

# Hōchō: Legitimidad japonesa, influencia valenciana

La correlación de fuerzas que arroja la cultura gastronómica japonesa con la tradición culinaria valenciana se traduce en eternas querencias



▲ **Acreditada personalidad donde los clientes nunca tienen empacho en reconocer su sumisión gustativa** LA RAZÓN / LA RAZÓN

TINO CARRANAVA



VALENCIA. CREADA. 25-07-2021 | 06:00 H /  
ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN. 25-07-2021 | 06:00 H

A 72 horas de que en el pebetero del estadio olímpico de Tokio arda la llama, nuestros paladares se enfrentan a una nueva experiencia con la cocina nipona. Al pisar el restaurante Hōchō (SH Valencia Palace, Paseo de la Alameda, 32) acuden con puntualidad voluntaria, al saludar al Gerente Nacho Honrubia, los antiguos encuentros en el primigenio restaurante Komori. Bajen la guardia y déjense aconsejar desde el primer minuto. El entusiasta y didáctico servicio cumple su papel. Vaya que sí. Hay de todo y para todos los paladares. Hasta consejos de primera mano para el maridaje en tiempo real.

## Más leídas

- 1 [Historia](#). ¿Qué es la Cruz de Borgoña que se pudo ver en el desfile de la Fiesta Nacional?
- 2 [España](#). Macarena Olona, el azote de los “ofendidos” y los “tontos útiles”
- 3 [Lifestyle](#). Amiga, te van a empezar a gustar los DÍAS de LLUVIA cuando veas las...
- 4 [Sociedad](#). “Estamos ante la erupción más grave que ha sufrido Europa en 100 años”
- 5 [Lifestyle](#). Cambiamos todas nuestras blazers por el traje más hippie de SARA...

## Comunidad Valenciana

japonesa. El turbador tartar de Toro, donde reina la ventresca de atún con «kizami wasabi» y yema de huevo, establece nuestra filiación eterna de manera inmediata

El tsunami gustativo de los «nigiri» se abre paso. La pasión se escenifica con un conseguido «nigiri» de gamba roja del Mediterráneo con la cabeza al «kamado». Sin caer en la adicción literal nos plantean otras singulares aproximaciones: «nigiri» de huevo de codorniz con pate de trufa blanca y «nigiri de hotate Foie» con la vieira flambleada que logran repatriarnos al gusto por esta cocina donde todos los pliegues de su singularidad afloran de manera clara

No debemos olvidar que corremos el riesgo de incurrir en prejuicios y descuidos si no destacamos: El «nigiri» de steak tartar, excelente solomillo aliñado con la bola de arroz frita, y el «nigiri Yakiniku» con el solomillo flambeado.

La tempura de piparras de Guetaria con salsa «yakiniku» sirve de preámbulo a la llegada de «Gyutataki» de ternera gallega con salsa de tuétano que resiste el mayor y complejo escrutinio gustativo.

El sugerente menú cuenta con un cierre característico que emerge con luz propia. Los postres van dejando un rastro dulce y una golosa sutileza en forma de minutos de gloria: «daifuku mochi», pastel japonés de arroz relleno de chocolate con maracuyá, y el «yuzu» pie, crema de «yuzu», fruta de la pasión, crocante y merengue.

El amplio espectro de consideraciones sobre la experiencia vivida sirve para plantear varios principios. Desempolvamos una oleada de apelativos tras el escrutinio final de la comida: Talento y natural magnetismo conforman un mismo vocablo en este restaurante con marcada señas de identidad. El rostro de la sobremesa, a medio camino entre lo explícito y lo ritual, esponsorizada por el buen gusto, es claro, un emoticono de satisfacción plena donde la búsqueda «valencianización» de la cocina nipona se consigue desde la máxima exigencia.

Un largo rosario de detalles nos describe que el loable servicio de sala no escamotea ni tiempo ni medios para despertar y avivar aún más la empatía hasta el último minuto.

Es difícil no asumir el pack restaurador que nos ofrecen al comprobar la cava completa de mapas y territorios vinícolas, con referencias concretísimas, apropiadas e infinitamente valiosas, champan incluido. No dejen de aspirar a conocerla. Hasta el sake final puede convertirse en un aliado potencial. Se convertirán en sujetos privilegiadísimos si se dejan aconsejar

## Comunidad Valenciana

El final de la sobremesa no implica algún tipo de vaticinio o profecía acerca de la futura deriva exitosa del restaurante al que en solo cinco meses de recorrido los clientes le han otorgado la medalla de vencedor claro. Una tras otra, las satisfacciones se acumulan, las sorpresas no cesan. La Baraka de Nacho Honrubia no se agota, con proezas restauradoras que cantar, epopeyas culinarias que airear, y por qué no, estrellas que aventurar y quién sabe otros proyectos que desplegar. Pero eso será otra historia.

Hay restaurantes que invitan a ser revisitados de inmediato. Si quieren disfrutar de la cocina japonesa, no hay que lanzarse hacia la incertidumbre y dejar operar al alzar, en Hōchō tienen una apuesta firme con todos los incentivos. Nos esperan sesiones de goce y disfrute. Cuando se apagan los resplandores de la sobremesa al salir a la calle, a las puertas del Hotel SH escuchamos un canto de próxima fidelidad. «Habrá que volver antes que terminen los Juegos Olímpicos».

---

ARCHIVADO EN:

Gastronomía / Valencia



[Ver comentarios](#)

