vinetur

Koku Kitchen abre su cuarto restaurante en Barcelona con un nuevo local en Gràcia

La cadena mantiene cocinas propias en cada local y una carta centrada en ramen y otras recetas asiáticas

martes 29 de septiembre de 2026



Koku Kitchen ha abierto este martes, 29 de septiembre, su cuarto restaurante en Barcelona con un nuevo local en el barrio de Gràcia. La cadena, fundada en 2014 por los irlandeses Mark Liston y Ross O’Doherty, amplía así su presencia en la ciudad

después de sus aperturas en el Gòtic, el Born y Sant Antoni.

La nueva sede está en la calle Milà i Fontanals, 29. La empresa sitúa esta apertura dentro de una expansión basada en mantener el mismo modelo de cocina en cada restaurante: elaboración propia, carta centrada en el ramen y otras recetas asiáticas, y precios que sus socios definen como asequibles.

O’Doherty afirma que la llegada a Gràcia tiene también un componente personal. “Para nosotros, abrir en Gràcia tiene un significado muy especial. Vivimos muy cerca del barrio durante muchos años y siempre le hemos tenido mucho cariño”, señala el socio fundador. En su opinión, el barrio encaja con la identidad del proyecto por su vida local y por la relación del vecindario con los pequeños negocios.

La empresa sostiene que una parte básica de su propuesta está en la cocina hecha desde cero. En sus restaurantes prepara los caldos, los fideos, las masas de las gyozas y los postres, mientras que algunos ingredientes se importan de Asia cuando son necesarios para mantener determinados sabores. Los fideos se elaboran a mano cada día y, de acuerdo con la compañía, no llevan conservantes, aditivos ni colorantes artificiales.

Ese esquema de trabajo se apoya en cocinas propias en cada establecimiento, sin una cocina central. O’Doherty considera que ese sistema permite vigilar de cerca cada elaboración. “No tener una cocina central nos permite controlar de cerca cada elaboración y mantener el nivel de calidad que queremos ofrecer a nuestros clientes”, explica.

Aunque el ramen sigue siendo el plato más asociado a la marca, la carta incluye también gyozas, baos, arroces, noodles y japas, además de otras recetas asiáticas. Entre las opciones que la empresa cita como mejor recibidas por su clientela figuran el pad thai, que ofrece en versión sin gluten, el Chashu Don, los Katsu Curries, los fideos al curry Koku y los yakisoba.

La apertura de Gràcia incorpora además nuevos platos. Entre ellos está The Spice Bag, una receta nacida en Irlanda que después se extendió a Reino Unido, otros países europeos y Australia. Koku Kitchen añade que seguirá introduciendo cambios en la

carta y que cuenta con consultores de Japón y de otros países asiáticos para revisar y ajustar sus recetas.

La empresa vincula su crecimiento a la respuesta del público barcelonés. Alrededor del 80% de sus clientes son de Barcelona, según sus datos, y en este momento sirve más de 300 comidas al día entre sus tres restaurantes ya operativos. Con la nueva apertura, ese volumen puede aumentar, aunque la compañía no concreta una previsión.

Liston y O’Doherty abrieron Koku Kitchen en 2014, cuando la oferta de ramen en Barcelona era más limitada, según relatan ambos socios. Desde entonces, sostienen que la cocina asiática ha ganado peso en la ciudad y que el cliente local pide cada vez más precisión en sabores, técnicas y producto.

El nuevo local de Gràcia arranca con menú de mediodía desde 13,90€ de lunes a viernes. Con esta apertura, la marca suma un cuarto punto de venta en Barcelona y refuerza una fórmula basada en producción propia diaria, uso de producto local cuando es posible e importación de ingredientes asiáticos en los casos en los que considera que son necesarios.