



## **Big Kokka despliega su cocina nikkei en uno de los locales más emblemáticos del Born**

**El restaurante, secuela de su hermano Kokka y que ocupa el mítico espacio que vio nacer al Big Fish, cuenta con Juan Otivo y Kyoko Li como cabezas visibles de una cocina que fusiona al 100% los paladares de Perú y Japón.**

Barcelona, 24 de mayo.- Tras el éxito de la pequeña barra nikkei Kokka en el Gótico, abre su hermano menor -aunque mayor en capacidad y oferta- en el corazón del Born, el Big Kokka. Una propuesta nikkei creada por Juan Otivo, jovencísimo chef peruano que se ha formado en restaurantes como Asiana Nextdoor, Tampu, Astrid y Gastón o el Ceviche 103; y Kyoko Li, chef que durante años ha sido la mano derecha de Albert Adrià en el Pakta. Ambos han conseguido una fusión única de las culturas peruana y japonesa que resulta en una de las propuestas nikkei más auténticas de la ciudad.

Una vez más, el **Grupo San Telmo y Derby Hotels Collection** se unen para reabrir este emblemático local. Big Kokka supone el primero de los establecimientos que el grupo ha abierto fuera de un hotel. Juntos han desarrollado otros dos proyectos en el hotel Arai: los restaurantes Palosanto y Kokka.





Lo primero que llama la atención del recién estrenado Big Kokka es que ocupa uno de los locales más emblemáticos del Born, el del mítico Big Fish. Del *crossover* entre su predecesor y su hermano mayor Kokka nace precisamente el nombre de Big Kokka, que ha renovado su imagen, aunque manteniendo el esqueleto del restaurante originario y conservando su elegancia innata. El nuevo espacio añade así toques exóticos, ya sea a través de su gráfica -obra de la diseñadora Clara Arnús- o de un característico papel de pared en el que se entremezclan coloridos dragones en clave de ilustración, y que vienen firmados por Batabasta, el proyecto que la misma Arnús tiene al 50% con Leti Cano.

La carta del nuevo restaurante cuenta con hits indiscutibles del Kokka como el *dúo de ostras nikkei*, la causa con aromas huacatay, la *berenjena asada* con sumiso de ají amarillo e hilos de boniato, o la ensalada Kokka, con quinoa, pepino, algas y encurtidos de nabo y jengibre. De su hermano también ha heredado *ceviches*, *tiraditos*, así como algunos *futomakis*, *uramakis* o *nigiris* de carácter 100% nikkei, como el de pez mantequilla con salsa anticuchera y el de viera con alioli de ajo negro. Otro clásico inmediato de la carta es el de gamba roja. No obstante, la carta del Big Kokka va más allá y cuenta con un buen montón de platos calientes que la barra fría del Kokka no permite cocinar.





Así pues, la carta cuenta con un apartado *Tenshin* en el que se pueden encontrar las *gyozas de langostino, pollo y salsa de cacahuete* con aceite picante, o el *wanton frito*. Otras novedades del recién estrenado Big Kokka son los platos cocinados en *robata*, como el *pez mantequilla marinado en miso con encurtidos*; el de *caballa braseada* o el de *ternera Waygu 100gr* con mostazas andinas, entre otros. Además, la carta también cuenta con *woks*, como el de *tirabeques, judía kenia y perona*, con guisantes y shitake, el wok de marisco, el *arroz verde con soft shell crab* o los *fideos integrales* salteados con presa ibérica.



Los postres sorprenden también por su marcada fusión entre Perú y Japón. Claro ejemplo de ello es la *mouse de sésamo con lima confitada y sésamo garrapiñado*; el *tiramisú de té verde matcha y coca con bizcocho de café pisco*; el *cheesecake de tofu con crumble de sésamo y ciruela* o los ya clásicos *mochis* y *helados*.





Cada mediodía, de lunes a viernes, Big Kokka cuenta con un menú de 16€, que tiene dos entrantes a escoger, un segundo, postre y bebida.

### **Piscos, sakes y más**

El Big Kokka es también una muy buena noticia para los amantes del buen beber, con clara orientación a los destilados y cócteles de origen peruano y japonés. La velada puede empezar -y terminar- con su carta de pisco sours. El menú líquido cuenta con cuatro recetas que, a la práctica, son ocho, puesto que todos los cócteles se pueden tomar también en su versión sake. La lima, el shiso, el maracuyá o la chicha son las variantes de esta combinación hecha con goma, clara de

huevo y unas gotas de angostura. Además, cuenta también con una carta de sakes, que se sirven en jarras de 120 cl.

