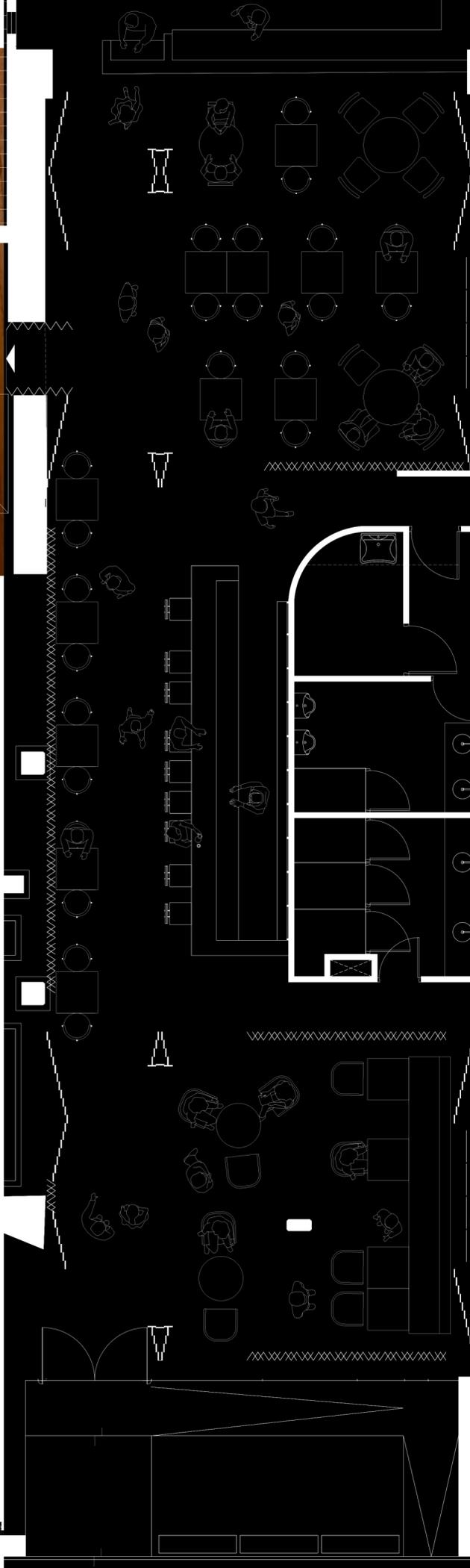
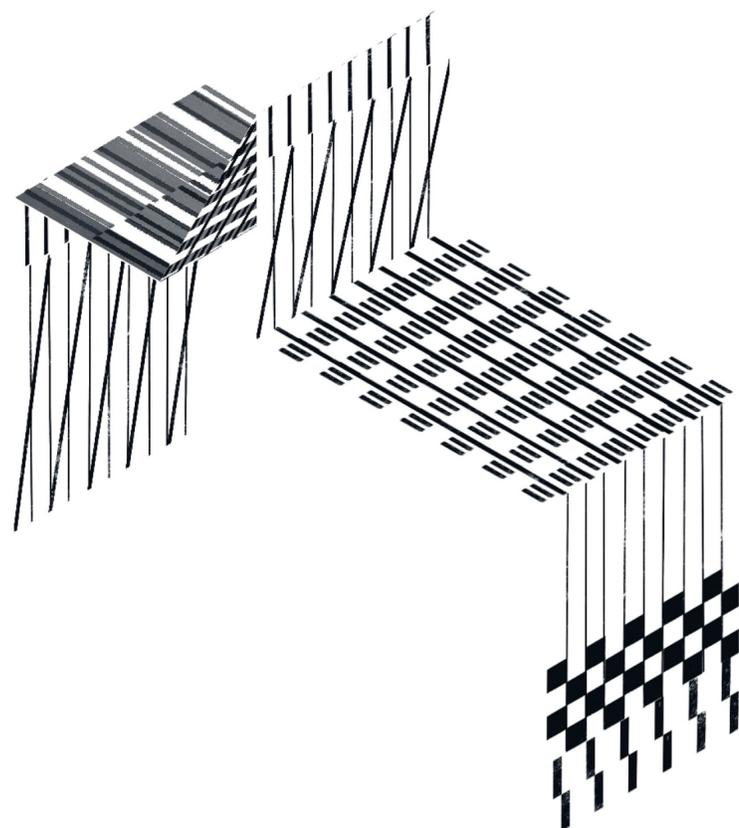
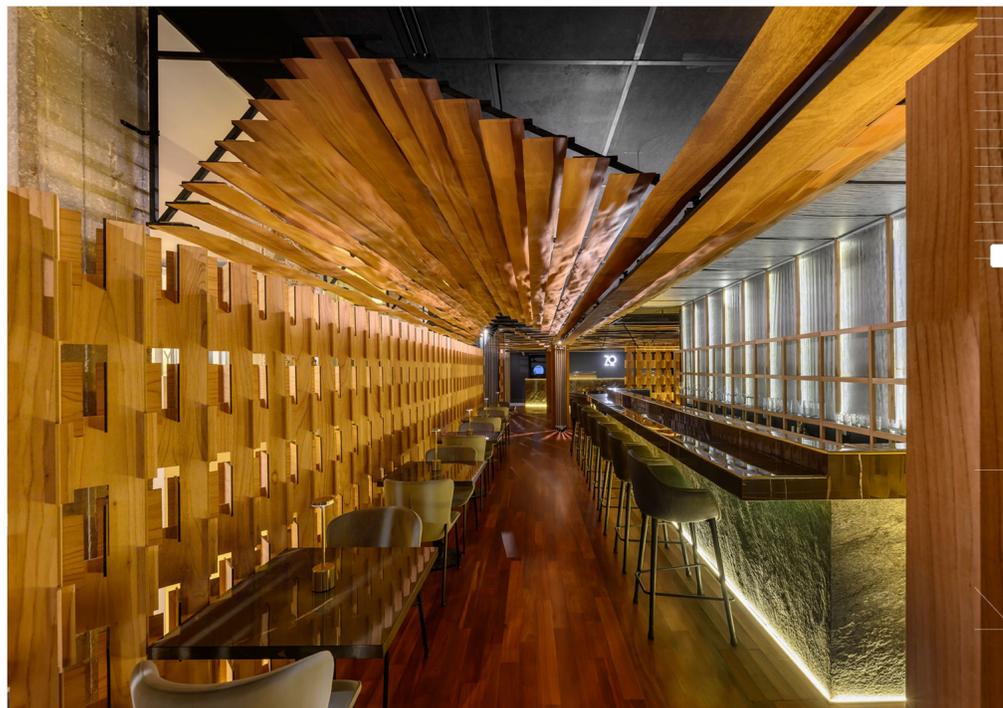


