



Communiqué de presse  
Paris, le 23 juin 2017

## **Les groupes Derby Hotels Collection et San Telmo inaugurent le restaurant Big Kokka, temple de la cuisine nikkei à Barcelone**

Le premier restaurant du groupe Derby, hors les murs de ses hôtels

Le groupe catalan [Derby Hotels Collection](#) (DHC) implanté à Barcelone, Madrid, Paris et Londres, annonce l'ouverture du restaurant [Big Kokka](#), en joint-venture avec le [Groupe San Telmo](#). Établi dans un lieu mythique au coeur de Born, à Barcelone, le nouvel établissement est piloté par les chefs Juan Otivo et Kyoko Li. Ils y concoctent une cuisine nikkei mariant, avec délice, saveurs péruviennes et japonaises.



Après le succès rencontré par le bar nikkei Kokka, situé dans le barrio Gotico, au sein de l'[hôtel Arai](#), 4\*S du groupe DHC, c'est au tour de son "petit frère", le Big Kokka, de faire parler de lui.

Juan Otivo, jeune chef péruvien passé par de grandes adresses comme Asiana Nextdoor, Tampu, Astrid & Gaston et Kyoko Li, chef qui fut longtemps le bras droit d'Albert Adria au

restaurant Le Pakta, sont les auteurs de cette cuisine inventive. Inimitable fusion des univers culinaires péruvien et nippon, leurs compositions nikkei sont des plus authentiques.



Premier restaurant du groupe DHC basé hors de ses hôtels, le Big Kokka signe une nouvelle fois le rapprochement des groupes Derby Hotels Collection et San Telmo qui donnent là une seconde vie à ce lieu emblématique. Précédemment, les deux groupes avaient collaboré ensemble pour les restaurants le [Palosanto](#) et le [Kokka](#), de l'hôtel Arai.

Le Big Kokka se situe à l'emplacement du mythique Big Fish, un des endroits les plus prisés de Born. Il est à la croisée des chemins entre son prédécesseur et le Kokka. Le restaurant a su conserver l'originalité et l'élégance naturelle des lieux, tout en modernisant son image. L'espace est désormais agrémenté de touches exotiques, apportées par Clara Arnus et Leti Cano, et d'un papier peint caractéristique dans lequel s'entrelacent dragons et fonds colorés signé par Batabasta.

Ce nouveau restaurant compte à sa carte les best seller du Bar Kokka comme le *duo d'huîtres nikkei*, *l'aubergine rôtie au poivre jaune et ses fils de patate douce* ou encore *une salade Kokka au quinoa, concombre, algues et navets marinés au gingembre*. Il a ainsi hérité des plats typiques de son grand frère comme *la soupe de poisson* ou le *tiraditos* ainsi que quelques *Futomakis* et d'autres plats au caractère 100% nikkei. Parmi ces plats, sont à déguster l'incontournable *butterfish et sa sauce anticuchera*, *son aïoli d'ail noir* ou encore les *gambas rouges*.

La carte innove avec une partie Tenshin : *gyozas de crevettes*, *poulet accompagné de sa sauce à la cacahuète et son huile piquante* ou encore *wantons (ravioli chinois) frits*, entre autres délices. Elle propose par ailleurs des plats cuits sur la robata (grill japonais) comme le *butterfish mariné à la soupe miso et ses crudités*, le *maquereau braisé* ou bien la *pièce de boeuf à la moutarde des Andes*, notamment. Elle comporte aussi des *woks* : composé de *pois, haricots du Kenya et shitake*, ou de *fruits de mer, wok de riz vert et crabe* ou enfin de *nouilles aux céréales entières et porc ibérique*.





Les desserts, fruits de cette fusion culinaire péruviano-japonaise, sont aussi étonnants que les plats : *mousse de sésame au citron*, *mousse au sésame praliné*, *tiramisu de thé vert et son biscuit au café*, *cheesecake et son crumble prune-sésame* ou encore la *crème Mochis et sa glace*, pour ne citer qu'eux.