El recién estrenado restaurante tiene también una selección de los mejores vinos ecológicos, biodinámicos y de agricultura integrada que existen a día de hoy. Big Kokka se ha decantado por los vinos naturales puesto que la selección de producto se basa en la sostenibilidad y la conciencia, con la mínima intervención posible y respetando la desnudez de la uva y el viñedo.

Pero aquí no termina el menú líquido. Big Kokka cuenta también con una breve selección de licores en formato chupito con DO de Japón y Perú, como por ejemplo el licor de yuzu, el sho shu o una amplia gama de whisky japonés.



### **Sobre Grupo San Telmo**

Big Kokka es la más reciente adquisición del Grupo San Telmo, fundado por Isidro Marqués, un apasionado de la restauración, formado en la escuela de cocina Hofmann. Durante sus primeros años en el mundo de la restauración, se formó en restaurantes de referencia de Barcelona como el Ra o el Grupo Tragaluz, así como en la Hacienda Benazuza, donde trabajó con Rafa Morales y Pepe García del equipo de elBulli. Marqués también fue uno de los fundadores del Café Kafka, donde se formó a los fogones, y fue el responsable de inaugurar la primera parada de zumos que nunca existió en la Boquería, Rica, así como de abrir el Kitchen, conocido restaurante donde hoy en día se encuentra el Iguelo. En los últimos años, también se ha embarcado en la apertura de los desaparecidos Fíguro o Santa Anna, el mítico 5º Pino, o el Cèntric.

Hoy, el Grupo lo forman seis establecimientos independientes en Barcelona: Tantarantana (2001), Café San Telmo (2006), El Canalla (2011), Palosanto (2014), Kokka (2015) y Big Kokka (2017), los tres últimos en colaboración con grupo Derby Hoteles. Con cada restaurante, se busca crear un lugar con carácter y personalidad propios, en armonía con su entorno y con una oferta que se ajuste al lugar y su gente.

La cocina, con base en la cocina mediterránea, es simple, honesta y de calidad, y piensa en el producto como auténtica estrella. Se trabaja con pequeños productores, siempre que es posible de km 0 y seleccionados cuidadosamente. Además, el Grupo procura que todo el producto que se ofrece haya sido cultivado o comercializado desde el respeto.



### **Sobre Derby Hotels Collection**

Fundada en 1968, Derby Hotels Collection es una de las empresas hoteleras de mayor prestigio del país. Sus hoteles son únicos y originales, espacios en los que conviven el arte, la cultura y el lujo. Así, cada uno de sus establecimientos acoge en su interior una singular colección de obras de arte antiguo o contemporáneo.

Cada uno es distinto e irrepetible, una experiencia nueva y sorprendente. Actualmente la compañía cuenta con 22 establecimientos de lujo en Barcelona, Madrid, Londres y París. Apasionado por los hoteles, el arte y la cultura, Jordi Clos es el Presidente de Derby Hotels Collection, fundador del Museu Egipci de Barcelona y Presidente de la Fundació Arqueològica Clos, y Joaquim Clos, Director General de la colección. El sello y la identidad de la familia Clos están presentes en todos los rincones de sus hoteles y apartamentos.

Derby Hotels Collection ofrece una amplia propuesta gastronómica en todos sus establecimientos con restaurantes como La Terraza del Claris (Hotel Claris, 5\*GL), Cebo (Hotel Urban, 5\*GL), El Regulador (Hotel Bagués, 5\*), Restaurante 3 (Hotel Granados 83, 4\*S), Palosanto y Kokka (Hotel Arai, 4\*S), y el parisino Josefin (Hotel Banke, 5\*).



*Información:*

*C/Passatge Mercantil, 1*

*T +34 93 855 23 04*

*Horario: de miércoles a domingo de 13:00 a 00:00 (cocina ininterrumpida). Lunes y martes cerrado. A partir del 29 de Junio, abrirá todos los días de la semana.*

*Ticket medio 40€*

*kokka@gruposantelmo.com*

*I @gruposantelmo*

*F @bigkokka*

*@gruposantelmo*

*T @gruposantelmo*

*#bigkokka #bigkokkabcn #gruposantelmo*

**Para más información:**

**Derby Hotels Collection**

Helena Viñas

[hvinas@derbyhotels.com](mailto:hvinas@derbyhotels.com)

T. +34 93 366 88 00