**ZO** nikkei  
restaurant

AÑO\_2024  
SUPERFICIE\_200m2  
UBICACIÓN\_buenos aires/argentina  
PH\_gonzalo viramonte



ZO es un restaurante especializado en cocina nikkei, con una trayectoria consolidada en el ámbito gastronómico. En el marco de la apertura de su nueva sucursal, ubicada en la planta baja de un hotel y dentro de una dinámica zona comercial, se proyectó un espacio de identidad fuerte e impactante, capaz de captar la atención de los transeúntes y reforzar la nueva imagen de la marca

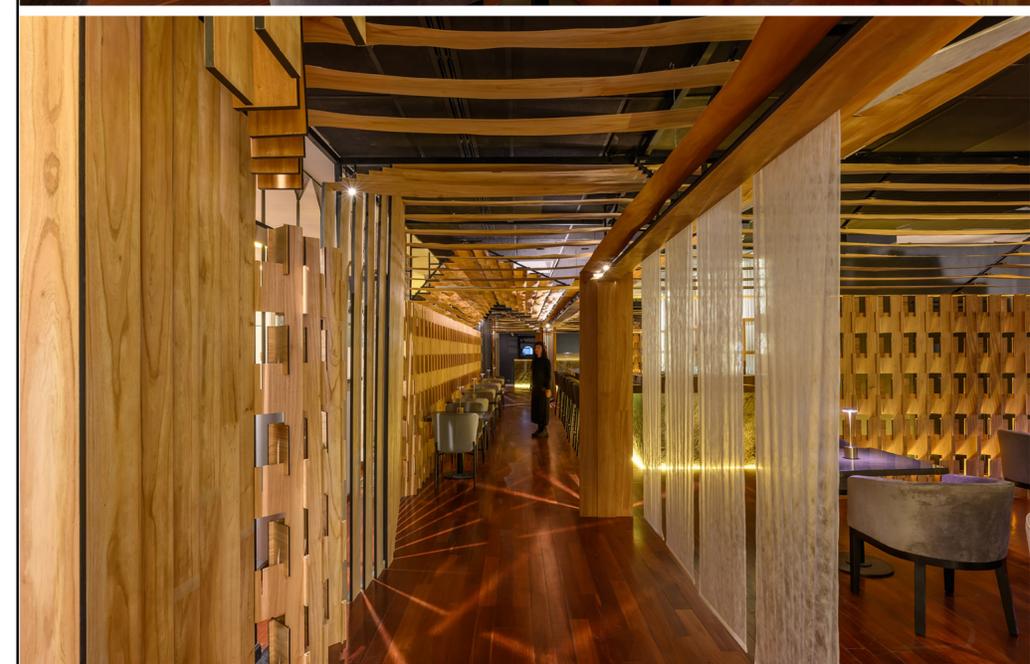
El diseño establece un diálogo entre dos lenguajes arquitectónicos complementarios

\_Lenguaje Textil 2D | Se materializa en el tratamiento del cielorraso y en las cintas verticales que ocultan la estructura de soporte. Estos elementos evocan lo artesanal, lo diverso y lo simbólico, reforzando la identidad cultural del espacio

\_Lenguaje Espacial 3D | Se expresa a través de biombos modulares que, mediante un sistema de encastre, aportan estructura y orden al espacio. Su precisión y rigidez contrastan con la fluidez del lenguaje textil, generando una tensión equilibrada entre lo orgánico y lo geométrico

El proyecto se concibe a partir de la experimentación con un único material expresivo en dos formatos comerciales distintos: enchapado de madera (chapazil) y MDF. La repetición de tramas en distintas escalas pero con una misma materialidad refuerza la idea de permeabilidad, permitiendo la interacción entre luz, visuales y límites espaciales difusos

La distribución existente del local, organizada en dos sectores de superficie equivalente separados por un bloque húmedo que alberga la barra de coctelería y los sanitarios, se respeta y potencia a través del diseño. El espacio se configura como un contenedor permeable que dialoga con la dinámica del sector que lo circunda. La madera, utilizada como material protagonista, actúa como un elemento unificador que otorga calidez, continuidad y coherencia narrativa a la propuesta arquitectónica



La gastronomía nikkei, resultado de la fusión entre la cocina japonesa y la peruana, combina la precisión técnica y sutileza del corte japonés con la intensidad y riqueza sensorial de los sabores peruanos. Este **SINCRETISMO CULTURAL** constituye el eje conceptual del proyecto, convirtiéndose en su **ADN** formal y espacial