vinetur

El Grupo SLVJ se consolida como referente en alta cocina internacional

La fusión de gastronomía japonesa y mediterránea, junto a espectáculos y coctelería, impulsa su éxito en España y el mundo

jueves 27 de febrero de 2025



El Grupo SLVJ ha logrado posicionarse como un referente en la alta cocina, combinando la gastronomía japonesa con productos mediterráneos. Desde su llegada a España, con locales en Madrid y Valencia, ha captado la atención de los amantes de la buena mesa.

Su propuesta se extiende a nivel internacional, con presencia en ciudades como Bogotá, Dubái y Caracas, consolidándose como una de las marcas más influyentes del sector.

El concepto de SLVJ es innovador y abarca una experiencia completa. Fusiona la cocina japonesa de autor con coctelería, espectáculos en vivo, música de DJ y un diseño interior llamativo. Esta combinación ha conquistado a comensales de diversas partes del mundo. En España, la firma cuenta con tres restaurantes: dos en Madrid y uno en Valencia.

Cada establecimiento de SLVJ ofrece una experiencia inmersiva. La propuesta culinaria del chef venezolano Fermín Azkue es fundamental, poniendo de relieve su profesionalidad y creatividad. Su cocina japonesa se caracteriza por la calidad de los ingredientes y el uso innovador de técnicas como ahumados, marinados y maduraciones.

En Madrid, el restaurante ubicado en la calle Velázquez 62, dentro del BLESS Hotel Madrid, es un lugar de referencia. Combina gastronomía, diversión y exclusividad, ofreciendo comidas y cenas con espectáculo, espacios reservados, un club nocturno clandestino llamado Fetén y un afterwork original con bolera y cócteles de autor. Otro local en Madrid se encuentra en Galería Canalejas, en el centro de la ciudad, ofreciendo una opción más casual para locales y turistas.

El tercer espacio de SLVJ en España está en la Plaça de Rodrigo Botet, 5, en Valencia. Aquí, la marca ha llevado su propuesta al lobby del Only YOU Hotel, fusionando su esencia con la escena gastronómica local. Ofrecen un club nocturno, terraza y un brunch familiar los domingos.

La carta de SLVJ es variada y destaca por su sushi y raw bar, que incluye sashimis, niguiris y rolls originales como el Dinamite, con cangrejo osaki glaseado en aderezo especial, envuelto en hoja de soja y acompañado de mantequilla trufada. Otros platos representativos son los tiraditos de salmón con polvo de gochuang, atún con miso rojo y kampachi con papas y ají amarillo. SLVJ combina ingredientes locales con productos japoneses de alta calidad, además de mariscos y pescados del Mediterráneo, garantizando una experiencia gastronómica única.

El grupo sigue demostrando que su concepto responde a una demanda internacional. No solo apuesta por la excelencia culinaria, sino también por crear espacios donde la gastronomía se une al arte, la música y el diseño, ofreciendo una experiencia irrepetible. Actualmente, SLVJ cuenta con 11 restaurantes en ciudades como Miami, Dubái, Caracas, Guatemala y México. En España, sus locales están en Madrid y Valencia, en las direcciones mencionadas.

La oferta culinaria de SLVJ es amplia y se distingue por una selección de sushis, nigiris y sashimis con un toque personal. También incluyen platos icónicos como los Tacos de Waygu, los Truffled Mushroom Dumplings y opciones a la robata como el Tataki de ventresca y el Franzino a la robata. Esta diversidad en la carta permite a los comensales disfrutar de una experiencia culinaria completa y variada.

El éxito de SLVJ radica en su capacidad para combinar diferentes elementos en un solo lugar. La alta cocina japonesa se une a la coctelería de primer nivel y los espectáculos en vivo, creando un ambiente único. Esta fórmula ha sido bien recibida tanto en España como en otros países, donde la marca sigue expandiéndose.

En resumen, el Grupo SLVJ ha logrado consolidarse como un referente en la gastronomía internacional. Su propuesta innovadora y su enfoque en la calidad han sido clave para su éxito. Con una presencia creciente en diferentes ciudades, SLVJ continúa ofreciendo experiencias culinarias únicas que combinan lo mejor de la cocina japonesa con influencias mediterráneas y un ambiente inigualable.