



Magazine | | Actualitzat el 04/03/2025 a les 11:00

Kasa Hanaka, un viatge gastronòmic al Japó des de Barcelona

De l'udon tradicional als pastissos artesanals: Kasa Hanaka ofereix una àmplia gamma de delícies japoneses

Detall del take away de Kasa Hanaka. | Ariadna Giné.

El mes passat vaig anar a dinar a **Kasa Hanaka**, una acollidora cafeteria japonesa situada al carrer Saragossa de Barcelona, entre els barris de Gràcia i Sant Gervasi. Des del primer moment, el tracte va ser meravellós i em vaig sentir com una clienta de tota la vida. Com que el local estava ple, vaig aprofitar per prendre una copa de vi a les taules del fons, gaudint de l'ambient tranquil i acollidor. Quan va quedar una taula lliure, l'Ismael ens va acompanyar amablement per començar el dinar.

Un festí japonès

La carta de Kasa Hanaka és un reflex de la gastronomia japonesa autèntica, amb plats elaborats amb ingredients frescos i un toc casolà que es nota en cada mossegada. Vaig decidir tastar diversos plats perquè l'elecció de només un parell de plats em resultava molt difícil, i cadascun dels plats que vaig provar em va sorprendre!

Vaig començar amb les **braves nipones**, un gir asiàtic a un clàssic irresistible, amb una maionesa de kimchi que les fa encara més delicioses.

Braves nipones de Kasa Hanaka. Foto: Ariadna Giné.

No em volia perdre l'**hummus d'edamame**, una fusió deliciosa entre Orient i Occident. Un hummus casolà elaborat amb fesols edamame i un toc especial de salsa kimuchi. Tampoc volia marxar sense provar el **wakamole japonès**, una versió fresca i diferent amb cogombre i algues wakame. Boníssimes aquestes tapes!

Hummus d'edamame de Kasa Hanaka. Foto: Ariadna Giné.

El plat estrella, l'**udon de shiitake i trufa**, senzillament espectacular: fideus udon amb bolets japonesos i un toc cremós de formatge cremós amb trufa negra. Per completar el plat, s'hi afegeixen pak choi, edamame i pastanaga al vapor, fent-lo nutritiu i perfecte per als dies freds. Un plat reconfortant i ple de sabor! L'udon el van canviant cada mes, així que ja tocarà anar a provar el que tenen preparat per aquest mes de març!



Udon de shiitake i trufa de Kasa Hanaka. Foto: Ariadna Giné.

I, per descomptat, no podia marxar sense tastar alguna de les joies dolces de Kasa Hanaka, perquè els seus pastissos i dolços són pura fantasia. Vaig fer molt bona elecció amb l'espectacular **cheesecake de matcha**. Cremós, intens i amb l'equilibri perfecte de dolçor.

Cheesecake de matcha de Kasa Hanaka. Foto: Ariadna Giné.

Em va encantar l'opció de poder-me endur el que no em vaig poder acabar, en un tàper de cartró en format maleta, súper còmode de portar.

Un espai ple d'encant i una cuina amb història

Situat al jardí del centre cívic Vil·la Urània, aquest espai ofereix molt més que bons plats. El seu ambient relaxat, la seva proposta gastronòmica cuidada i la seva ubicació privilegiada el converteixen en un lloc ideal per a esmorzars, dinars i berenars, tant entre setmana com pel cap de setmana.

Darrere d'aquest racó màgic hi ha l'**Aya Hanaka**, qui porta les receptes de la seva àvia des de Karuizawa, Japó, i les fusiona amb productes frescos locals, donant-hi un subtil toc català. La combinació de sabors i textures aconsegueix que cada plat sigui una experiència única.

Interior del Kasa Hanaka. Foto: Ariadna Giné.

Cal destacar que hi ha menús diaris des de 9,90 ? i opcions d'udon a partir de 13,90 ?, és a dir, una opció molt accessible per a qui vulgui gaudir d'un trosset del Japó sense sortir de Barcelona.

Després d'aquesta experiència, tinc clar que Kasa Hanaka no és només una cafeteria japonesa, sinó una experiència gastronòmica autèntica. Si ets amant de la cuina japonesa o simplement vols descobrir nous sabors, no dubtis a visitar-lo. Segur que repetiràs!