

# Os-Kuro, el nuevo japonés del Claris

**Joaquim Clos ha diseñado personalmente su sushi bar soñado,  
con bodega de sakes y cocina a la robatayaki**

Derby Hotels Collection presenta Os-Kuro, un japonés que rompe expectativas. Os-Kuro es un proyecto personal de Joaquim Clos, y su objetivo es ofrecer cocina japonesa tradicional, servida por un equipo de profesionales que aman y respetan la cultura nipona. El equipo de Os-Kuro es un crisol de nacionalidades, con un objetivo común: ofrecer gastronomía japonesa pura, fiel a la tradición y con producto de máxima excelencia.



El nombre, Os-Kuro, refiere a la característica principal del local: la oscuridad (kuro significa negro en japonés). Aunque con acceso directo desde la bulliciosa calle Valencia de Barcelona, la penumbra al entrar es envolvente y transporta al comensal hacia una atmósfera íntima, elegante y sofisticada.

El mejor pescado de las lonjas españolas se exhibe y se trabaja en la barra y frente a las pocas mesas privilegiadas desde las que contemplar el espectáculo del *sushiman*. Una escalera de caracol transporta al comensal a un segundo espacio, un restaurante pensado para el disfrute de la sobremesa y propicio a compartir, conversar y disfrutar.



Una pared tapizada de sakes precede a la acomodación en sala, previo paso ligero por una cocina abierta y medida al milímetro. Allí se aplica la cocción justa y el correcto emplatado a platos como el **Yakisoba de gambas rojas**, el **Bacalao Miso**, el **Wagyu japonés** o el **Bogavante y sisho**, únicos en la ciudad.

La extrema calidad del producto se intuye en el minimalismo de la zona de fuegos y sus herramientas. Excelencia en estado puro y una impecable ejecución, es el lema del equipo al frente de Os-Kuro.

## **El reto de Joaquim Clos**

El Director General de Derby Hotels Collection, Joaquim Clos, asume el lanzamiento de Os-Kuro como el gran reto en restauración de la compañía. Tras un intenso recorrido por sushi bars y restaurantes nipones alrededor del mundo, así como recurrentes visitas a los mejores japoneses de España en general y de Barcelona en particular, Clos está convencido de que Barcelona merece un establecimiento como Os-Kuro: purista, esencial, excelente. Su implicación es directa con el proyecto y con la supervisión de todos los detalles. Desde las materias primas, las cocciones o la presentación de los platos de la carta.

## **La sensibilidad japonesa**

El vínculo con Japón de Michele Camolei, el Director de F&B de Claris Hotel & Spa, es familiar, intenso y visceral, y por esa razón comprende profundamente la cultura japonesa desde una sensibilidad que solo otorgan los lazos de sangre. Camolei procede de La Spezia, en la costa de Italia, y ha vivido en Asia más de 14 años, 4 de ellos en Japón, donde aún cuenta con parte de su familia. Gracias a su periplo vital ha trasladado hasta Os-Kuro su conocimiento y sensibilidad respecto a la particular relación que los japoneses tienen con la comida: el respeto por los ingredientes estacionales, la veneración del arroz como base de su gastronomía, la cuidada técnica en los procesos -conservación, fermentación, maduración- y por supuesto la experiencia con sus recetas tradicionales.

## **Unas manos privilegiadas**

El equipo de *sushimen* de Os-Kuro, tras años de experiencia en el mundo del sushi, es altamente exigente con el arroz –de la variedad *koshihikari*–, el vinagre –negro y blanco– y los ingredientes secundarios como el ponzu o *negi* –cebollita japonesa. Pero su talento reside en los cortes que subliman todo tipo de pescados –siempre cambiantes según capturas del día– así como la precisa ejecución de mariscos y bivalvos.

## **La barra, en clave estética**

El equipo en la barra de Os-Kuro está conmovido por la estética culinaria nipona, y sus platos son el equilibrio perfecto entre el color, la textura y el umami. Con formas que invitan al disfrute desde la primera percepción, hasta el último bocado. El tamaño justo, el punto óptimo de soja y wasabi integrado en la pieza. Todo un festival sensorial al servicio del mejor pescado. Unas veces *raw*, otras con un acabado tibio, crucial para su óptima degustación.

## **La pasión por el sake**

El sake es un fermentado del arroz que puede ser aromático –semi dulce o semi seco– o rústico, pero la baja penetración de esta bebida en el mundo occidental y su elevado desconocimiento, merece un acompañamiento para ser entendido como maridaje, y también para ser percibido como elemento crucial de la experiencia en Os-Kuro. Un sumiller de sakes es quien plantea al comensal un recorrido gustativo desde la simplicidad y la diversión. Una selección de hasta 9 referencias de sake componen en Os-Kuro una posibilidad sorprendente de acercarse al universo de esta bebida fascinante y singular.

## **El control de las brasas**

La *robatayaki* –o brasa ancestral japonesa– precisa de un control exhaustivo del ingrediente, a la par que de la cocción. Los tempos, la posición y el conocimiento previo de la receta, son las claves de la robata de Os-Kuro para platos como las tempuras, el *tonkatsu* o el *yakisoba*, completados con ingredientes de nuestro territorio como la gamba roja, el cerdo ibérico o el pulpo.



### El mejor japonés, con toques de aquí

Joaquim Clos define Os-Kuro como un japonés de excelencia, con los mejores productos de aquí y de allí. El sake y el wagyu –de las prefecturas de Miyazaki y Kagoshima– se importan bajo la experta mirada de Michele Camolei. Los pescados y mariscos llegan frescos de las lonjas de toda España, adquiridos según temporalidad, supervisados y previstos para cortarse y ejecutarse desde la más estricta autenticidad nipona. Los imperdibles postres, en los que destacan los contrastes, responden también a esa fusión de culturas que converge en este establecimiento singular.



Os-Kuro nace con elegancia, sabor y espíritu evolutivo en el alma. Su proyección, desde el inicio, es convertirse en un gran japonés de Barcelona, a pocos metros del Paseo de Gracia.

#### Link fotos:

<https://drive.google.com/drive/folders/1BuycNzI-pCx4iivDgevk1eW1PBCKIVYf>

#### Os-Kuro – sushi bar & robata

C/ de Pau Claris, 150, 08009 Barcelona.

Teléfono reservas: 93 487 62 62.

#### Horario:

De martes a viernes 13:30/15:30 y 20:00/22:30 (menú mediodía disponible).

Sábado de 19:00 a 23:00.

Contacto prensa:

**INTERPROFIT**

Teresa Forcada / Ona Camps

[Teresa.forcada@interprofit.es](mailto:Teresa.forcada@interprofit.es), [ona.camps@interprofit.es](mailto:ona.camps@interprofit.es)

608 83 13 52 / 93 467 02 32