vinetur

Atsushi Tanaka cierra en Madrid el ciclo In Residence by Rioja

El chef de París ofrecerá un menú de nueve pases maridado con vinos de la DOCa Rioja

lunes 16 de noviembre de 2026



El programa In Residence by Rioja cerrará su edición de 2026 con la visita a Madrid del chef Atsushi Tanaka, responsable del restaurante A.T. de París, que cuenta con una estrella Michelin. La cita se celebrará del próximo 18 al 22 de noviembre en Presunta Entropía, un espacio situado en el número 83 de la calle Zurbano, donde el cocinero japonés ofrecerá un menú de nueve pases con maridaje de vinos de la DOCa Rioja.

La sesión pondrá fin a una edición con valor simbólico para la organización, ya que la iniciativa cumple diez años. El proyecto, impulsado por Mateo&Co junto a la DOCa Rioja, nació con la idea de acercar a Madrid cocineros y restaurantes de otros países mediante residencias temporales.

Tanaka llegará desde París con una propuesta que reúne influencias japonesas y europeas. A.T., su restaurante en el Barrio Latino, figura en 50 Best Discovery y el chef suma además dos cuchillos en The Best Chef Awards. En 2017 recibió también el Food Art Award de esa misma organización. Su recorrido profesional incluye etapas en varias cocinas europeas y su paso por el equipo de Pierre Gagnaire.

Durante los cinco días de residencia, el cocinero trasladará a Madrid una parte de la línea de trabajo que desarrolla en París. La organización explica que el menú se ha creado para esta ocasión y que busca reproducir la esencia de A.T. en un formato temporal. La propuesta tendrá un precio de 115 euros por persona, con el maridaje incluido, y las reservas ya están abiertas a través de TheFork.

El recorrido gastronómico arrancará con calabaza, coliflor y huevas de trucha, acompañado por Conde Valdemar Finca Alto Cantabria Gran Añada 2020, un espumoso brut nature. Después llegarán los puerros a la brasa con vieiras, maki y erizos de mar, servidos con el mismo vino. La parte central del menú incluirá ternera Simmental con grosella negra y pimiento rojo, junto a Gaudium 2021, de Marqués de Cáceres, y una ostra con mantequilla ahumada y levístico, maridada con Viura de Cabezadas, de Bideona.

La secuencia seguirá con centollo, apionabo y haba tonka, acompañado por Miguel Merino Blanco 2023, y con un plato de atún, havanada y tagete, servido con ese mismo blanco. Más tarde se ofrecerá calamar con boletus y castaña, junto a Lalomba Finca Lalinde Rosé, de Ramón Bilbao, y pichón de Poitou con ajo negro y bergamota,

armonizado con Macán 2021, de Rothschild & Vega Sicilia. El cierre será un postre de hojicha y pera, con Nivarius Vendimia Tardía 2021.

La organización enmarca esta propuesta en la voluntad de relacionar la cocina de Tanaka con distintos estilos de Rioja, desde espumosos y blancos hasta rosados, tintos y vendimias tardías. La idea, según las entidades promotoras, es construir un diálogo entre los platos y una selección de vinos de la denominación.

La edición de 2026 ha reunido cocinas de Asia y Latinoamérica. Antes de esta última sesión pasaron por el ciclo Kinsan, el restaurante japonés dirigido por Shinichiro Matsuki, y El Chato, el proyecto colombiano de Álvaro Clavijo, que alcanzó el número uno de Latin America’s 50 Best Restaurants en 2025. La presencia de Tanaka completa ese recorrido con una parada en París.

Sobre A.T., la organización subraya que el restaurante ha renovado recientemente su espacio e incorpora mobiliario de inspiración nórdica creado por el dúo noruego Sarg&Bein, además de una vajilla desarrollada con ceramistas y artistas europeos. En ese local, Tanaka trabaja con un único menú degustación que cambia con las estaciones y adapta los ingredientes a la disponibilidad de cada momento.

La DOCa Rioja, por su parte, recuerda que es la denominación de origen calificada más antigua de España, creada en 1925 y reconocida como calificada en 1991. La entidad afirma que Rioja representa más del 40% del valor de los vinos con denominación de origen en España y que sus referencias están presentes en 139 países. La zona reúne más de 66.000 hectáreas, 600 bodegas y más de 13.000 viticultores repartidos entre Rioja Alta, Rioja Alavesa y Rioja Oriental.