vinetur

Restaurantes de España y Portugal redefinen la arquitectura gastronómica en MDF26

La exposición de Sub-Zero & Wolf reúne proyectos que fusionan diseño y cocina en la península ibérica

miércoles 11 de febrero de 2026



La exposición organizada por Sub-Zero & Wolf en el marco de MDF26 pone el foco en una selección de restaurantes de España y Portugal que están transformando la relación entre arquitectura y gastronomía. El evento reúne a profesionales del diseño, la hostelería y la restauración para mostrar cómo los espacios pueden influir en la

experiencia culinaria y en la percepción del comensal.

La muestra presenta proyectos que apuestan por una integración total entre la cocina y el entorno, donde la elección de materiales, la iluminación y la disposición de los elementos buscan crear ambientes únicos. Los restaurantes seleccionados destacan por su capacidad para convertir el acto de comer en una vivencia sensorial completa, en la que el diseño interior juega un papel tan relevante como la propuesta gastronómica.

Entre los participantes se encuentran estudios de arquitectura y diseñadores que han colaborado estrechamente con chefs y restauradores para dar forma a espacios que reflejan la identidad de cada local. La exposición pone de relieve la importancia de la funcionalidad en la cocina profesional, sin renunciar a la estética y al confort para los clientes.

Sub-Zero & Wolf, reconocida por sus soluciones de refrigeración y cocción de alta gama, ha querido mostrar cómo la tecnología puede integrarse de manera discreta en los restaurantes más innovadores. Los visitantes pueden conocer de cerca ejemplos de cocinas abiertas al público, barras interactivas y zonas de degustación que rompen con los esquemas tradicionales.

La exposición también aborda la sostenibilidad en el diseño de restaurantes, con propuestas que emplean materiales reciclados, sistemas de eficiencia energética y soluciones que minimizan el impacto ambiental. Los organizadores subrayan que la arquitectura gastronómica actual busca responder tanto a las necesidades operativas como a las expectativas de un público cada vez más exigente.

MDF26 se consolida así como un punto de encuentro para quienes desean conocer las tendencias que están marcando el futuro de la restauración en la península ibérica. La exposición de Sub-Zero & Wolf ofrece una visión amplia de cómo el diseño esencial puede transformar la experiencia en los restaurantes, desde la cocina hasta la sala.