vinetur

Atsushi Tanaka cierra en Madrid el décimo aniversario de In Residence by Rioja

El chef llevó durante cinco días la cocina de A.T. a Presunta Entropía con maridaje de vinos de Rioja

lunes 23 de noviembre de 2026



Atsushi Tanaka ha cerrado en Madrid la edición del décimo aniversario de In Residence by Rioja con una residencia gastronómica celebrada entre el pasado 18 y el pasado 22 de noviembre en Presunta Entropía, en la calle Zurbano 83. El chef franco-japonés trasladó durante cinco días la cocina de A.T., su restaurante del Barrio Latino de París, reconocido con una estrella Michelin, con un menú de nueve pases acompañado por vinos de la DOCa Rioja.

La iniciativa está impulsada por Mateo&Co y la Denominación de Origen Calificada Rioja. Su objetivo, según ambas entidades, es acercar a Madrid restaurantes y cocineros de otros países mediante estancias temporales. La de Tanaka ha sido la última de 2026 y ha puesto fin a una edición con la que el proyecto ha cumplido diez años.

La residencia de este noviembre también ha servido para incorporar un nuevo espacio al recorrido del ciclo. Presunta Entropía se estrenó como sede de In Residence by Rioja. Los organizadores lo presentan como un lugar en el que conviven gastronomía y arte, una línea que, a su juicio, encaja con la propuesta de Tanaka y con el planteamiento de esta edición.

El cocinero llegó a la capital con una cocina marcada por varias tradiciones. Desde A.T., en París, ha desarrollado una línea propia en la que se mezclan sensibilidad japonesa, técnica francesa y otras influencias europeas. En su trayectoria figuran pasos por distintas cocinas del continente, entre ellas la de Pierre Gagnaire. Su restaurante forma parte también de 50 Best Discovery y Tanaka ha recibido dos cuchillos en The Best Chef Awards, además del Food Art Award en 2017.

Para Madrid diseñó un menú específico para la residencia. El recorrido comenzó con calabaza cacahuete, coliflor y huevas de trucha, servido con Conde Valdemar Finca Alto Cantabria Gran Añada 2020, un espumoso Brut Nature. Después llegaron los puerros a la brasa con vieiras, maki y erizos de mar.

La parte central del menú incluyó ternera Simmental con grosella negra y pimiento rojo, acompañada por Gaudium 2021, de Marqués de Cáceres; ostra con mantequilla ahumada y levístico, junto a Viura de Cabezadas, de Bideona; y centollo con apionabo y haba tonka, con Miguel Merino Blanco 2024. También se sirvieron atún con Havanada y

tagete, y calamar con boletus y castaña, en ambos casos con Lalomba Finca Lalinde Rosé, de Ramón Bilbao.

En los pases finales, Tanaka propuso pichón de Poitou con ajo negro y bergamota, con Macán 2021, de Rothschild & Vega Sicilia. El cierre dulce fue un postre de hojicha y pera, acompañado por Nivarius Vendimia Tardía 2021.

La organización vincula la elección de Tanaka con la línea que ha seguido el ciclo durante 2026, un año centrado en el diálogo entre cocinas de Asia y Latinoamérica. Antes de esta residencia pasaron por Madrid Kinsan, el restaurante japonés dirigido por Shinichiro Matsuki, y El Chato, del colombiano Álvaro Clavijo, que ocupó el número uno de Latin America’s 50 Best Restaurants en 2025.

In Residence by Rioja nació hace diez años con la idea de llevar a la capital propuestas de fuera de España durante periodos limitados. La fórmula combina un menú creado para Madrid con una selección de vinos de Rioja. En esta edición, esa relación se ha mantenido con una lectura muy marcada por el perfil del chef invitado y por la diversidad de estilos dentro de la denominación.

La DOCa Rioja recuerda que fue la primera denominación de origen calificada de España. Según sus datos, reúne más de 66.000 hectáreas de viñedo, 600 bodegas y más de 13.000 viticultores repartidos entre Rioja Alta, Rioja Alavesa y Rioja Oriental, y sus vinos están presentes en 139 países. Esa estructura es la que sustenta un proyecto que, en el caso de In Residence by Rioja, busca unir la promoción del vino con experiencias gastronómicas de carácter internacional.