vinetur

Li-Onna rinde homenaje al wagyu explorando nuevas formas de disfrutar una de las carnes más exclusivas del mundo

Del nigiri a la burger: Li-Onna explora nuevas formas de disfrutar el wagyu

martes 29 de septiembre de 2026

ESCRITO POR RIOS&TOTH



Es una de las carnes más apreciadas de la gastronomía mundial. La extraordinaria infiltración de grasa, su textura sedosa y la intensidad del sabor del wagyu lo han convertido en un referente de la alta cocina japonesa y en un ingrediente reservado para propuestas donde el respeto por la materia prima resulta esencial. Más allá de su exclusividad, el wagyu representa una filosofía basada en la excelencia, el cuidado del producto y la precisión en cada elaboración.

Bajo esta misma filosofía trabaja **Li-Onna**, el restaurante japoné con alma latina ubicado en el barrio de Salamanca. En su carta, el wagyu no aparece como una propuesta aislada, sino como un hilo conductor que recorre diferentes categorías y demuestra la versatilidad de esta carne a través de técnicas, formatos y elaboraciones muy distintas entre sí.

La máxima expresión de esta propuesta llega con el **Wagyu A5 de Kagoshima**, considerado uno de los mayores exponentes de esta carne japonesa. Servido en un corte de 100 gramos, permite apreciar toda la pureza del producto y descubrir una textura prácticamente untuosa, fruto de su característico marmoleado. Una elaboración pensada para quienes buscan disfrutar del wagyu en su estado más auténtico.



La presencia de este ingrediente continúa en otras propuestas que reinterpretan clásicos de la cocina japonesa. Las **gyozas de wagyu**, rellenas de wagyu, cebollino y jengibre y acompañadas de salsa ponzu, combinan la jugosidad de la carne con el equilibrio cítrico de la salsa. A ellas se suman las **gyozas de pork belly y camarón**, donde el wagyu aporta un matiz adicional de profundidad y sabor dentro de un relleno más complejo.

El universo del sushi también reserva un espacio destacado para esta carne. El **nigiri de wagyu** ofrece una versión minimalista que pone todo el protagonismo en la calidad del producto, mientras que el wagyu roll incorpora alioli de trufa, setas y espárragos asados, pepino y cebollino para construir un bocado donde el umami y los matices vegetales encuentran un equilibrio perfectamente medido.

La propuesta se completa con la **Li-Onna wagyu burger,** una interpretación desenfadada que traslada la identidad del restaurante a un formato reconocible sin renunciar a su personalidad. Elaborada con carne de wagyu, queso gouda, tocino crujiente, cebolla asada y alioli de wasabi, demuestra cómo un producto de máxima calidad puede adaptarse a diferentes registros manteniendo siempre el protagonismo de la materia prima.

Más allá de estas elaboraciones, la presencia del wagyu dentro de la carta refleja la manera en la que Li-Onna entiende su cocina: una propuesta donde la tradición japonesa dialoga con influencias latinoamericanas, las técnicas contemporáneas y una cuidada selección de ingredientes para construir una experiencia gastronómica en la que el producto siempre ocupa el centro de la mesa.