

Fusionando culturas: Restaurantes en España que rompen moldes

España, un país reconocido por su rica tradición culinaria, está experimentando una revolución gastronómica.

Restaurantes en España, en sus ciudades y pueblos, hay restaurantes innovadores que están fusionando de manera excepcional la cocina española con influencias internacionales, creando experiencias gastronómicas únicas y rompiendo los moldes de la cocina tradicional.

La Fusión japonesa-española: Un viaje de sabores en Umiko

Por allá en los 2015 dos amigos cumplirían su sueño fundando Umiko, hoy día esos dos amigos llamados Juan Alcaide y Pablo Álvaro, son los dueños del restaurante con la mejor cocina japonesa fusión del centro de Madrid.

Desde luego si ha habido un elemento que catapultara a Umiko a su estatus actual, eso es las excelentes dotes culinarias de ambos chefs, siendo [ambos entendidos](#) de la cocina nipona y experimentados [cocineros](#), un proyecto como este tenía pocas papeletas para fallar.





Pero, ¿y qué nos encontramos al llegar a Umiko? Pues nos toparemos con un impresionante local de 900 metros cuadrados reservados para 50 comensales, luciendo una acentuada decoración urbana junto a murales y obras de Okuda.

A su vez cuenta con un comedor y una barra de sushi donde podrán disfrutar de los platos que nos brinda esta propuesta “fusión japonesa-española” e “innovación culinaria en Madrid”.

Algunos de los platos más interesantes que nos ofrecen son el nigiri de paella, la porra guorong o el ramen carabinero, y ahora, para acompañar dichos platos, también cuentan con una destacada selección de sakes y champagne para los más entendidos.

Sabores latinos en la Costa

Mediterránea

Yakumanka es el resultado del maridaje perfecto entre la cocina peruana y el excelente producto extraído de las costas ibéricas, pero siempre siendo fieles al concepto de cebichería popular del Perú, platos abundantes de estética criolla.



Gastón Acurio, uno de los principales promotores de la gastronomía peruana

¿Y a quién tenemos entre bastidores? Pues al reconocido cocinero Gastón Acurio, uno de los principales promotores de la gastronomía peruana, cuestión que podemos apreciar una vez pasemos las puertas de Yakumanka, donde el amor por la cocina peruana resalta del primer al último plato.

Ahora yendo a lo importante, que platos nos encontraremos y que no podemos irnos sin probar. Empezaremos por los cebiches y tiraditos, los que podrían llamarse la joya de la corona de Yakumanka, en especial los cebiches, de los cuales existen diversas variedades para poder elegir al gusto.





A continuación, no podemos olvidarnos de preguntar por el pescado del día, así sea a la brasa o frito, este vendrá acompañado de unas deliciosas salsas peruanas que le darán el toque necesario. Por último, debemos resaltar los Wok que preparan, todos sazonados con el punto criollo para darles ese toque distintivo.

Una aventura Indo-española

Y con una de las propuestas más interesantes desde mi punto de vista, El Restaurante Benares en Madrid, en el cuál sirven platos de alta cocina india. Aquí en Benares buscan combinar productos [locales de temporada](#) y técnicas actuales, con elementos clásicos y recetas tradicionales de la India, dándonos como resultado está alta cocina que desde luego no dejará indiferente a nadie.







En cuánto quién lidera los fogones, nos encontramos al cocinero venezolano Luis Ojeda, quién hasta ahora podemos decir que ha llevado a Benares por el camino del éxito.

Al entrar nos encontraremos con un espacio completamente inspirado en la India, cubierto de texturas, y con unas vistas únicas a un patio exterior con agua y diversas imágenes de la ciudad sagrada de Benares.

Ahora, acompañados de está exótica decoración, ¿qué vamos a poder encontrar en el menú? Pues para empezar tenemos una de las especialidades de la casa, lentejas Dal, negras o amarillas, las cuales se usan como acompañamiento en varios platos, personalmente diría que ningún amante de las legumbres

debería dejar pasar la oportunidad de probarlas.

Uno de los platos más conocidos del cocinero, su guiso de cordero tierno de Cachemira sazonado con azafrán e hinojo, uno de los platos más disfrutados por los comensales que ya debería ser una cata obligatoria. Y ahora, para dar el maridaje perfecto, podemos disfrutar de una extendida carta de cócteles con mixes muy elaborados.

