

Descripción de la propuesta

BOV Estudio

· RESTAURANTE ÁLEX ·

El restaurante *Alex*, ubicado en Miranda de Ebro (Burgos), es una oda contemporánea a las raíces industriales de la ciudad. Desde su concepción, Alejandro Serrano, poseedor de una estrella Michelin en su primer restaurante, quiso que este segundo espacio no sólo funcionara como un restaurante, sino como un lienzo donde fabricar y vivir experiencias gastronómicas, uniendo arte, diseño y gastronomía en perfecta armonía. El objetivo era crear un *hub* cultural en el que convergieran las artes visuales, la música, la gente y las nuevas experiencias culinarias, manteniendo siempre presente la esencia industrial de la ciudad.

Los materiales escogidos para el diseño arquitectónico son un recuerdo a las fábricas que forman parte de la historia de Miranda. El bloque de vidrio, el acero y el hormigón, utilizados tanto en las fábricas cercanas, como el emblemático complejo industrial de la papelera, diseñado por Eduardo Torroja, se incorporan para evocar ese pasado fabril. El bloque de vidrio recuerda las paredes translúcidas que se usaban en las fábricas para dejar pasar la luz sin comprometer la privacidad, mientras que el acero, con su firmeza y durabilidad, simboliza las estructuras que sostenían esas naves industriales. El hormigón, omnipresente en este paisaje, se convierte aquí en una base sólida y neutra, proporcionando el escenario perfecto para la creatividad de Alejandro.

El diseño del mobiliario de madera, aparentemente sencillo y sin pretensión de acaparar protagonismo, se sirve de detalles calculados y sutiles para añadir una capa más de versatilidad al espacio, permitiendo distintas combinaciones y enriqueciendo la experiencia. Todos los artistas, artesanos, herreros, carpinteros, etc. involucrados han sido locales, queriendo así también enfatizar el arraigo del espacio con la ciudad.

En este espacio diáfano y abierto, los acabados y el mobiliario crean un fondo equilibrado que sólo se ve alterado por la vibrante nota de color en los aseos, permitiendo que la gastronomía y las experiencias sensoriales sean las verdaderas protagonistas junto a sus comensales. Esta flexibilidad asegura que cada visita sea única, con un restaurante que evoluciona y se adapta según las necesidades creativas de Serrano.

La dualidad entre los materiales industriales y el delicado diseño del mobiliario y las luminarias sirve de transición para colocar la propuesta culinaria, que colorea y potencia todos los sentidos. El brillo y reflejo de los materiales metálicos y de vidrio, con la barra de acero inoxidable como protagonista, conecta todos estos elementos para crear una experiencia sensorial integral y dinámica, funcionando como una plataforma social única, en constante cambio, que fusiona la interacción humana, la cultura y la alta cocina.