vinetur

El arte del sushi de Zuara llega a Hatsune en una exclusiva cita culinaria a cuatro manos

lunes 2 de junio de 2025

ESCRITO POR ALVARO PEREZ ESTEVE



El restaurante Hatsune, ubicado en el corazón del hotel Grand Hyatt La Manga Club Golf & Spa, será el escenario de una cita ineludible para los amantes de la alta gastronomía japonesa. El próximo día 28 de junio, el chef anfitrión Antonio Franco y el prestigioso chef madrileño David Arauz, de Zuara (reconocido con una estrella Michelin y un Sol Repsol), se unirán en una nueva experiencia a cuatro manos que ofrecerá una visión exquisita y contemporánea de la tradición culinaria nipona.

Este evento exclusivo contará con un único pase a las 20:30 horas y ofrecerá un menú irrepetible elaborado conjuntamente por ambos chefs, con el recetario japonés, el mejor producto y las técnicas de alta cocina como hilo conductor. Los asistentes a esta velada única podrán degustar platos como los otsumami, o pequeños bocados a modo de tapas que servirán de entrante, como el lingote de mar, con tsukudani y mantequilla de almendras tostadas. Tampoco faltará el sushi de autor, con piezas como el nigiri toro o el de anguila kabayaki con pimienta sansho, así como platos de carne como el de wagyu con salsa yakiniku. El toque final lo pondrá una selección de postres entre los que se encuentran el tradicional anmitsu japonés, típico de los meses de verano, y una pana cotta de chocolate blanco y yuzu. Este exclusivo menú tendrá un coste de 120 euros por persona.



Hatsune es un espacio que recrea fielmente las tradicionales barras japonesas, donde el comensal se sitúa a escasos centímetros del chef y puede observar de cerca cada gesto: desde el afinado corte del pescado hasta la precisa manipulación del arroz. Por su parte, Zuara, bajo la dirección de David Arauz, ha elevado la experiencia de barra de sushi a un arte sensorial. En este restaurante madrileño, cada pase es un viaje al Japón más actual a través de los recuerdos, las técnicas y los sabores más auténticos, en un

ritual que celebra la excelencia del producto y la emoción del instante.

Este encuentro representa la fusión de dos visiones culinarias complementarias, unidas por el respeto a la tradición japonesa y una apuesta por la excelencia del producto y la experiencia del comensal. Una oportunidad única de disfrutar en la Región de Murcia del talento de uno de los grandes referentes de la cocina japonesa en España, en un entorno de lujo como el que ofrece Grand Hyatt La Manga Club Golf & Spa.

Con esta iniciativa, el resort reafirma su compromiso con la alta cocina y la creación de experiencias únicas, acercando lo mejor del panorama gastronómico nacional a sus huéspedes y visitantes. Las plazas son limitadas, por lo que se recomienda reservar con antelación a través del teléfono 968 11 56 51 o en el correo electrónico lamangaclubresort.grand@hyatt.com.

