

página 124 — LIFE | RESTAURANTES

MADE IN ASIA

TEXTO CRISTINA ROMERO

El 'business' ya no culmina en un apretón de manos, sino en un gran bocado a los platos típicos del continente asiático y con recetas tradicionales de sabores nuevos.

BAAN.

Nace como un viaje a través de la cocina del sudeste asiático y sus elaboraciones más icónicas. Un recorrido por Tailandia y Vietnam con parada en India, Corea, Japón y China. El chef Víctor Camargo está detrás de esta propuesta de producto local y recetas tradicionales.

📍 Villanueva, 2



DON LAY.

Ideado para dar a Madrid un local de auténtica comida china, el restaurante eleva sus estándares a la vez que mantiene la esencia de la cocina tradicional cantonesa. Experto en laqueados de pato, cerdo y cochinitillo, la propuesta incluye entrantes fríos y calientes, arroces, pasta y wok.

📍 Castelló, 117



TEIKIT.

Sushi creativo para disfrutar en casa o en la oficina. Ofrece la mayor frescura en el menor tiempo posible y de elaboración al momento. Sus platos tie-

nen el arroz como ingrediente clave y la carta cuenta con una gran variedad de rolls.

📍 Delivery

CHINA CROWN.

Abrió sus puertas en 1981, cuando los paladares españoles empezaban a mostrar interés por esta gastronomía asiática. Su oferta cuenta con una amplia variedad de platos de auténtico ADN cantonés.

📍 Ramón de la Cruz, 6



NINJA RAMEN.

Viaje por el ancestral Japón de los ninjas y los pueblos rurales escondidos en sus altas montañas. Platos típicos del país nipón y especializados en ramen, cocinado durante 12 horas y siguiendo una milenaria receta.

📍 Barceló, 1



BAR TOTTORI.

Cocina inspirada en Tottori, una pequeña ciudad japonesa compuesta por varias localidades

tradicionales donde los alimentos frescos y la cocina tradicional son fundamentales. Tienen una rica selección de platos estrella de recetas ancestrales.

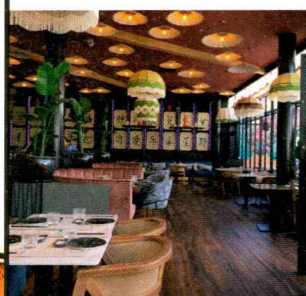
📍 Lagasca, 67



WAKKA.

Trato único al sushi con arroz templado y una capa fina de algas, al más puro estilo original de Japón. Cuentan con ocho tipos diferentes de dim sum servidos en torres de vaporeras y recetas con chocolate intenso.

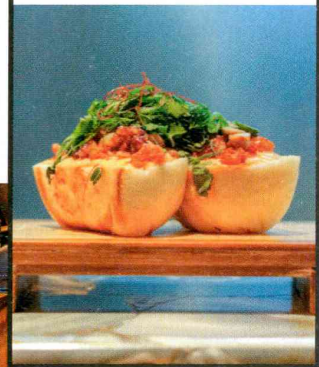
📍 Torrecilla del Puerto, 5



LUKE.

Dos propuestas gastronómicas para cada momento: un menú degustación con ocho platos, con el producto como protagonista, y Luke à la carte, la versión más streetfood del chef Luke Jang, coreano y apasionado de la gastronomía.

📍 Bárbara de Braganza, 2



NOMOMOTO.

La opción take away del Grupo Nomo, original de Barcelona y con presencia en Madrid.

📍 Delivery



KAPPO.

Comida japonesa en formato menú o platos sueltos que van desde arroces y fideos, tartaras y tatakis, hasta bandejas de piezas de sushi algunos entrantes y postres típicos del país.

📍 Bretón de los Herreros, 54

