

# M E T R O 4 0

# I I

# JAPÓN EN MADRID

LA REVISTA  
DE OCHO  
NÚMEROS  
DEL MUNDO  
DEL 1.  
AL 7 DE  
MARZO  
DE 2019

INFORME ESPECIAL  
RESTAURANTES,  
TIENDAS, CURSOS...



# COMER

INFORME

## LOS MEJORES JAPONESES DE MADRID

METRÓPOLI PROPONE UN VIAJE POR LA GASTRONOMÍA DEL PAÍS DEL SOL NACIENTE A TRAVÉS DE CASI 40 RESTAURANTES: ALTA COCINA, IZAKAYAS, SITIOS DONDE TOMAR RAMEN O SUSHI, CASAS DE COMIDAS...

J.M. PREZAS

Los primeros restaurantes japoneses llegaron a Madrid hace cosa de medio siglo. Los comensales más intrépidos (el fenómeno era minoritario aún) descubrieron entonces tempuras y teriyakis, ya que el sushi y el sashimi (tan extendidos hoy que parece que llevarán toda la vida) todavía tardarían unos años en hacer acto de presencia.

Con el tiempo, el vocabulario se ha ido ampliando: yakitori, sukiyaki, shabu shabu, okonomiyaki, ramen (posiblemente, la receta asiática de moda: hay más de siete millones de publicaciones! en Instagram con el hashtag #ramen), dorayaki... El Imperio del Sol puede presumir de un amplísimo abanico de texturas y sabores, así como de haber desarrollado una de las cocinas más refinadas del mundo.

En este informe, METRÓPOLI selecciona casi 40 establecimientos dedicados a la cu-

linaria del país de los cerezos, divididos en seis apartados: kaiseki (la alta cocina japonesa, sujeta a unos principios muy estrictos... que aquí hemos relajado para dar cabida a propuestas de autor con acento nipón), izakayas (su versión del bar de tapas), locales especializados en sushi y en ramen, parrillas (del teppanyaki a la robata) y casas de comidas (con las propuestas más caseras y familiares).

El reportaje continúa en las páginas 49 y 50, con una selección de direcciones en las que adquirir productos importados del Lejano Oriente y otras pistas para aproximarse a la cultura japonesa.

TEXTOS: LUCÍA PÉREZ Y BEA RODRÍGUEZ

EN PORTADA

### KAISEKI

**1. 47 RONIN** | JORGE JUAN, 38 | VELÁZQUEZ | 91 348 50 34 | CIERRA DOMINGOS Y LUNES | PRECIO MEDIO: 100 €. Un arce japonés da la bienvenida a *47 Ronin*, cuyo nombre homenajea la más popular leyenda de samuráis del país. Inaugurado en 2016 en la milla de oro gastronómica, el segundo comedor de Borja Gracia (*Hattori Hanzo*, ver 12) apuesta por una cocina tradicional con producto de temporada, toques de vanguardia y sin apenas fuego. Entre sus elaboraciones, mochi salados, vieiras frescas curadas en kombu y wagyu en hoja de magnolia. Dos menús degustación (90 y 122 euros, respectivamente) resumen la experiencia.

**2. 99 KO SUSHI BAR** | MARQUÉS DE VILLAMAGNA, 1 (HOTEL VILLA MAGNA) | RUBÉN DARÍO | 91 431 38 78 | CIERRA SÁBADOS MEDIODÍA Y DOMINGOS | PRECIO MEDIO: 122 €. El último y más ambicioso proyecto del grupo Bambú se ha convertido en el sushi-bar más lujoso de Madrid. En un local de diseño estilizado, presidido por una barra para 12 comensales, el chef ejecutivo David Arauz compone a diario dos menús degustación (110 y 165 euros) en los que se suceden bocados de nivel: tartar de toro con caviar y pan brioche, gunkan de tuétano y caviar, nigiri binchotan... Andrés Palomo, jefe de sala y sumiller, se encarga de la selección de vinos y sakes. Otra enseña de la familia, *99 Sushi Bar*, comparte filosofía en sus cuatro direcciones, supervisadas todas por Arauz y Mónica Fernández, directora general del grupo. La sede del hotel *NH Collection Eurobuilding*, quizás la más sobresaliente, ofrece especialidades como el sashimi de toro o el pichón Mont-Royal.

**3. GAMAN** | PLAZA DE SAN AMARO, 8 | SANTIAGO BERNABÉU | 91 468 36 23 | CIERRA DOMINGOS Y LUNES | PRECIO MEDIO: 45 €. La cocina fría japonesa recupera protagonismo en el repertorio de Luis Arévalo con *Gaman* (antes de estrenarse en primera persona con *Kena*, consagrado a la fusión nikkei y cerrado la pasada primavera, el chef peruano había ofrecido notables sushi y sashimi en *19 Sushi Bar*, *Kabuki* y *Nikkei* 225). Hay alguna receta caliente entre sus especialidades, como las gyozas, y creaciones que elabora libremente cada día con una renovada fusión japoperuana, pero tartares, usuzukuris y muy especialmente los nigiris son la piedra angular de la casa. Lo más recomendable es sentarse en la barra, pedir el menú omakase (algo así como «sirve lo que quieras», 69 euros) y ver a Arévalo manejar los cuchillos.

