

RESTAURANTES ASIÁTICOS

Oriente de lujo... Descubre los mejores restaurantes asiáticos

Cocina oriental para los paladares más sibaritas

Te contamos los restaurantes asiáticos más punteros del momento, además descubre cuáles son los preferidos de las celebrities... ¡Sumérgete en el lujo oriental!

Un japo con estilo



Acaba de abrir sus puertas y ya se ha situado como uno de los restaurantes asiáticos más trendies de la capital. Por la noche, te encontrarás con el ambiente más chic que adora el sushi. Un plus: su decoración, no puede ser más mona, el interiorista Ignacio García de Vinuesa ha conseguido un espacio único con mucho gusto y estilo. Al frente de su cocina está uno de los sushiman mejores de España, Luis Arévalo. No te puedes perder: los niguri de pez mantequilla con salsa anticucho y pesto de cilantro; el ceviche de mero en crema de lulo o el tartar de salmón con chimichurri de Huacatay y crujiente de patatas. Más información: Nikkei 225, Fernando el Santo, 29. Tel: 91 319 03 90. Precio medio: 65 euros.

Fusión y sofisticación



Es uno de los pocos restaurantes japoneses que ha conseguido innovar en su carta. La decoración, muy minimalista, hace que sea un restaurante muy acogedor, perfecto tanto para cenas románticas como para cenas con amigas. En la carta... te vas a encontrar muchos platos diferentes, además de clásicos renovados como: maki, temaki o sashimi. Nos encanta...: el sushi de huevo con trufa, ¡espectacular!, el tartar de toro con caviar, el tartar de salmón, ¡sublime! y los makis con sésamo. Destaca por... su servicio, un diez, estarás atendida como una reina. Más información: Fuku, Villamejor, 8. Madrid. Tel. 91 781 63 16 www.fuku.es). Precio medio: 30 euros. Menú ejecutivo por tan sólo 15 euros.

Alta cocina nipona



Uno los referentes de la alta cocina japonesa y tailandesa que sigue dando que hablar. Reserva mesa abajo, donde se encuentra la famosa barra de sushi y sashimi, la beautiful people madrileña se sienta en esta barra los fines de semana. Prueba: la ensalada de lubina, sésamo, jengibre y lima, edamame hervido en su vaina con sal maldón, el magret de pato con pok choi y salsa de piña y lima, el lomo de atún rojo poco hecho cubierto en semillas de sésamo acompañado de espinacas y piñones y los langostinos al curry rojo con cacahuets. Es uno de los restaurantes de cocina asiática más prestigiosos de la capital. Más información: Sukothay Madrid, Paseo de la Castellana, 105. Tel. 91 598 03 56. Precio medio: 50 euros.

Puro lujo asiático



Kabuki sigue siendo el mejor restaurante japonés de la ciudad. Los amantes del sushi más V.I.P., de todas partes del planeta, cada vez que van a Madrid, reservan mesa en este restaurante de lujo. Su carta es excepcional. Podrás ver como preparan estos platos tan magistrales en directo. Su chef, Ricardo Sanz, ha conseguido elaborar auténticas delicias de pescado crudo. Tal es su excepcional cocina que en 2009 se le otorgó una Estrella Michelin. No te puedes perder...: el sashimi de toro, los nigiris con huevos frito de codorniz con trufa o la gamba gorda con gabardina japonesa, ¡espectacular! Más información: Kabuki, Velazquez, 6. Tel. 91 575 44 00, Madrid. Precio medio: 100 euros.

Asiático con lista de espera



Sí, al igual que necesitas apuntarte en una lista de espera para conseguir el apreciado Birkin de Hermès, lo tienes que hacer para cenar en este restaurante de lujo. Su chef, David Muñoz, puede presumir de haber recibido los premios gastronómicos más importantes como: una estrella Michelin, tres soles de la guía Campsa y el Premio Nacional de Gastronomía. No te puedes perder...: sus huevos con puntilla de morcilla y oreja de cerdo, el relleno de morcilla y yema de huevo de codorniz, la oreja crujiente con salsa agridulce picante o el sofrito de tomate y chiles y huevas de pez volado. Una experiencia gastronómica para los paladares más sibaritas. Más información: DiverXo, Pensamiento, 28. Madrid. Tel. 915 700 766.