vinetur

Alejandro Durán: el chef que ha llevado Kabuki Madrid a su momento más preciso

Kabuki Madrid renueva su carta con nuevos platos que elevan su precisión y ambición creativa.

martes 3 de marzo de 2026

ESCRITO POR LAIA ACEBES



Kabuki no es un restaurante: es una forma de entender la cocina japonesa en **España. Lo fue en el año 2000, cuando abrió por primera vez en Madrid y convirtió lo que entonces era exotismo en alta gastronomía. Y lo vuelve a ser hoy, en su**

etapa de Lagasca 38, donde atraviesa uno de los momentos más sólidos y sofisticados de su historia. **Al frente, Alejandro Durán**.

Nacido en Ciudad de México en 1982, Durán está considerado como uno de los cocineros más imaginativos y reputados del panorama actual. **Exigente, perfeccionista, metódico hasta el detalle microscópico**, su cocina no busca el aplauso fácil: busca exactitud. Y esa exactitud es la que ha convertido a Kabuki Madrid en un laboratorio de ideas en permanente evolución.

La historia de Durán comienza mucho antes de las robatas y los nigiris milimétricos. Se formó en el prestigioso Centro Culinario Ambrosía, en la capital mexicana, aunque su relación con la cocina empezó siendo un juego doméstico: ayudando a su madre, experimentando con sabores y cobrando simbólicamente a sus hermanos por probar sus creaciones. Aquella mezcla de intuición y atrevimiento sigue presente en su cocina.

Compaginó su formación con la televisión junto a la chef Ana Benítez Muro y dio un salto definitivo trabajando con Enrique Olvera en Pujol, donde entendió que la tradición puede ser profundamente contemporánea. El siguiente aprendizaje fue europeo: Racó de Can Fabes, junto a Santi Santamaría, también junto a Martín Berasategui, Eneko Atxa o su paso por las cocinas de Arambol consolidó una visión que hoy define su estilo: **disciplina japonesa, sensibilidad mediterránea y memoria mexicana**. En 2013 aterrizó en Grupo Kabuki y en 2021 fue nombrado Chef Ejecutivo del grupo. No era un relevo, era una evolución natural.



Kabuki Madrid como laboratorio

Inaugurado en otoño de 2023 en el barrio de Salamanca, **el nuevo Kabuki Madrid no mira al pasado con nostalgia. Lo reinterpreta desde la madurez**. Reconocido con un Sol Repsol y presente en la Guía Michelin, **el restaurante funciona hoy como un centro de I+D gastronómico donde cada plato se somete a ensayo, error y depuración**.

Durán ha afinado la llamada *Cocina Kabuki* hasta llevarla a un estadio más técnico y más viajero. La etiqueta "japo-cañí" queda atrás. **Aparecen influencias orientales más amplias, matices mexicanos integrados con naturalidad y una estructura conceptual más sólida**. Aquí la creatividad no es fuegos artificiales. Es construcción.

Los nuevos platos de Kabuki Madrid, que recientemente han añadido a su aclamada carta, refleja ese momento de plenitud creativa. El Sake no kumquat combina corte fino de salmón con ponzu de vainilla, puré de kumquat y ají amarillo fermentado en un equilibrio que juega con acidez, dulzor y picante con una precisión casi matemática.



El nigiri de lomo bajo a la robata con mole oaxaqueño sintetiza su biografía culinaria: Japón y México dialogando sin estridencias. El arroz, siempre trabajado con rigor técnico, sostiene la grasa y el humo con una tensión exacta.

El nigiri de pescado blanco con miso y chocolate 70% y shichimi togarashi demuestra que la alta cocina japonesa puede explorar el amargor y el umami con profundidad contemporánea. El Maguro Tonnato o el Akami Spicy revelan su capacidad para reinterpretar referencias clásicas con sensibilidad actual.

Incluso en su vertiente más desenfadada, los Chilli Jam Noodles o el Yakitoro de O-toro a la robata, hay cálculo técnico y control de temperaturas, cortes y texturas.

Durán entiende el sushi como arquitectura y la cocina como equilibrio entre ética, producto y emoción.



Su cocina es ética en el sentido más profundo del término. Siempre que es posible, apuesta por producto de proximidad y por una selección obsesiva de la materia prima. El respeto no es un discurso: es un método de trabajo.Cada elaboración responde a una lógica clara: fondo limpio, técnica depurada, mínima intervención y máxima expresión del producto. Sabores clásicos traídos al presente con inteligencia y sensibilidad. **Kabuki Madrid no se repite. Evoluciona.**

Y en esa evolución, Alejandro Durán ha conseguido algo reservado a muy pocos chefs: no solo mantener la identidad de una casa histórica, sino tensionarla hacia adelante sin romperla. Más libre. Más técnico. Más ambicioso.

En un momento en el que la alta cocina japonesa en España se ha sofisticado y multiplicado, Kabuki vuelve a situarse en la conversación desde la autoridad. No por nostalgia. Por precisión.