

Guía *Maximin*.com
Restaurantes y guía gastronómica

Archivo Contacto Reservas Publicidad

Introduce aquí tu email...

FUKU - PLACER ORIENTAL (MADRID)

 Maximo  20 Octubre 2010



Pues no tenemos más remedio que otorgarle la máxima categoría en nuestra particular clasificación a los restaurantes, **tres jamones**. Es difícil coordinar calidad, presentación, buen ambiente, variedad y sobre todo, profesionales conociendo bien su trabajo, pero aquí todo ello está plenamente conseguido.



Un restaurante japonés, exclusivo, sofisticado, situado en uno de los barrios más distinguidos de la capital, el Barrio de Salamanca, entre el Paseo de la Castellana y la calle Serrano, llega para satisfacer los paladares más exigentes de esta gastronomía milenaria.



Han pasado más de mil años desde que apareciera uno de los accidentes culinarios más deliciosos de la historia. Hoy en día el sushi, que surgió con la intención de preservar la frescura del pescado, está considerado un manjar que se puede saborear en sitios tan exclusivos como Fuku .



Este nuevo restaurante japonés es el último proyecto de los creadores de los grupos Ayala Japón y China Crown, sin duda, una garantía de máxima calidad dado que han traído la mejor cocina oriental a nuestro país. Elegante y distinguido, ya es el objeto de deseo de la clientela más selecta.



Destacan creaciones como el exquisito Tartar de Toro con caviar, el Tiradito de vieira o el Sukiyaki con carne de Wagyu, ideal para el frío invierno. Yoshie Osanay, el experto sushiman de Ayala Japón, configura recetas sublimes a las que aporta su larga experiencia como cocinero y los conocimientos adquiridos durante sus viajes alrededor del mundo: cortes impecables y el empleo de ingredientes exóticos son sus principales señas de identidad. También clásicos impregnados de los sabores y aromas más genuinos del país del Sol Naciente. Sashimi de Toro y Sushi de anguila son solo algunos succulentos ejemplos, además de las variedades tradicionales de maki, temaki o sashimi.



Sutiles y delicados, también conquistan al cliente visualmente gracias a una

minuciosa elaboración y a una cuidadísima presentación. Junto con la variada y extensa oferta de la carta, de lunes a viernes a mediodía, y por tan sólo 15 €, se pueden degustar cualquiera de las dos opciones que ofrece el menú ejecutivo.



Como complemento perfecto, dispone de una sobresaliente carta de sakes y, por supuesto, de vinos que brindan la armonía idónea para potenciar los matices de todos los platos. Un servicio impecable, a cargo del director de sala y socio-propietario del restaurante, Hao Wang, contribuye a que la cita en Fuku resulte un éxito.



Se disfruta de la mesa y de una atmósfera impecable. Porque otro de los atractivos es la decoración, donde han conseguido un conjunto muy sofisticado salpicado de detalles cálidos y sugerentes. Destacan el suelo de madera y los tonos oscuros de la pared lateral, en contraste con la luz que irradia la central y que imprime el toque minimalista. Incluso se han diseñado esculturas únicas inspiradas en la naturaleza y varias estructuras de madera que enmarcan algunas de sus mesas.



Y para quienes buscan mayor intimidad, es posible comer o cenar en un salón muy especial, reservado y con capacidad para 16 personas. Sin olvidar la barra de sushi, irresistible para compartir un buen rato con amigos o con otros amantes de esta divertida fórmula.



Cuenta con zona de fumadores y además dispone de parking concertado con el centro comercial ABC Serrano.

- **Precio Medio:** 35 euros
- **Recomendación:** Reservar, pues dado el éxito conseguido a veces es difícil conseguir mesa
- **Plato preferido:** el variado de sashimi, sushi y makirroll
- **Dirección:**
Restaurante Fuku
c/ Marqués de Villamejor, 8. Semiesq. Serrano, 51.
Madrid.
Tel.: 91 781 63 16