

Nº 141 / 2009  
DEL 30 DE ENERO  
AL 5 DE FEBRERO

**ONMAD**

LA GUÍA DE **EL PAÍS** PARA  
CONECTARTE A LA CIUDAD



**INFORME ON**  
**COCINA**  
**JAPONESA**

Los restaurantes que debes probar

**El Top de los chefs**

Los críticos eligen  
el mejor japonés de Madrid

# Los 10 mejores restaurantes japoneses ▶▶▶



## Nippon

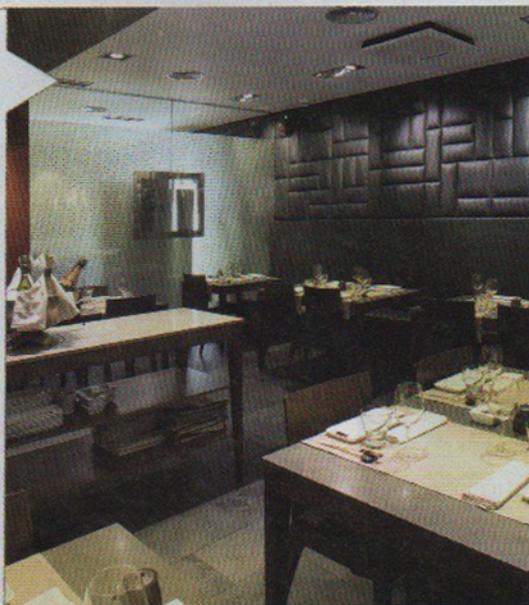
**Los Madrazo, 18** [Sevilla]. 913 60 03 54. Fumadores. No cierra. 35 €.

El más difícil todavía: ¡en tiempos de crisis, menús japoneses a 14 euros! La *sushi-maid* argentina (la presencia femenina es algo desacostumbrado en las barras de *sushi* niponas) Jany Collins es una antropóloga del gusto, que aborda la tradición del corte con rigor, sin dejar de indagar la conexión afín de lo japonés con ingredientes como el aceite de oliva. Aparte del *sushi*, el pollo *teriyaki* es una especialidad que merece la pena probar aquí. El local cuenta con mesas bajas en las que debemos descalzarnos, y dispone de servicio de *take away*.

## 99 Sushi Bar

**Ponzano, 99** [Cuatro Caminos]. 915 36 05 67. Fumadores. Cierra sábados mediodía y domingo. 45 €.

Ésta es la versión *premium* del primer proyecto gastronómico japonés que pusieron en marcha los hermanos León: 19 Sushi Bar, de la calle de la Salud, un *izakaya* (taberna) popular y urbano. Luis Arévalo, cocinero certero en aliños, ha conseguido sensibilizarse con el público del distrito financiero concibiendo platos convenientes para neófitos de los sabores orientales crudos; tal es el caso de un delicado tartar de salmón o de un infalible *carpaccio* de toro con jengibre y tomate caramelizado.



## Kokoro

**Don Ramón de la Cruz, 72** [Lista]. Tel. 912 81 15 88. Fumadores. No cierra. 15 €.

Su nombre puede significar "sentimientos" y evoca la gran novela de Natsume Soseki. El último en llegar es una casa de comidas japonesa que orbita en la honestidad de la cocina casera de la isla del Sol Naciente, a cargo del joven Koji Otan. Haremos bien en pedir *nabe*, el plato de cuchara tradicional de las mesas niponas.

## Kabuki



**Presidente Carmona, 2** [Santiago Bernabéu]. 914 17 64 15. Fumadores. Cierra sábados mediodía y domingos. 50 €.

La casa madre de la fusión culinaria hispano-japonesa ha quedado en las matemáticas manos de Mario Payán, un cocinero en estado de réplica constante hacia el grado de excelencia del que es heredero. Audacia y equilibrio en la aplicación de materias primas orientales y occidentales.

## Ginza



**Pza. de las Cortes, 3** [Banco]. 914 29 76 19. No fumadores. Cierra domingos noche y lunes. 40 €.

Pionero en la implantación del *kaiten*, la barra con cinta transportadora automática de platos, es uno de los restaurantes preferidos de la comunidad japonesa en Madrid. Además de una carta garantizada, en la que hallamos deliciosas empanadillas y *sushi* de primera, en el restaurante podemos encontrar expresiones de *ikebana* (arreglo floral).

## Sake-Dinning



**Tamayo y Baus, 1** [Colón]. 913 60 50 13. Fumadores. Cierra domingos. 40 €.

Un *izakaya* (taberna informal japonesa en la que se sirve *sake*) al gusto español; con raciones que recuerdan al tapeo y una combinación interesante de mesas altas y bajas. Gou Shiga se encarga de reinventar constantemente la oferta con acertado criterio estacional. Impecable carta de *sake*, lógico, para hacer honor a su nombre.



El mejor  
restaurante  
japonés,  
según la  
crítica

## Kabuki Wellington

**Plaza de las Cortes, 3** [Banco de España].  
Tel. 914 29 76 19. No fumadores. Cierra domingos  
noche y lunes. 40 €.

Ricardo Sanz, el cocinero español más laureado  
en lo que a gastronomía japonesa se refiere,

ejerce en la prolongación del *top of mind* Kabuki  
en el hotel Wellington. La crítica gastronómica  
de Madrid lo sabe; por eso lo han elegido como  
el mejor restaurante de comida japonesa de la  
ciudad. El impulso de superación de este *chef*  
lo convierte en un investigador compulsivo de

las materias primas internacionales, aun a costa  
de diluir el purismo nipón. Su objetivo inmediato:  
entrar —merecidamente— en el firmamento Mi-  
chelin. No dejaremos de encontrar un choque de  
civilizaciones en el paladar con propuestas como  
el *nigiri* de pez mantequilla con trufa y cebollino.

