vinetur

Giro Handroll lleva el sushi rápido a Madrid

El proyecto suma más de 8.000 handrolls vendidos y estará en ScrapWorld con apoyo de BBVA

jueves 23 de abril de 2026

La comida rápida cambia en Madrid con la llegada de Giro Handroll, un concepto gastronómico nacido en la capital que reinterpreta el sushi tradicional en formato handroll de estilo australiano y lo adapta al consumo diario en la ciudad. La propuesta nace de dos emprendedoras españolas, Claudia Cabezas y Shauri Montero, que vivieron en Australia y conocieron allí este formato, integrado desde hace años en la rutina de consumo. A su regreso a Madrid, vieron una oportunidad para introducir una manera distinta de comer sushi, más directa y sin formalidades.

El proyecto se presenta como una opción pensada para comer con las manos, a bocados, sin protocolos y con un enfoque práctico. Giro Handroll quiere acercar el sushi a un público urbano que busca comer de forma cómoda, rápida y accesible, sin reservarlo para ocasiones puntuales. La marca combina gastronomía, diseño y cultura urbana en una propuesta que aspira a formar parte del día a día de quienes se mueven por la ciudad.

Las fundadoras explican que, durante su etapa en Australia, el handroll formaba parte de su rutina. Al volver a Madrid comprobaron que no existía una oferta similar y decidieron poner en marcha el negocio. Su planteamiento parte de esa experiencia previa y de la idea de trasladar a la capital un formato que allí ya estaba normalizado.

En solo cuatro meses desde su apertura en La Latina, Giro Handroll ha vendido más de 8.000 handrolls. La cifra sirve como primer termómetro de la acogida del proyecto, que además dice estar construyendo una comunidad propia y prepara su expansión a corto plazo. El local se ha instalado en uno de los barrios más transitados de Madrid y ha encontrado respuesta entre un público que encaja con su propuesta de comida rápida cuidada.

El siguiente paso será su presencia en ScrapWorld, la feria de moda urbana y streetwear que se celebrará los días 25 y 26 de abril en IFEMA. Giro Handroll contará allí con un stand gracias al apoyo de BBVA, una participación que refuerza su vínculo con el universo de la cultura urbana y lo sitúa en un espacio donde conviven moda, música y nuevas tendencias.

La empresa se define como un concepto gastronómico que busca ofrecer un producto de calidad, accesible y pensado para el día a día. Su objetivo es acercar el sushi a un consumo más habitual y menos ligado a la etiqueta o a la ocasión especial. Con esa idea, Giro Handroll se mueve entre la restauración rápida y una identidad de marca que quiere conectar con una generación acostumbrada a elegir formatos ágiles y directos.