

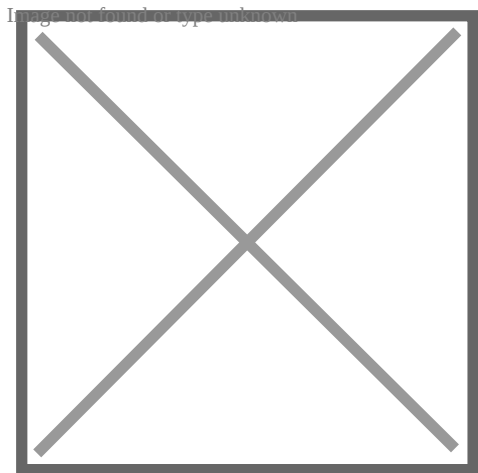
OCIO/ESPECTÁCULOS | Estilo de Vida

El “sushi pop”: la nueva moda gastronómica que conquista TikTok

Las redes sociales vuelven a marcar tendencia en el mundo gastronómico.

Sofía Bermejo Téllez

Jueves 12 de marzo de 2026 - 07:30



En las últimas semanas, una nueva forma de presentar sushi se ha hecho viral en plataformas como TikTok e Instagram: el llamado “sushi pop” o “sushi push-pop”, una reinterpretación moderna del clásico plato japonés pensada para ser visual, divertida y fácil de compartir en redes.

A diferencia del sushi tradicional, servido en piezas o rollos sobre una bandeja, el sushi pop se presenta en pequeños tubos transparentes o moldes cilíndricos, donde los ingredientes se disponen en capas. El comensal empuja el contenido desde la base, haciendo que la pieza salga por la parte superior, lista para comer de un solo bocado.

Un sushi pensado para redes sociales

El éxito del sushi pop no se explica solo por su sabor, sino por su impacto visual. Las capas de arroz, aguacate, salmón, atún o salsas crean composiciones coloridas que resultan muy atractivas en vídeos cortos y fotografías, lo que ha favorecido su rápida expansión en redes sociales.

Este formato, además, permite comer sushi sin palillos y de forma más informal, algo que encaja con las tendencias actuales de comida rápida de calidad y con propuestas gastronómicas pensadas para compartir en eventos o street food.

De Nueva York a Europa

La tendencia comenzó a popularizarse en restaurantes de ciudades como Nueva York, donde algunos locales empezaron a experimentar con nuevas formas de servir sushi para atraer al público joven. Desde allí dio el salto a TikTok, donde miles de vídeos mostrando la preparación y degustación del sushi pop acumulan millones de visualizaciones.

Poco a poco, la idea ha empezado a llegar también a restaurantes de ciudades europeas, especialmente en locales que buscan ofrecer experiencias gastronómicas diferentes y adaptadas al consumo digital.

Entre la innovación y la polémica

Como suele ocurrir con muchas tendencias culinarias, el sushi pop también ha generado debate. Algunos chefs consideran que estas reinterpretaciones se alejan demasiado de la tradición japonesa, donde la estética y la técnica del sushi tienen un gran valor cultural.

Otros, sin embargo, defienden que la cocina siempre evoluciona y que estas propuestas ayudan a acercar la

gastronomía japonesa a nuevos públicos, especialmente a los más jóvenes.

Lo que parece claro es que, al menos en redes sociales, el sushi pop se ha convertido en una de las tendencias gastronómicas más llamativas del momento, demostrando una vez más cómo internet puede transformar incluso la forma de presentar los platos más tradicionales.