vinetur

Hammer acerca la cocina picante de Chengdu a Madrid y Barcelona

El restaurante apuesta por chefs de Sichuan y platos auténticos que atraen a españoles y a la comunidad china

viernes 30 de enero de 2026



Hammer es un restaurante con sedes en Madrid y Barcelona que se ha especializado en la cocina de Chengdu, la capital de la provincia de Sichuan, en el suroeste de China. Su propuesta se centra en la cocina Jianghu, un estilo regional originario de Sichuan y Chongqing, conocido por sus sabores intensos, picantes y adormecedores, en los que el

chile y la pimienta de Sichuan tienen un papel principal. El nombre Hammer, que significa “martillazo” (Chuizi!), hace referencia al impacto del picante en la lengua, una sensación que define la experiencia gastronómica que ofrecen.

El restaurante busca diferenciarse por la autenticidad de sus platos. Según explican desde Hammer, no se trata de una cocina china general, sino de una propuesta muy especializada en los platos de Sichuan. Para garantizar el sabor original de la región, todos los chefs que trabajan en sus cocinas proceden de Sichuan y se han trasladado a España para formar parte del proyecto. Entre los platos más solicitados por los clientes destacan el Pollo Kung Pao y la Berenjena con salsa yuxiang, dos recetas que combinan la guindilla y la pimienta con matices ahumados. Estos platos se han convertido en los favoritos de quienes visitan los restaurantes, tanto españoles como miembros de la comunidad china residente en las ciudades donde Hammer está presente.

El ambiente de los locales también busca transportar al comensal a Chengdu. La decoración utiliza colores como el rojo, el naranja y el morado, y está inspirada en las calles de la ciudad china. El espacio incluye pósters de agricultores trabajando con pimientos picantes y referencias al teatro de Sichuan, conocido por sus expresiones exageradas. El diseño mezcla elementos vintage e industriales para crear una atmósfera singular que refuerza la personalidad del restaurante.

Hammer se ha consolidado como una opción para quienes buscan una experiencia culinaria diferente, centrada en la autenticidad y en el protagonismo del picante. La presencia de chefs originarios de Sichuan y la especialización en platos típicos de la región han permitido que el restaurante atraiga tanto a clientes locales como a la comunidad china, que encuentra en Hammer un lugar donde disfrutar de los sabores de su tierra.