vinetur

Dos mesas frente al Mediterráneo para celebrar el Día Internacional del Sushi

Shôko Barcelona y Kai Beach centran su propuesta en rolls, nigiris y sashimi con sello japonés y guiños locales

martes 16 de junio de 2026



El próximo 18 de junio se celebra el Día Internacional del Sushi, una fecha que vuelve a poner el foco en una de las elaboraciones japonesas con más presencia en la restauración española. En ese marco, Shôko Barcelona y Kai Beach, en Estepona,

presentan dos propuestas situadas junto al Mediterráneo que apuestan por el sushi desde enfoques distintos, pero con un mismo punto de partida: producto, técnica y una carta pensada para un público amplio.

Shôko Barcelona lleva más de dos décadas instalado en el Front Marítim de la Barceloneta, frente al mar. El establecimiento es conocido por su actividad nocturna y figura en el puesto número 7 de la lista The World's 100 Best Clubs™, pero desde la empresa subrayan también el peso de su restaurante dentro de la oferta gastronómica de la ciudad. Al frente de la cocina está el chef Paolo D'Angelo, cuya propuesta combina referencias mediterráneas y asiáticas.

Esa línea se traslada al apartado de sushi de la carta. La casa plantea una fusión entre despensa local y técnica japonesa en varias de sus piezas más reconocibles. Entre ellas figura el crispy roll de txangurro, un maki rebozado relleno de langostinos, tartar de txangurro, tobiko y aguacate. También ofrece el spicy tuna, un uramaki con aguacate, tartar de atún y emulsión sriracha, y el beef uramaki, elaborado con tartar de ternera, espárragos, foie y teriyaki trufada.

Junto a esas recetas, Shôko mantiene opciones más clásicas para quienes buscan una experiencia más cercana al recetario japonés habitual. En esa parte de la carta aparecen nigiris de atún, salmón, hamachi y gamba, además de sashimi de salmón, atún, hamachi y cigala. Para quienes prefieren una selección amplia sin elegir pieza a pieza, el restaurante ofrece su Omakase, una propuesta de 35 piezas escogidas por D'Angelo y su equipo con un precio de 80 euros. El cliente puede añadir caviar Amur de beluga para completar el pase.

La segunda propuesta llega desde la Costa del Sol. Kai Beach forma parte de Laguna Beach, en Estepona, un resort de 13.000 metros cuadrados con distintas ofertas de ocio y gastronomía. Según trasladan desde el complejo, este espacio se ha renovado como beach club con acceso a playa y kids club, y adapta su funcionamiento al ritmo del día. Durante las horas diurnas se orienta a un público familiar, mientras que por la noche gira hacia un ambiente de cena, música y copas.

Dentro de ese planteamiento, el restaurante de Kai Beach centra su identidad en la cocina del Sudeste Asiático y reserva un espacio propio al sushi. La elaboración se realiza en cocina abierta, frente al comensal, una fórmula con la que el establecimiento pone en primer plano el trabajo de sus itamae. La carta reúne rolls con guiños de fusión y una selección de nigiris basados en materias primas frescas.

Entre los rolls que presenta Kai Beach está el ebi ten, con langostino en tempura, aguacate, mayonesa japonesa, kimchee, crispy tempura y cebollino. También incluye el chilicrab, preparado con cangrejo en tempura, aguacate, salsa kimchee, cebollino y nori crujiente. Para el público que busca una opción sin ingredientes de origen animal, el restaurante sirve el vegan, con aguacate, pepino, espárrago, kimchee, salsa tare y cebollino.

La oferta se completa con nigiris como el de gamba, el de salmón flambeado o el de anguila, entre otros. Desde Kai Beach enmarcan esta propuesta dentro de una experiencia que combina cocina oriental, servicio de playa y una transición del día a la noche que forma parte de su identidad.

Las dos direcciones coinciden en una idea: aprovechar la fecha del calendario dedicada al sushi para reivindicar el nivel de este tipo de cocina en España. En Barcelona, la apuesta pasa por una lectura mediterránea de la barra japonesa en un restaurante asentado desde hace años en la primera línea de mar. En Estepona, el foco se sitúa en una oferta de beach club con cocina abierta y una carta pensada para compartir espacio entre ocio y gastronomía.

Con perfiles distintos, Shôko Barcelona y Kai Beach sitúan el sushi en el centro de su propuesta para el próximo 18 de junio y lo hacen con cartas en las que conviven rolls de fusión, nigiris y sashimi, dos maneras de acercarse a una cocina que mantiene su tirón en la restauración ligada al litoral mediterráneo.