

Los críticos eligen su restaurante favorito



1. ¿Cuál es, para ti, el mejor restaurante japonés de Madrid? **2. ¿Qué restaurante** de Madrid crees que merece la pena descubrir? ¿Qué ofrece de interesante, llamativo o insólito? **3. ¿Y de fuera de Madrid?** ¿Cuál es el restaurante –de cualquier ciudad del mundo– que justificaría un viaje?

Usuzukuri
de besugo a la
bilbaína, de Kabuki
Wellington.

LUIS CEPEDA

ON MADRID ('El País')

"Soy de **Soy**, de la cocina mística de Pedro Espina. Su aprendizaje en Japón, su experiencia en Suntory, su despliegue en Tsunami y su repliegue aquí subliman la lucidez en todo lo que toca y la fascinante clandestinidad de un establecimiento sin letrero. Para redescubrir en Madrid, **Mikado**, otro modo de penetrar en la cocina japonesa más allá del *sushi* y el *sashimi*. Fuera de Madrid, **Fuji**, en Las Palmas, el primer japonés que hubo en Europa; **Shunka** y **Koy Shunka**, en Barcelona, cuyo producto y esmero me parecen supremos; y **Mizutani** y las indispensables barras de *sushi* del mercado de Tsukiji, en Tokio".

PAZ IVISÓN

'Cocina Futuro' y 'Yo Dona'

"**Kabuki Wellington**. El *estilo Kabuki* me sigue encantando. Crea adicción. Transmite energía. De fuera de Madrid recomiendo vivamente el **Icho Bcn**, en Barcelona. Es un lugar especial donde el maestro Tam, un chef japonés de gran sabiduría y discreción, desarrolla un estilo muy particular. Su cocina no se parece a ninguna otra".

RAQUEL CASTILLO

'Guía Comer y Beber de Metrópoli'

"**Kabuki Wellington**, por su peculiar cocina *japocañí*, su magnífica materia prima, su buen servicio y su envidiable carta de vinos. Para descubrir en Madrid, **Kotobuki**, la barra del multiespacio Gourmet Experience de El Corte Inglés de Goya. Tiene una fantástica relación calidad-precio y te pueden sorprender –si lo pagas– con algún champán estupendo. Y los postres, como en los Kabukis, son de Oriol Balaguer. Fuera de Madrid, **Icho Bcn**, en Barcelona. Moderno, con una cocina de buen producto, liviana y estética difícil de clasificar: técnicas y sabores nipones se fusionan con total comodidad con productos mediterráneos (brocheta de *shitake*, cañaillas y *ginko*)".

CARLOS MARIBONA

'Abc' y Punto Radio

"**Soy**, porque nadie hace los *nigiris* como Pedro Espina, por la autenticidad de sus platos y por su forma de entender la cocina japonesa. Fuera de Madrid, y excluyendo Japón, **Koy Shunka**, en Barcelona. Coincido con Ferrán Adriá en que nadie hace unos *nigiris* como los del maestro Matsuhisa, un mago en el manejo del arroz y los cortes del pescado".

FEDERICO OLDENBURG

'El Economista' y 'Gentleman'

"**Kabuki Wellington**, por su producto, espacio, servicio y carta de vinos. Y por la técnica y el toque personal de Ricardo Sanz. Para descubrir en Madrid, **Yataki**, por su relación calidad-precio imbatible y por los guiños latinos de Emiliano Reyes (*sushi* de anguila con *socarrat*). De fuera de Madrid, **Megu**, en Nueva York: máxima sofisticación y las mejores materias primas del mundo en un local espectacular".

