

Llega a Valencia un nuevo restaurante japonés: Hocho



Lucía Bernal, 4 semanas ago | 0 | 3 min read



¿Qué es lo que nos incita a probar un nuevo restaurante? Por lo general, suele ser lo original que pueda ser en cuanto a su comida o decoración. No necesariamente tienen que ser ambos aspectos estridentes y muy llamativos, sino que consiste en que sea algo diferente a lo que ya existe. En el caso del restaurante **Hōchō**, abierto en marzo de 2021, apuestan por la **comida tradicional japonesa** pero con **producto de Valencia**.



La decoración del restaurante ha corrido a cargo del **interiorista Julio Guixeres** inspira tranquilidad, crea una **atmósfera calmada** para degustar la comida con pausa, de manera relajada y estando presente en el momento, dejando a un lado todos los temas pendientes del día a día. Todo ello se consigue a través de una **estética que puede recordar al estilo wabi sabi** en algunos aspectos, como los **materiales**.



Uno propio de él es la **madera**, que en este caso predomina en todo el local en un **color claro**. Está presente tanto en el **suelo**, como en el **mobiliario** e incluso en el **techo** formando una **rejilla** y un **patrón geométrico** (también en las **columnas**) que aporta un toque original y distintivo al local. Todo ello permite que el espacio sea **muy luminoso** pero a la vez **cálido**, que también se consigue gracias a la luz amarilla que proporcionan los **pequeños y variados focos de luz** que se distribuyen a lo largo del local, **lámparas colgantes minimalistas** en acero negro y los **grandes ventanales** de los que dispone el local.

La **luz natural** se aprovecha al máximo, tal es así que las **puertas** que separan los espacios del local tienen **cristales biselados**, lo que permite que entre la luz. Los estores son de **tejido natural** (otra característica del estilo wabi sabi) y de un color beige tenue que permiten que se mantenga la luminosidad.



La **cerámica en gris oscuro** es el material que complementa la madera, presente en las mesas y también en la encimera que está situada en la **cocina abierta del local**, equipada por **David García de Gastrolover At Work**. Además, el gris también se ha utilizado para el mobiliario, concretamente el tejido de las sillas y en una tonalidad clara.

Los dos colores predominantes son **tonos propios de la naturaleza**, como lo es el **verde** propio de las **plantas**, que también han incluido en la decoración del local. Lo hacen de una forma inteligente, ya que hacen que forme parte de la estructura del local, utilizando un **macetero** de madera clara y cerámica gris oscura como **separador de las zonas**. Además, también incluyen **plantas trepadoras** entre el patrón geométrico de las **columnas**.



La gastronomía que ofrece el local corre a cargo de **Nacho Honrubia**, que cuenta con experiencia d
sobra en la gestión de cocinas, ya que estuvo al frente del restaurante **Kōmori** y es miembro de la
familia propietaria de los restaurantes valencianos **La Principal** y **Aragón 58**. En Hōchō podrás
probar **platos típicos japoneses** como los nigiris de pez mantequilla o usuzukuri de bonito con salsa
tártara y postres como la tarta de queso y té verde o buñuelos de calabaza, entre otros. Todos ellos
elaborados con los mejores productos y acompañado de “un servicio impecable” como indican desde
el restaurante.

Decoración Wabi Sabi, la austeridad imperfecta



Hace poco os hablábamos de la perfecta imperfección de los productos de Hello Emilie. El cuidadoso proceso de fabricación y la irregularidad del resultado final son, sin duda, conceptos que se pueden trasladar fácilmente a la percepción japonesa de la belleza. La decoración Wabi Sabi es ... [Sigue leyendo](#)



Moove Magazine



Más datos de interés:

Dónde: Planta baja del hotel SH Valencia Palace, Paseo de la Alameda, 31. Valencia.

Horario: De lunes a sábado en las horas de comida.

Contacto: puedes llamar al +34 960 045 635 o enviar un correo a info@restaurantehocho.com.