienes leen estos briefs

Dim Kuzmenko es el fundador de Maverick Frame Studio. Las cifras de esta guía salen de nuestra propia bandeja de entrada y de nuestras propias tarifas, no de una encuesta del sector.