vinetur

Ramen Kagura lleva a Madrid por primera vez la cocina de Ramen Rion

La chef Masubuchi Kana centrará el encuentro en su tori paitan con producción limitada

lunes 16 de noviembre de 2026

Ramen Kagura celebrará del próximo 26 al 30 de noviembre la tercera edición de su pop-up gastronómico en Madrid. La cita tendrá lugar en Ramen Kagura Ópera y contará con la participación de Ramen Rion, un restaurante de Utsunomiya, en la prefectura japonesa de Tochigi, que cocinará por primera vez en la capital española.

Durante esos cinco días, la chef Masubuchi Kana trasladará a Madrid parte de la propuesta de Ramen Rion. La cadena explica que este formato busca acercar al público español recetas que habitualmente solo se sirven en Japón y dar a conocer distintas formas de preparar ramen dentro de la cocina japonesa.

El eje de esta edición será el tori paitan, la especialidad de Ramen Rion. Ramen Kagura lo define como un caldo intenso y cremoso elaborado con pollo y cerdo, servido con fideos caseros preparados con trigo de Hokkaido. Se trata de una variedad de ramen asociada a fondos de ave muy concentrados, con una textura más densa que la de otros caldos más ligeros.

Entre los platos anunciados figura el Tandoori Chicken Tori Paitan. La receta combina esa base japonesa con pollo tandoori aromatizado con especias. La empresa presenta esta elaboración como una de las propuestas centrales del encuentro, dentro de una oferta pensada para un periodo corto y con producción limitada.

La convocatoria se concentrará en un único local y durante cinco jornadas. Ramen Kagura informa de que habrá plazas limitadas y de que las entradas ya están a la venta. Ese formato temporal es habitual en este tipo de colaboraciones entre restaurantes, que suelen servir para acercar cocinas invitadas a otros mercados durante unos pocos días y en un número reducido de servicios.

Esta será la tercera edición de una iniciativa con la que la marca quiere mantener encuentros puntuales con restaurantes japoneses. La cadena sostiene que el proyecto permite ampliar el repertorio de sabores que ofrece en España y poner en valor el trabajo de chefs y negocios de Japón a través de colaboraciones presenciales.

Ramen Kagura opera como cadena especializada en ramen artesanal japonés y tiene presencia en distintas ciudades españolas. La compañía señala que combina su carta habitual con propuestas de temporada y otras acciones gastronómicas fuera del servicio diario. También explica que desarrolla su actividad mediante franquicias y que basa su modelo en recetas propias, control de procesos y coherencia de marca.

La llegada de Ramen Rion a Madrid se apoya en una fórmula que la restauración usa con frecuencia para presentar cocineros invitados, probar menús concretos y medir la respuesta del público ante productos menos comunes en la oferta estable. En este caso, el foco estará puesto en la cocina de Masubuchi Kana y en una especialidad, el tori paitan, que no suele ocupar el centro de este tipo de citas en España.