

HASAKU, el restaurante que fusiona Perú, Japón y China para reinventar la cocina nikkei en Madrid

Noticias 24hs | 26-06-2026 | 10:10



La gastronomía peruana vive uno de sus mejores momentos internacionales y, en Madrid, uno de sus máximos exponentes es HASAKU, un restaurante que combina la esencia de la cocina peruana con la precisión de la tradición japonesa y la influencia china.

Detrás del proyecto se encuentra el chef Jhosef Arias, uno de los grandes impulsores de la cocina peruana en España. En HASAKU, su propuesta se centra en la cocina chifa nikkei, donde conviven sabores, técnicas y productos de distintas culturas.

El nombre del restaurante procede del hasaku, una variedad de naranja híbrida japonesa que simboliza el equilibrio entre culturas. Esa misma idea se traslada a cada plato, con elaboraciones que combinan la frescura y acidez de Perú con la delicadeza de la cocina oriental.

Entre las especialidades de la carta destacan el maki acebichado, elaborado con langostino furai, queso crema, aguacate y láminas de corvina con salsa acebichada, y el maki kazán, con plátano furai, tartar de langostino, parmesano flameado y crema de rocoto.

Para los amantes del nigiri, una de las propuestas más llamativas es Parmesana, preparada con salmón, salsa de rocoto y queso parmesano sopleteado. Toda la propuesta gastronómica puede consultarse en la carta de HASAKU.

El cuidado por el producto, la creatividad y la ejecución de cada elaboración han situado al restaurante entre los establecimientos recomendados por la Guía Repsol 2026, un reconocimiento que consolida su posición dentro de la oferta gastronómica madrileña.

Ubicado en la calle Pintor Juan Gris, 5, en Madrid, HASAKU abre todos los días en servicio de

comidas y cenas y también ofrece reparto a domicilio a través de Uber Eats.

HASAKU forma parte del universo gastronómico de Jhosef Arias, junto a otros conceptos como Piscomar, Callao 24, ADN Origen Perú y Humo, cinco experiencias que reflejan la riqueza, diversidad y capacidad de innovación de la cocina peruana contemporánea.

Autor: Redacción