### **Pisco, Saké et plus encore**



Le Big Kokka ravira également les amateurs de spiritueux, qui fait la part belle aux distilleries et cocktails péruviens et japonais. En ce lieu, la soirée peut commencer ou se terminer sur une note latine avec la carte des Piscos Sours, ou nippone avec la carte des Sakés. La carte des cocktails égrene quatre recettes donnant naissance à 8 cocktails possibles, au choix, à base de Piscos ou Saké et de citron vert, shiso, fruits de la passion ou encore "chicha", boisson alcoolisée espagnole.

L'établissement dispose aussi d'une sélection des meilleurs vins biologiques. Il met à l'honneur des vins naturels avec des produits basés sur la durabilité, l'écoresponsabilité et le respect de la vigne. A la carte également, une sélection restreinte de liqueurs péruviennes et japonaises à déguster en "chupitos" comme la liqueur de Yuzu, le Sho Shu ou encore une large

gamme de whisky japonais.

### **Prix et réservation**

Chaque midi, du lundi au vendredi, le Big Kokka propose une formule à 16€ comprenant deux entrées au choix, suivies d'un plat et d'un dessert, boisson comprise.

Pour accéder au menu : <http://www.derbyhotels.com/files/files/carta-big-kokka2017.pdf>

Le restaurant est ouvert le soir du mercredi au dimanche de 13h00 à 16h00 et de 20h00 à 23h30.

Adresse : Passatge Mercantil, 108003 Barcelone, Espagne

Tel : +34 938 552 304 / E-mail : bigkokka@gruposantelmo.com





## A propos du Groupe San Telmo

Big Kokka est l'acquisition la plus récente du Groupe, fondé par Isidro Marqués, un passionné de restauration formé à l'école de cuisine Hofmann. Durant ces premières années dans l'univers de la restauration, il se forme dans les restaurants emblématiques barcelonais comme le Ra ou le Groupe Tragaluz ainsi que l'Hacienda Benazuza, où il a travaillé avec Rafa Morales et Pepe García de l'équipe elBulli notamment. Marqués fut aussi un des deux fondateurs du Café Kafka où il s'est formé à la cuisson au poêle. Il fut d'ailleurs chargé d'ouvrir les premières "parades jus de fruits" alors inexistantes dans la Boqueria Rica. Il est aussi à l'origine de la cuisine-restaurant où est aujourd'hui installé le Igueldo.

Ces dernières années, il a également lancé le Santa Anna, le mythique Pino 5\* ou encore Centric.

Aujourd'hui, le groupe est formé de 6 établissements indépendants à Barcelone :

Tantarantana (2001), le Café San Telmo (2006), Le Canalla (2011), le Palosanto (2014), Kokka (2015) et Big Kokka (2017). Les 3 derniers sont des joint-ventures avec le Groupe Derby Hotels Collection. Chaque restaurant, est un lieu de caractère, en harmonie avec son environnement et une offre correspondant à sa localisation et population. La cuisine qui y est confectionnée se base sur la gastronomie méditerranéenne simple et de qualité. Le groupe travaille avec de petits producteurs régionaux soigneusement sélectionnés. De plus une attention toute particulière est portée sur le respect des conditions de culture et de commercialisation.

## A propos du Groupe Derby Hotels Collection

Fondé en 1968, le groupe hôtelier Derby Hotels Collection est l'un des plus prestigieux d'Espagne. Ses hôtels sont uniques et originaux. Chaque établissement héberge en son sein une collection unique d'œuvres d'art ancien ou contemporain, passion du président de la chaîne, Jordi Clos. Son fils Joaquim Clos, directeur général du groupe, signe le design et la décoration de ses hôtels, signes distinctifs du groupe et de la famille Clos.

Le groupe compte actuellement 22 établissements de luxe à Barcelone, Madrid, Londres et Paris. Parmi ceux-ci, à Barcelone, le Claris 5GL\*, membre de Small Luxury Hotels of the World et de Design Hotels a été sélectionné comme le meilleur hôtel urbain d'Europe par la prestigieuse maison d'édition Condé Nast Johansens et a fait partie de la sélection T+L World's Best Hotels, qui publie la liste très réputée des 500 meilleurs hôtels du monde dans le magazine Travel + Leisure. <http://www.derbyhotels.com>

## Contacts Médias

### Derby Hotels Collection

+34 93 366 88 00 [press@derbyhotels.com](mailto:press@derbyhotels.com)



[derbyhotels.com](http://derbyhotels.com)

@Derby\_Hotels

#DerbyHotelsCollection