## Soy



**Viriato, 58** [Iglesia]. 914 45 74 47. Fumadores.  
Cierra sábados mediodía y domingos. 50 €.

Pedro Espina es la mística aplicada al filo del  
cuchillo, y su nuevo proyecto, un estado clan-  
destino de creatividad y sutilezas. La tempura de  
ortiguillas o el *sushi* de pez limón con ajo macera-  
do son estampidos sensitivos trascendentales. La  
mejor idea: pedir *omakase* y quedarnos en manos  
(sabias) del *chef*.

## Mikado



**Pintor Juan Gris, 4** [Cuzco]. 915 56 30 43. Fuma-  
dores. Cierra en agosto. 30 €.

El primer restaurante japonés que abrió en la  
península Ibérica, en 1968. Este establecimiento,  
que, en sus inicios, no servía *sushi*, está dirigido  
hoy por Kikuko Toda, hija del fundador. Aquí se  
observa la cocina tradicional japonesa, con acer-  
tadas innovaciones, como el tofu caramelizado.  
Conviene compartir varios platos.

## Miyama



Mejor  
relación  
calidad/precio  
según la  
crítica

**Flor Baja, 5** [Plaza de España]. 915 40 13 86. No  
fumadores. Cierra domingos y festivos 20 €.

Una sala de corte clásico, heredera del memora-  
ble Tokio Taro, y un servicio atribulado ocultan, a  
veces, la presencia del maestro Hiroo Miki, acaso  
el más admirado de los *sushi-man* vigentes, un  
virtuoso de los filos, apasionado por las materias  
primas excelentes (la ventresca de atún —toro— de  
su casa es excepcional).

## Comida Ja



FOTO: ÁNGEL ALVAREZ

### Koji Otani Kokoro

Tiene 43 años y es de Kioto. Fue andamista de riesgo en bambú a 200 metros de altura, escultor y estudiante en Salamanca. Su vocación por el *sushi* le llegó en 2000. Practicó en *ichiban* seis años. En su taberna, abierta hace dos meses, hace comida *japo* modesta: olla de Kioto, pinchos de pato, caldos de miso...

### Kikuko Toda Mikado

Hija del pionero de la cocina japonesa en la Península, Keije Toda, nació en Madrid el año 1970. Perpetúa los sabores originales de la cocina *ippinriori*, que introdujo en Europa su padre, siempre en el riguroso estilo tradicional que demanda su clientela. Practica el golf, su producto predilecto es el miso y su salsa, la *teriyaki*.

### Pedro Espina Soy

Alicantino de 44 años, fue campeón asiático de artes marciales y vive en comunión (incluso matrimonial) con Oriente. Se forjó en los Suntory de Europa y fue referencia de la barra de *sushi* más exclusiva de Madrid, en Tsunami. Su nuevo proyecto, Soy, aborda un ciclo de sensibilidad gastronómica fascinante.

### Mario Payan Kabuki

El más joven de los maestros del *sushi* nació en Madrid hace 30 años, estudió en la Escuela del Lago y se adiestró en limpieza de pescado en el parador de Cádiz. Desde 2000 está en Kabuki, donde es *chef* hace dos años. Aprecia al atún cual soberano del mar, considera la paciencia la mejor técnica y la ilusión el aliño mejor.

# ponesa

Cuarenta años de gastronomía japonesa en Madrid nos obligan a poner nombre a los mejores restaurantes y chefs de cocina nipona de la ciudad. Los críticos ya han elegido. **LUIS CEPEDA**



El Top de los 'chefs' de comida japonesa en Madrid  
Descubre sus restaurantes en la página siguiente

## Luis Arévalo Sushi 99

Nacido en Iquitos (Perú), hace 40 años, practica la fusión culinaria japo-peruana al estilo del legendario Nobu. Trabajó en el Sakura, de Santiago de Chile, en Zúrich (Mr. Wong), y en Madrid (Kabuki), antes de incorporarse a los Sushi 19 y 99.

## Jany Collins Nippon

Antropóloga y fotógrafa argentina, de 40 años. El chef Fabián Higa, del Okinawa, de Buenos Aires, la ganó para la cocina japonesa hace 10 años. Ginza, Wok Café y Kotobuki fueron sus experiencias, hasta que Yuho Mastushita la contrató en Nippon.

## Ricardo Sanz Kabuki Wellington

Es madrileño (50 años) y en Tokio Taro tuvo por maestro a Masao Kikuchi, quien llegó a *chef* imperial nipón. Más cocinero que *sushi*-man, capitanea el emporio Kabuki. Ha convertido su sede del hotel Wellington en la vanguardia de la fusión *japo-hispana*.

## Gou Shiga Sake-Dinning

Es de Niigata, al norte de Japón, y tiene 36 años. Se formó en los restaurantes de su familia. Un amigo le animó a venir a Madrid y trabajó en Robata. Hace tres años montó Sake-Dinning, un bar de *sakes* donde también se come, una tendencia de EE UU.

## Hiroo Miki Miyama

Es hijo de cocinero y nació en Osaka en 1960. Tuvo el honor de hacer el relevo al histórico Tokio Taro en 2004. Está en España desde 1992, cuando abrió Janatomo y dirigió Ginza 10 años. Los Miyama y el Kanpai son suyos. Es lúcido con el cuchillo.