

GUÍA HEDONISTA

RESTORÁN DE LA SEMANA **Hōchō**



El otoño ha llegado, con sus primeras lluvias y desnudando los árboles para cubrir el suelo en una alfombra de colores ocres y marrones

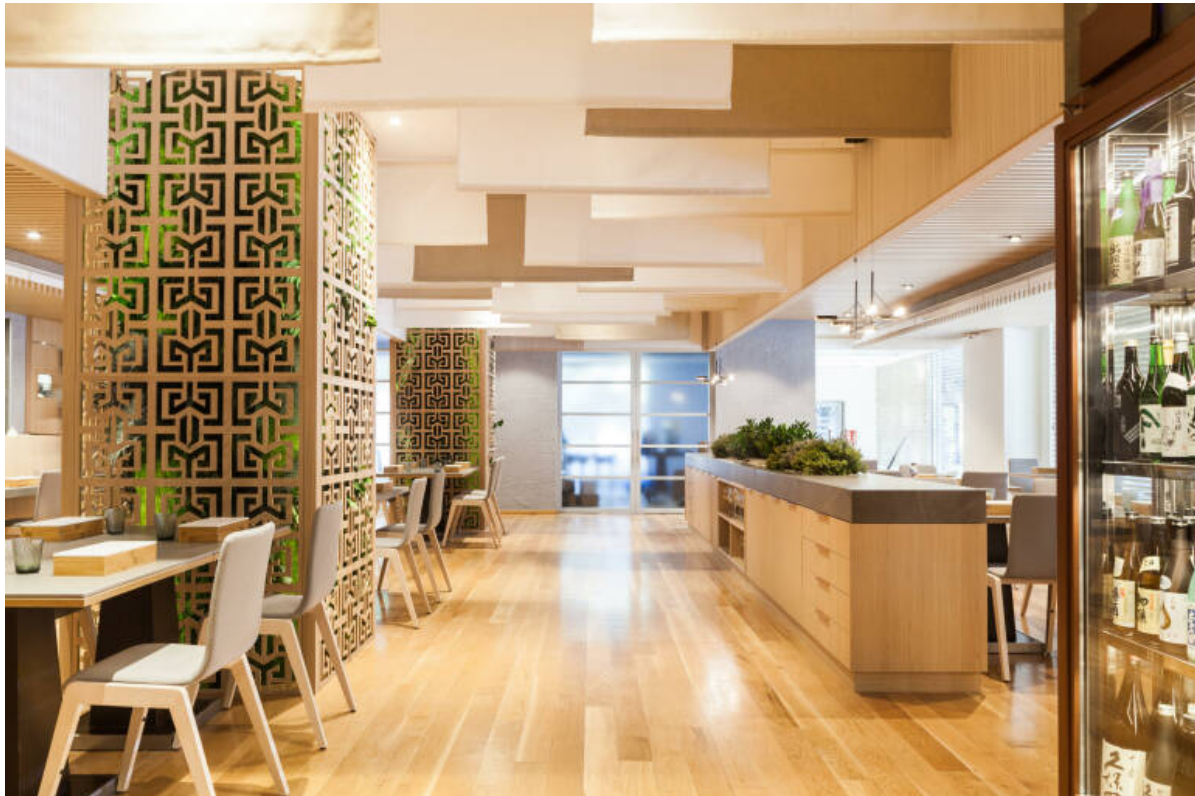
Olga Briasco | 24/09/2021 | ⌚ 4 min, 11 seg

El verano y las terrazas parecen lejanas y ahora el cuerpo te pide refugiarte en la calidez de los restaurantes, especialmente por la noche, cuando las temperaturas bajan y la ciudad casi duerme. Es hora de regresar a los lugares de siempre y ver qué se cuece en aquellos que no hace tanto que empezaron su camino.

Es hora de descubrir **Hōchō**, la propuesta gastronómica de Nacho Honrubia en el SH Valencia Palace que abrió en marzo. Hay que hacerlo con la mente despejada,

GUÍA HEDONISTA

El restaurante en sí, con un diseño limpio y acogedor, es toda una declaración de intenciones: No tengas prisa, que **Hōchō es un restaurante para disfrutar sin mirar el reloj**. De hecho, el espacio diseñado por el interiorista **Julio Guixeres** te prepara para ello, con su amplitud, la distancia entre las mesas y esa cocina abierta que ves desde cualquier rincón. **Nacho Honrubia**, su alma mater, explica que se diseñó así para “transmitir tranquilidad y armonía” pero también para que cocineros y servicio de sala sepan en todo momento qué ocurre en la mesa. La mía, situada junto a la ventana, tiene unas vistas privilegiadas: la calle y la cocina. Y de refilón esa bodega que adquiere más protagonismo en esta nueva etapa.



Ya en la mesa, llama la atención la cajita de madera; una invención de Nacho Honrubia en tiempos de pandemia: “Es para poner los cubiertos y los platos, aunque estos se van cambiando a lo largo del servicio”. Y con una cerveza japonesa ya sobre la mesa analizo la carta. Me abruma tanta variedad —y eso que Nacho ha reducido la carta— y **me encanta el poco purismo que hay en nigiris, shashimis, hosomakis, uramakis...** que ensamblan lo mejor de Asia con el Mediterráneo.

Una carta en la que detrás se nota la mano de Nacho y su equipo: “La plantilla de Hōchō es la misma que en la etapa anterior (Komori) y esto es importante porque

GUÍA HEDONISTA

demostrando su paciencia y fortaleza. Y como remarca en un par de ocasiones: “El SH Valencia Palace se volcó desde el principio para llevar a cabo este proyecto”.

Pero como decía, Hōchō es presente y su carta engloba una cocina moderna que emplea las mejores materias primas de aquí para fusionarlas con la tradición asiática. Técnica y producto, pero también creatividad e imaginación para unir Japón con el Mediterráneo. Es la marca de la familia Honrubia, pegada al mejor producto fresco y de temporada; de ahí que en Hōchō también tenga propuestas fuera de carta.