ÁLVARO CASTRO

'Marie Claire'

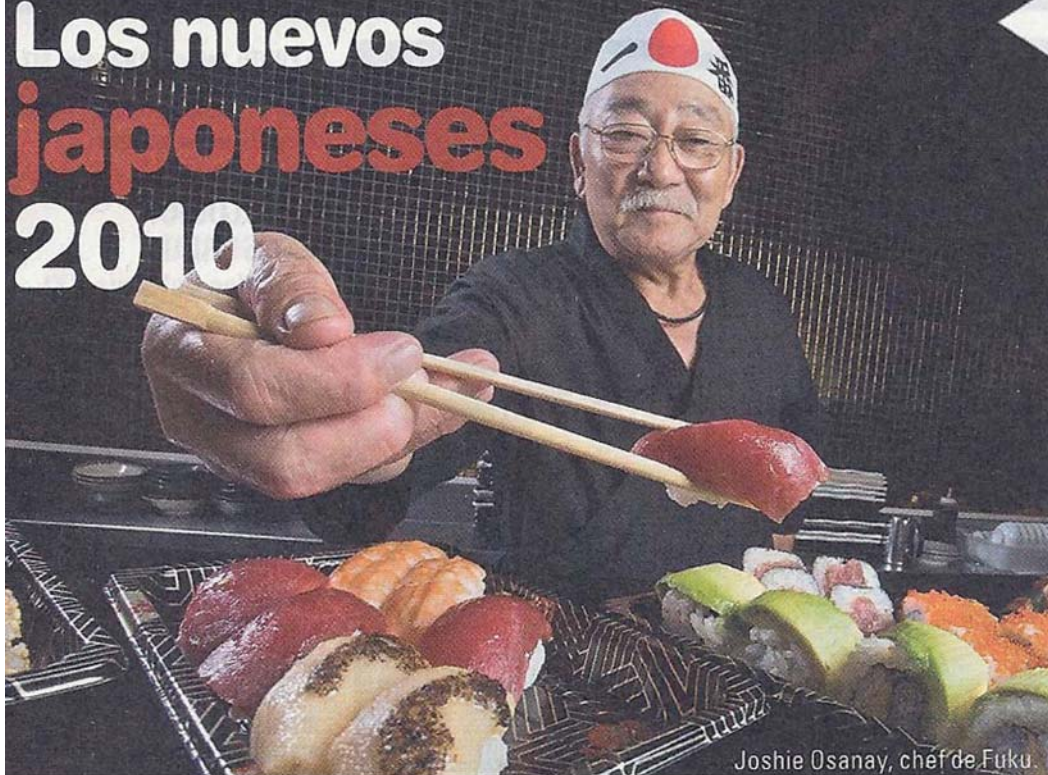
"Elijo **Fuku** por la delicadeza de sus platos, el servicio atento y su atmósfera relajada *neo-zen*. Fuera de Madrid, **Matsugen**, en Nueva York, y cualquiera con *caipirinhas* de *sake* en el barrio *japo* de São Paulo. De nuevo en Madrid, últimamente me ha sorprendido el *sushi* del bar del hotel **De Las Letras**, genial para un picoteo informal por el centro".

MAYTE LAPRESTA

'Sobremesa'

"Me debato entre el encanto transgresor y la cocina de sensaciones de Soy y el **Kabuki Sushi Bar...** Me quedo con éste último por su excepcional materia prima y porque Ricardo es el as del *sashimi*. Además, creo que no hay que obviar el **Tsunami** (su sopa de miso está deliciosa). Fuera de Madrid, mi favorito es **Zuma**, en Londres. Es cómodo, súper agradable, y llena el momento de la comida de instantes especiales".

Los nuevos japoneses 2010



Joshie Osanay, chef de Fuku.

Fuku

Marqués de Villamejor, 8
[Rubén Darío]. 917 81 63 16 ☎✎
No cierra. 35 €. Menú mediodía:
15 €. Menú degustación, 35 €.

Inaugurado hace apenas un mes con las credenciales de Ayala Japón y Nipón Taro, se ha convertido en una de las direcciones inexcusables de la recién remozada y exclusiva zona de Serrano. El *itamae* (chef) Yoshie Osanay innova con exóticos guiños inéditos, como su tartar de toro con caviar, el tiradito de vieira o el *sukiyaki* (fondue) de *wagyu*. Su interiorismo revisa en clave *cool* las estampas más sofisticadas del zen contemporáneo: madera lacada, tapicerías con tomasol, grullas irisadas, celosías minimalistas y una seductora barra de *sushi* en gresite metalizado. Tiene carta de sakes y reservado.