**4. IKIGAI** | FLOR BAJA, 5 | PLAZA DE ESPAÑA | 91 622 63 74 | NO CIERRA | PRECIO MEDIO: 40 €. El joven Yong Wu Nagahira ejecuta con sensatez las técnicas clásicas de la culinaria y trabaja con criterio la ma-

lacadas, la gyoza de pintada de Bresse en pepitoria y foie-gras, el nigiri de steak tartare y cecina de vaca ahumada de León o el tartar de atún picante y algas gallegas.

### CASAS DE COMIDAS

**36. MASA NAOMI** | ÁVILA, 14 | ESTRECHO | 91 572 23 04 | CIERRA SÁBADOS MEDIODÍA Y DOMINGOS | PRECIO MEDIO: 30 €. Lleva más de 40 años ofreciendo una versión tradicional de la cocina nipona; primero como *Naomi* (nombre con el que abrió en 1974) y desde 2017 como *Masa Naomi*, tras hacerse cargo del negocio Masa Yosi, hijo de los fundadores. Compatriotas, jóvenes y clientes de toda la vida se acomodan en la barra o en alguna de las mesas (las hay bajas y al modo occidental) para atacar el negitoro don (toro de atún, succulento y graso, al gusto de allí), el nasu dengaku (berenjena con salsa de miso), los tallarines soba con curry japonés, sashimi variado...

**37. MIKADO** | PINTOR JUAN GRIS, 4 | CUZCO | 91 556 30 43 | NO CIERRA | PRECIO MEDIO: 25 €. Decano de la gastronomía japonesa en Madrid con más de 50 años a la espalda

(desde 1968). En un espacio de agradable sencillez, la familia Toda ofrece una cocina de corte tradicional desde el primer día, que hoy tiene continuidad (no exenta de cierta actualización) en Kikuko, hija de los fundadores, y en recetas como nasu den-



ICHIKORO. Tori soba (25)

gaku, sukiyaki, kakiage o tai usuzukuri (finas láminas de besugo con salsa ponzu).

**38. SHINATORAYA** | CLAUDIO COELLO, 41 | SE-RRANO | 91 137 45 04 | CIERRA DOMINGOS | PRECIO MEDIO: 60 €. Sobresale con una cocina consagrada casi exclusivamente a las car-

nes de vacuno de raza wagyu. Y es que, aunque se encuentran excepciones, como los langostinos en tempura, su carta gira en torno a las viandas de la famosa res, que se presenta de diversas maneras: en guisos (sukiyaki, shabu shabu, ambos son su especialidad), culminando sushi, en korokke (croquetas), como carne a la parrilla...

**39. TXA-TEI** | DON RAMÓN DE LA CRUZ, 49 | NÚÑEZ DE BALBOA | 91 112 31 83 | CIERRA DOMINGOS NOCHE | PRECIO MEDIO: 40 €. Hisato Mori aplica con rigor los métodos de la culinaria tradicional para que su cocina mantenga una calidad digna de mención, como demuestran su meticolosa búsqueda de la mejor agua mineral para cocinar el arroz y sus caldos o que su salsa de soja sea elaboración propia de la casa. Caldo dobin mushi (que se sirve en tetera), tempura de carabinero, vieira con salsa de miso o nigiri de gamba roja con sal gorda y zumo de yuzu destacan como especialidades. No hay que pasar por alto sus fuera de carta.

•Otras pistas en Salir (páginas 49 y 50).

## MARTINI

# EL CAZADOR DE VERMUTS LA RUTA DEL MARTINI. PREPARADO

1. La Berenjena de Chamberí. C/ Raimundo Fernández Villaverde, 34
2. Cafetería Rick's. C/ Espronceda esquina Modesto Lafuente, 23
3. La Tata. C/ Bretón de los Herreros, 5
4. Be Monkey. C/ Bretón de los Herreros, 24
5. Marcela Madrid. C/ Bretón de los Herreros, 27
6. Asador-Pintxame. C/ Bretón de los Herreros, 35
7. Caraba. C/ Alonso Cano, 28
8. Los Torreznos. C/ Alonso Cano, 69
9. Charnela. C/ Ponzano, 8
10. La Tía Feli de Chamberí. C/ Ponzano, 18
11. Bregán. C/ Ponzano, 29
12. La Cantina del 96. C/ Ponzano, 31
13. El Tinglao. C/ Ponzano, 35
14. Pinzano. C/ Ponzano, 36
15. La Factoría de Ponzano. C/ Ponzano, 42
16. El Decano. C/ Ponzano, 45
17. Candelí Restaurante. C/ Ponzano, 47
18. El Secreto de Ponzano. C/ Ponzano, 48
19. Cervecería Lola. C/ Ponzano, 50
20. Taberna La Vicenta. C/ Ponzano, 52
21. Con Tenedor. C/ Ponzano, 58
22. La Pavia de Chamberí. C/ Ríos Rosas 38
23. Marriá de Negresco. C/ Santa Engracia, 60
24. Bodega de la Ardotsa. C/ Santa Engracia, 70
25. Elektra Madrid. C/ Santa Engracia, 108



¡VOTA TU MARTINI FAVORITO Y GANA UNA CENA PARA DOS PERSONAS!

## MADRID PONZANO DEL 28 DE FEBRERO AL 10 DE MARZO