

## Gastronomía

ÚLTIMA HORA

Ximo Puig presidirá el congreso del PSOE en Valencia

# El restaurante japonés Hocho abre sus puertas en Valencia

El proyecto de la familia Honrubia fusiona la cultura gastronómica japonesa con la tradición culinaria valenciana



El restaurante Hocho se ubica en el SH Valencia Palace. / LP

EUROPA PRESS

Lunes, 15 marzo 2021, 15:37



El restaurante japonés Hocho ha abierto sus puertas este lunes en Valencia, en el SH Valencia Palace, con Nacho Honrubia al frente - antiguo gestor del Komori-. Se trata de un proyecto que pretende aunar la cultura gastronómica japonesa con la tradición culinaria valenciana.

El restaurante se ubica en un **espacio diseñado por el interiorista Julio Guixeres con la colaboración de David García**, de Gastrolover At Work, quien se ha encargado del equipamiento de la cocina.

El establecimiento **cuenta con varios reservados para mantener la privacidad de los clientes**. En cuanto a la decoración, basada en la filosofía zen, destaca el manejo de los volúmenes y los espacios, la sencillez y la claridad. La nobleza de los materiales se fusiona con las **texturas orgánicas y los colores neutros ayudan a dibujar una atmósfera serena y tranquila** pero repleta de matices. Concepto y forma se dan la mano para redondear la experiencia gastronómica.

 **Restaurante Hōchō**  
@rest\_hocho 

Queda poco, queda muy poco. Un par de horas y... **ABRIMOS**  
[#hōchōvidas](#)



11:33 a. m. · 15 mar. 2021 

 6  2  [Compartir este Tweet](#)

[Twittea tu respuesta](#)

Casi la totalidad del equipo humano continua con Nacho Honrubia en el nuevo local, «un factor clave para mantener y mejorar la propuesta gastronómica», han indicado desde el local.

Hocho seguirá la filosofía de trabajo de la **familia Honrubia, propietaria también de los restaurantes La Principal y Aragón 58**, «siempre alentada por el mejor producto, un servicio impecable y un equipo profesional y creativo».

El establecimiento está abierto de lunes a sábado desde las 13.30 a las 16 horas en horario de cocina. El restaurante cerrará a las 18 horas para los comensales. Debido a la pandemia, sólo se podrán reservar mesas de cuatro personas en el interior del local, que cumple con todas las medidas de seguridad sanitaria.

A partir de ahora el nombre Komori -con lo que consiguieron dos Soles Repsol- deja de estar asociado a la gestión y al grupo humano que lleva desde 2012 al frente del proyecto de manera exitosa.

TEMAS restaurante

TENDENCIAS

Comentarios 