vinetur

Hammer acerca la cocina picante de Sichuan a Madrid y Barcelona con chefs llegados de China

El restaurante apuesta por la autenticidad y una decoración inspirada en las calles de Chengdu

viernes 23 de enero de 2026



Hammer es una propuesta gastronómica que ha llegado a Madrid y Barcelona con la intención de ofrecer una experiencia auténtica de la cocina de Sichuan. El restaurante cuenta con dos sedes, una en la calle Leganitos, 41, en Madrid, y otra en la Avinguda del Paral·lel, 99, en Barcelona. Su carta está centrada en la cocina de Chengdu, capital

de la provincia de Sichuan, y en la cocina Jianghu, ambas conocidas por sus sabores intensos y picantes.

La cocina Jianghu, originaria de las regiones de Sichuan y Chongqing, se caracteriza por el uso generoso de chiles y granos de pimienta de Sichuan. Según explican desde Hammer, este estilo culinario destaca por sus sabores picantes, adormecedores y ricos, que buscan sorprender al comensal. El nombre del restaurante, Hammer, hace referencia al impacto del picante en la lengua, una sensación que quieren transmitir en cada plato.

Entre los platos más solicitados por los clientes se encuentran el Pollo Kung Pao y la Berenjena con salsa yuxiang. Estos platos combinan la guindilla y la pimienta con matices ahumados, y son los favoritos de quienes visitan el restaurante. Desde Hammer insisten en que su propuesta no es una cocina china general, sino una especialización en los platos de Sichuan. Para garantizar la autenticidad de los sabores, todos los chefs que trabajan en el restaurante han llegado desde Sichuan a España.

La clientela de Hammer es diversa. Además de comensales españoles, es habitual encontrar miembros de la comunidad china que buscan sabores de su tierra natal. El restaurante también cuida la ambientación de sus locales. La decoración utiliza colores como el rojo, el naranja y el morado, y está inspirada en las calles de Chengdu. El espacio incluye pósters de agricultores trabajando con pimientos picantes y referencias al teatro de Sichuan, conocido por sus expresiones llamativas. El diseño mezcla elementos vintage e industriales para crear una atmósfera singular.

Hammer se presenta como una opción para quienes buscan una experiencia culinaria diferente, centrada en la autenticidad y el sabor intenso de la cocina de Sichuan. La propuesta se completa con una ambientación que transporta al visitante a una calle de Chengdu, reforzando la personalidad del restaurante y su apuesta por la especialización.