vinetur

Ryukishin desembarca en Las Palmas de Gran Canaria tras su éxito en València

Nuevos productos y temporalidad en la carta de Ryukishin

lunes 10 de marzo de 2025
ESCRITO POR IRIS



Fue de los primeros restaurantes en València en introducir el ramen. Y esta semana **Ryukishin** da el salto a las islas desembarcando con un nuevo local en Las Palmas de Gran Canaria, concretamente en la **calle Ruiz de Alda número 17**. El fin de este negocio con sello valenciano es que los canarios descubran de primera mano la tradición y cultura japonesas.

Desde que abrió su primer establecimiento en **València (C/ Salamanca, 12)** allá por 2016 –ahora va en camino de un segundo en la ciudad–, Ryukishin ha destacado por su filosofía en la cocina y por su carta enfocada en distintos tipos de ramen casero, entre otras delicias de la gastronomía nipona a un módico precio. "Pero queríamos ir más allá y expandirnos poco a poco en el territorio para que conozcan lo que hacemos y cómo lo hacemos", cuenta Dan Shen Yan, su propietario. Una expansión que, tal y como explica Dan, no fue sencilla en los inicios porque "la gente desconocía el mundo del ramen". Luego llegó el restaurante de **Castellón (Av. Rey Don Jaime, 98)** y, poco a poco, este recetario se fue abriendo hueco en la Comunitat Valenciana y en España. "También fuimos de los primeros en instaurarlo en la península y gracias al trabajo diario hemos logrado darlo a conocer", añade.

El Japón más tradicional

Cuando el cliente cruza la puerta de Ryukishin accede directamente al Japón más tradicional. Su interiorismo lo demuestra simulando las típicas calles niponas, aquellas en las que perderse en cualquier taberna familiar es un buen plan. Su decoración es costumbrista, pero sin dejar de lado lo moderno, y cuenta con banderines, farolillos, paraguas –allí se les conoce como *wagasa*（和傘) y están hechos de bambú y papel japonés–, algunos neones y murales con elementos típicos como el dragón.

Por lo que respecta a la **carta**, esta va de la mano del interiorismo. Ryukishin es un viaje para los cinco sentidos, una experiencia inmersiva en la que las raíces y la cultura nipona están en el centro de todo. Sus platos se preparan con producto fresco y de calidad, y de entre todos destacan...

- El **ramen Tori Paitan**, con un caldo espumoso de gallina de corral con fideos caseros y acompañado de brócoli, cebolla morada, cebollino y pollo braseado. Sobre esta y el resto de opciones de ramen, Dan explica que trabajan con materia prima japonesa, la cual preparan desde cero, respetando la temporalidad en todo momento.
- Las **gyozas**, que pueden escogerse de pollo, verduras o queso. Estas últimas llevan salsa de queso cheddar y mayonesa japonesa, lo que les aporta un toque especial.
- El **Katsu Don**, un arroz japonés con pollo katsu, lechuga, mayonesa japonesa, salsa teriyaki, alga nori y polvo nori.
- Y la guinda del pastel: el **tiramisú Ryukishin**, que es de té matcha con leche de almendras. Una receta casera que fusiona Japón e Italia.

Lo que vendrá

Tras el desembarco en Las Palmas de Gran Canaria, el equipo de Ryukishin afirma que su objetivo a medio y largo plazo es continuar expandiéndose por la península. No obstante, su prioridad en estos momentos es centrarse en el público canario, al que quieren presentarle el auténtico ramen japonés. "De ahí viene nuestra decisión de abrir en las islas, ya que entendíamos que el ramen no estaba tan instaurado", expresa Dan.

Asimismo, trabajarán para ofrecer una carta basada en la temporalidad, a la que añadirán

productos nuevos muy pronto. Novedades con las que pretenden conquistar los paladares de los isleños, para que así sientan que ninguna tierra es lejana. Porque en Ryukishin Japón se saborea en cada rincón.