



KOKKA, LA PRIMERA BARRA PERUANA DE BARCELONA

Derby Hotels Collection y el Grupo San Telmo se unen para ofrecer una nueva propuesta gastronómica de la mano del chef Oswaldo Llanos



Isidro Marqués, director general del Grupo San Telmo; Jordi Clos, presidente de Derby Hotels Collection y Joaquim Clos, director general de Derby Hotels Collection



Oswaldo Llanos, chef del KOKKA; Joaquim Clos, director general de Derby Hotels Collection e Isidro Marqués, director general del Grupo San Telmo con parte del equipo del KOKKA



Imágenes del local



Fotos: Arduino Vannucchi

Joaquim Clos, director general de **Derby Hotels Collection** e **Isidro Marqués**, director general del **Grupo San Telmo** han presentado **KOKKA**, la primera barra peruana de Barcelona, el segundo local que emprenden juntos después del restaurante Palosanto. Una vez más, ambos socios han unido esfuerzos para crear una propuesta única en la ciudad, donde degustar la auténtica cocina peruana de fusión envuelta de una exclusiva atmósfera para disfrutar con los cinco sentidos.

El **KOKKA** ofrece una carta de cocina peruana de gran calidad, de la mano de su chef **Oswaldo Llanos**, formado en los mejores restaurantes peruanos con estrella de Europa y que aporta su toque personal en un local acogedor para pocos comensales.

La cocina peruana goza de una gran riqueza, ya que es el resultado de la influencia de muchas culturas que, por diferentes motivos, llegaron a Perú. La gastronomía de hoy es fruto de esta fusión entre la cocina tradicional peruana (de la costa, del centro y la andina) con la japonesa y la china.

Comida peruana con el mejor pescado fresco

Con una marcada influencia de la cocina Nikkei, de esencia japonesa, el restaurante cuenta con una amplia oferta de pescado fresco y platos saludables. Esta gastronomía se caracteriza por la fusión inicial de la tradición culinaria del antiguo Perú, reconocida como una de las más variadas del mundo, con toques modernos.

El concepto *Slowfood* será el protagonista del **KOKKA**, donde los comensales disfrutarán de la propuesta gastronómica sin prisas y hecha al momento. La carta consta de una variedad de platos tradicionales cocinados con un toque muy personal. El chef recomienda como aperitivo una ostra, con lecha de tigre y maracuyá para abrir boca, y empezar la cena con una causa, plato tradicional peruano con origen precolombino elaborado a base de patata, para proteger el estómago de los platos más fuertes. A continuación, la sugerencia es seguir con uno de los protagonistas de la carta, los *ceviches*, a elegir entre el clásico de corvina macerada con lima y limón y acompañado de cebolla, *cancha*, salsa *rocoto* y puré de *camote*; el de salmón, con algas y mango; o el tibio Kokka, para los que se inician en la cocina peruana, muy suave y hecho con pescado de lonja fresco del día. En este caso, si se prefiere la opción vegetariana y saludable, el chef propone la ensalada Kokka, con quinoa negra, mini verduritas, tofu y vinagreta de miso y miel.

La tercera propuesta son los *tiraditos* de pescado crudo, cortados en forma de *sashimi* con salsa picante fría y ácida, nacidos de la influencia de los primeros inmigrantes japoneses en Perú. Entre las opciones a escoger destacan los de bonito con salsa Nikkei, elaborado a base de soja, miel y jengibre; o de pulpo, estilo *carpaccio*, macerado con lima y acompañado de salsa picante con *ají* amarillo y tierra de oliva. Los tartars, de pescado de lonja del día o buey clásico; o el Tataki de filete de Girona, que se terminará emplatando delante del cliente, cierran una carta inédita que fusiona lo mejor de la cocina tradicional peruana con un toque personal y creativo.

Para terminar, **Oswaldo Llanos** ha diseñado unos postres dulces con marcado acento peruano: Pisco Sour en dos texturas; bizcocho *moscovado* con helado de fruta de la pasión y gelatina de Pisco; o Mochi de té verde o chocolate, original de la cocina tradicional japonesa.

En lo que se refiere a las bebidas, la carta del **KOKKA** está protagonizada por el Pisco Sour (de Pisco o Sake) combinado con lima, shiso, maracuyá o chicha, y elaborado con goma, clara de huevo y unas gotas de angostura, que se servirá según el gusto del cliente.

El maridaje de vinos seleccionado para la primera barra peruana de Barcelona liga a la perfección con su propuesta culinaria. Incluye varias opciones de vinos generosos, espumosos, blancos, rosados y negros de diferentes denominaciones de origen como Jerez, Rueda, Ribeiro, Rías Baixas, Penedès, Navarra, Bierzo, Rueda, Rioja, Pla del Bages y Cava.

Un espacio acogedor, colorista y de diseño

El **KOKKA**, de 30m², está situado en los bajos del restaurante Palosanto, a pocos metros de La Rambla de Barcelona. La decoración, de Jorge Clos, expresa lo que ofrecerá la cocina, con un diseño muy puro, de materiales nobles, con toques coloristas de estilo japonés, exótico y propio de la cocina peruana.

El nuevo local está dividido en dos zonas diferenciadas que siguen el mismo estilo. En la primera, los comensales pueden sentarse en unas mesas altas con taburetes acompañados de fotos de personajes peruanos en blanco y negro o también en la gran barra que da directamente a la cocina, donde se puede observar el trabajo de los cocineros. En la segunda área, los clientes encuentran un ambiente más relajado e íntimo con meses de hierro forjado, objetos de cerámica, toques dorados, un gran sofá de terciopelo naranja y unas paredes decoradas con papel de hojas verdes.

Los grandes protagonistas de todo el espacio, con capacidad para 25 personas, son las maderas nobles, el diseño y el color, que crean un interior acogedor, funcional y con carácter. El ambiente perfecto para gozar de una buena cena.

Sobre Oswaldo Llanos

El chef ha sido jefe de cocina de los restaurantes El Canalla y El Villano, en Barcelona. Así mismo, Llanos ha trabajado como jefe de cocina en el restaurante peruano Pachacamac, en Ginebra. También ha realizado un *stage* en el restaurante Pakta de Barcelona, con una estrella Michelin, donde profundizó más en la cocina peruana de influencia Nikkei.

Dirección

Carrer d'Avinyó, 30
Barcelona (Entrada por restaurante Palosanto)
Teléfono de reservas: 93 412 71 98

Ficha KOKKA

Chef: Oswaldo Llanos

Jefe de sala: Alessandra Zuchelli.

Capacidad: 25 personas

Precio medio: 40-45 € (bebida incluida)

Horarios del restaurante: De martes a sábado de 19h a 24h.

Web: www.gruposantelmo.com/es

Facebook: <https://www.facebook.com/gruposantelmo/>

Instagram: : <https://www.instagram.com/gruposantelmo/>

Twitter: <https://twitter.com/gruposantelmo>

Para más información

Derby Hotels Collection

Helena Viñas

hvinas@derbyhotels.com

Tel.: 93 366 88 00