vinetur

Hammer conquista Madrid y Barcelona con la cocina picante y auténtica de Sichuan

El restaurante recrea el ambiente de Chengdu y triunfa con su Pollo Kung Pao y Berenjena con salsa Yuxiang

miércoles 11 de febrero de 2026



El restaurante Hammer ha logrado posicionarse como uno de los referentes de la cocina de Sichuan en España, con sedes en Madrid y Barcelona. Su propuesta va más allá de la comida, ya que la experiencia comienza desde el momento en que el cliente entra en el local. La decoración utiliza colores intensos como el rojo, el naranja y el

morado, y está inspirada en una calle de Chengdu, la capital de Sichuan. En las paredes se pueden ver pósters de agricultores trabajando con pimientos picantes y referencias al teatro de Sichuan, conocido por su expresividad. El ambiente mezcla elementos vintage e industriales, creando un espacio con una personalidad muy marcada.

La carta de Hammer se centra en la cocina de Chengdu y en la tradición Jianghu, un estilo culinario regional de Sichuan y Chongqing. Esta cocina se caracteriza por sabores picantes, adormecedores y ricos, con un uso generoso de chiles y granos de pimienta de Sichuan. Desde el propio restaurante explican que el nombre Hammer, que significa "martillazo" y se traduce como "Chuizi!" en chino, hace referencia al impacto del picante en la lengua, un elemento central en su propuesta gastronómica.

Entre los platos más solicitados por los clientes destacan el Pollo Kung Pao y la Berenjena con salsa Yuxiang. Estos dos platos se han convertido en los favoritos de quienes visitan Hammer, tanto del público español como de la comunidad china residente en España. El restaurante subraya que su objetivo es ofrecer una experiencia auténtica, por lo que todos sus chefs proceden de Sichuan. De esta manera, garantizan que los sabores y técnicas sean fieles a la tradición de la región.

La cocina de Hammer no busca abarcar toda la gastronomía china, sino que se especializa en los platos de Sichuan, conocidos por su intensidad aromática y su marcado carácter picante. La guindilla y la pimienta se combinan en sus recetas con notas ahumadas, logrando platos que no dejan indiferente a los comensales. La fidelidad a la tradición se refleja también en la clientela, que valora la autenticidad y la calidad de la propuesta.

Para quienes quieran conocer más sobre la preparación de sus platos, el restaurante comparte en sus redes sociales vídeos como el de la elaboración de la berenjena con salsa Yuxiang. Además, la carta y más imágenes están disponibles en línea para quienes deseen explorar la oferta antes de visitar el local. Hammer se consolida así como un destino imprescindible para los amantes de la cocina picante y auténtica de Sichuan en España.