



Menú especial del 13 al 17 de febrero, para disfrutar a dúo

Un San Valentín con sake y sin fusión

**Sushi, robata tradicional y oda al producto,
Os-kuro huye de la cocina asiática de fusión y pone Japón en el plato**

Barcelona, 25/01/2024.- El restaurante Os-kuro, un local de alma japonesa donde el ambiente es sutil y de baja luz, propone celebrar San Valentín con cocina japonesa -sin fusión- pensada y ejecutada para dos. El menú estará disponible del 13 al 17 de febrero y será un paseo por platos tradicionales de sushi y robata. El purismo y su carta de sakes (9 referencias importadas), hacen de Os-kuro una propuesta única en Barcelona. Barra de sushi a la vista, con el sofisticado ambiente de los *sushi bars* de Londres, París o New York, así como recetas a la robata con carne, marisco y pescado de las mejores lonjas españolas, pero también de Japón, con el wagyu A5.

Los sakes se presentan al comensal siempre bajo la guía de una sumiller especializada y apasionada de esta bebida. La iniciación a esta bebida es sutil, rigurosa y plenamente entregada al maridaje con cada plato. Una opción divertida, nueva y didáctica para catar en pareja.



Menú especial San Valentín: 95€ por persona (adjunto).

Os-kuro - <https://www.os-kuro.com/es>

C/ València 271. 08007 Barcelona.

Tel. reservas: 934 45 25 89. @os-kuro

Para más información de prensa:

Derby Hotels Collection

press@derbyhotels.com +34 93 366 88 00