

Robert Johansson, Mark Liston y Ross O'Doherty, socios fundadores y dueños de Koku Kitchen Buns del Born y Koku Kitchen Ramen del Barri Gòtic de Barcelona

El 'tapeo de aquí' y la cocina asiática se dicen el 'sí, quiero'

Cuando oímos hablar de cocina japonesa, automáticamente pensamos en sushi y en precios altos. Pero investigando surgen opciones interesantes, no sólo de sushi, sino de "Street food" de toda Asia, a precios muy asequibles y con muy buena calidad. Para muestra un Koku Kitchen.



FOTO: TONI SANTISO

-¿Cómo se casan conceptos como el "street food" y el sushi?

En Japón, el sushi, es lo más común entre la comida 'street food'. Es informal, se come con las manos y a precio bastante económico, es en España donde ha adquirido esta connotación más elitista. Conocemos muy bien la gastronomía asiática y, aun siendo muy diferente a la mediterránea, son idénticas en el concepto 'tapa' de aquí, que encaja muy bien con lo que en Japón sería 'izakaya', un espacio donde

poder compartir comida de calidad con los amigos. Hasta hoy era difícil encontrar cocina asiática asequible al bolsillo y lo hemos conseguido.

-¿Así nace Koku Kitchen Buns?

Primero dimos a luz a Ramen, que está en el gótico. Ramen es una de las sopas con fideos con más pretendientes en Asia. Luego tuvimos al segundo niño en marzo del 2016, Koku Kitchen Buns, donde servimos baos, alimentos 'street food' por an-

tonomasia en Asia, panecillos cocinados al vapor en bambú, con una textura muy particular y con diferentes rellenos. Los amasamos a mano cada día. Están hechos de harina de trigo, aceite, vinagre, sal y un poco de azúcar. Siendo el primer restaurante en la ciudad de Barcelona que ofrecía este tipo de comida.

-¿Y los rellenos?

Apostamos por productos frescos y de proximidad, así que la mayor parte de los ingredientes

que usamos en todos nuestros platos se encuentran en la gastronomía mediterránea. Sólo los imprescindibles los traemos de importación. Los rellenos los escoge cada uno, ya que eres tú mismo el que le pone la ropa a tu bao, por lo tanto es a gusto de todo tipo de consumidor, cuando te lo traen a la mesa, algo que a los más pequeños les encanta.

-Koku Kitchen Buns es un sitio ecléctico.

Somos dos irlandeses y un sueco que han abierto dos restaurantes

de comida asiática en Barcelona. Nuestros platos son originarios desde Japón hasta a Vietnam.

Nuestro factor diferenciador es que en un mismo restaurante puedes encontrar dos plantas con dos cocinas distintas. En la planta de arriba los Bao Buns y tapas asiáticas que puedes disfrutar con cervezas artesanales catalanas y de importación, limonada casera receta irlandesa, junto a una variedad de postres y cócteles personalizados con un toque asiático. Y para los amantes de la famosa sopa de Japón, el

Koku Kitchen Buns / Ramen & Gyoza Bar, en Comerç 29, abre de 13 a 16h., y de 19.30 a 23.30h todos los días de la semana. Ofrece un salón en el piso de arriba donde degustar lo más variopinto del 'street food' asiático con menú del día de lunes a viernes por 12.90 €, y un salón en el piso de abajo donde poder degustar Ramen y Gyoza.

Ramen y Gyoza Bar en el sótano del restaurante. En todos apostamos por la cocina de calidad, por afinar en los detalles, por ser asequibles al bolsillo y por tener un ambiente agradable, esa es nuestra filosofía.

www.kokukitchen.es
Koku Kitchen Ramen
C. d'en Carabassa, 19, Barcelona

Koku Kitchen Buns
C. del Comerç, 29, Barcelona