Marruecos se encuentra con Andalucía

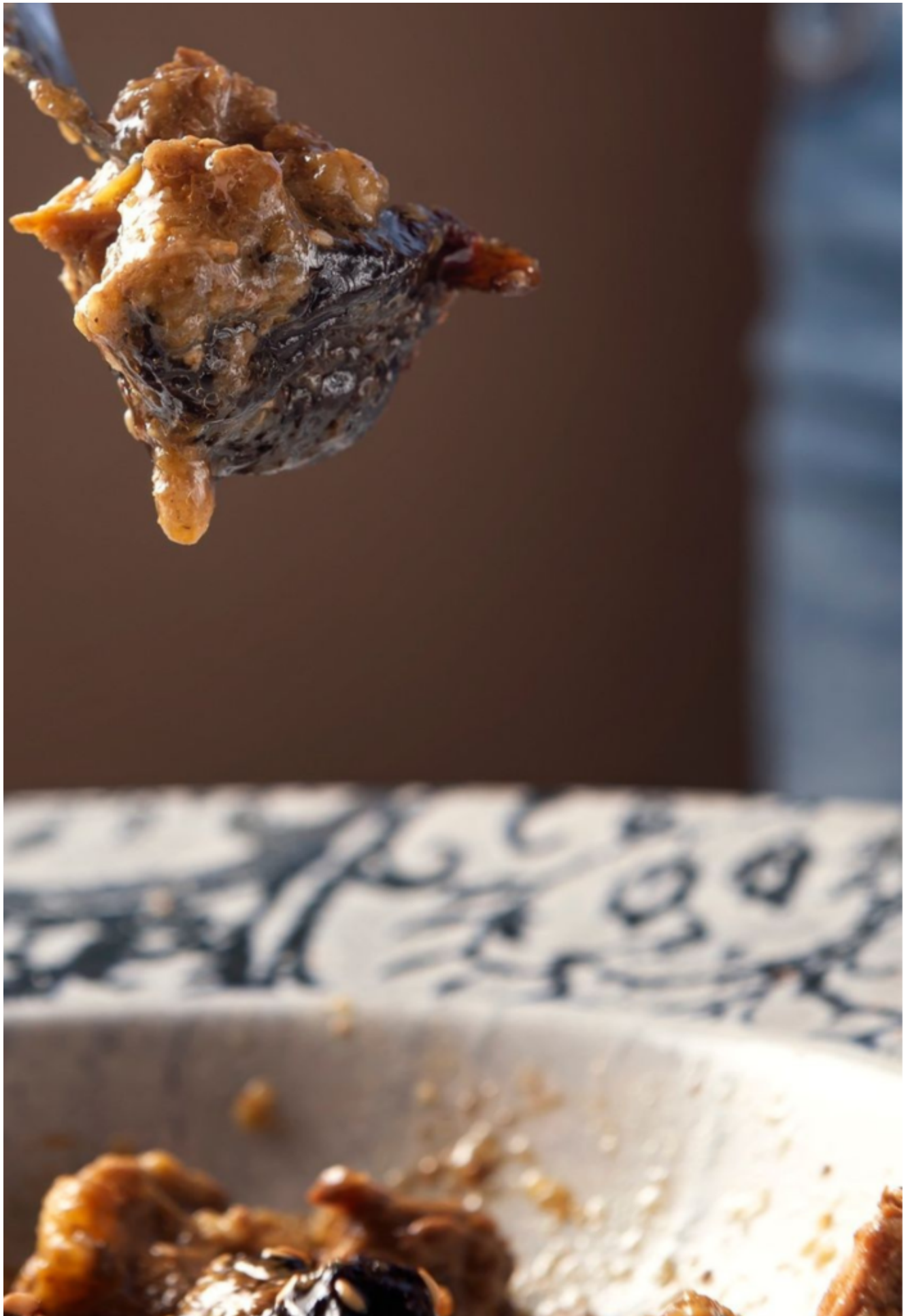
La Alcoba, restaurante familiar ubicado en Sevilla, al entrar nos encontraremos con un negocio familiar en el que participan desde los padres hasta los hijos, a su vez nos toparemos con un ambiente muy confortable en el que poder compartir con [nuestros amigos](#) y familiares, todo esto acompañado de una decoración de mosaicos y apliques andalusíes de cristal en las paredes, a su vez cuentan con una gran cristalera que da a la calle y a la terraza del propio local, inundando este de luz.



En cuanto a con que nos toparemos en [la carta](#) tendremos una variedad de platos caseros de todas las regiones de España, pero cada uno de estos con su toque magrebí, formando así los platos andalusíes que iremos a probar.

Tendremos platos como las albóndigas de kefta o pasteles de pollo para los amantes de la carne, o el atún a la Alcoba con salsa de pimientos del piquillo para los que prefieran el pescado.







Para los más dulceros también tienen sus opciones, como son los diferentes postres de plato que tienen, o las pastas y dulces típicos magrebíes que se preparan artesanalmente.

Como no es secreto para nadie la [cultura marroquí](#) y la española han estado ligadas históricamente desde hace siglos, y esta unión es cocina fusión hispano-marroquí y que nos ha acompañado por tantos años se plasma a la perfección en La Alcoba, un destino que ningún amante de la comida puede perderse si visita Sevilla.