vinetur

5 lugares para disfrutar sushi y vino

La fusión peruana nikkei conquista Buenos Aires

viernes 29 de septiembre de 2023

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

La fusión peruana nikkei está cada vez más presente en el escenario porteño con propuestas aptas para todos los presupuestos; con alianzas no solo de distintas propuestas de vino sino con novedosos cócteles a base de vino.

EXCELENCIA EN PUERTO MADERO



Ir a Osaka realmente es vivir una experiencia de lujo que rinde tributo a la gastronomía nikkei, combinando los mejores sabores y técnicas japonesas con la creativa cocina peruana.

El equipo liderado por el chef Leandro Bouzada propone disfrutar la cocina nikkei a través de un gran juego de texturas y temperaturas. Para empezar a zambullirse en este viaje hacia el placer se puede pedir la degustación de ceviches (salmón ahumado, marisco o pesca del día). También hay tiraditos. Y tomen nota, el de pulpo es imperdible.

"Para nosotros el diferencial, es todo. Desde el momento que se hace la reserva, hasta cuando te despiden en la puerta. Porque para nosotros el mayor diferencial está en la gestión constante del micro detalle. Esto se ve en todos los pasos que tiene una experiencia gastronómica, obviamente pasando por la comida, la bebida y el servicio. Estamos en la búsqueda constante de romper los paradigmas clásicos de un restaurante normal. Por eso, nos gusta decir que somos innovadores porque nos dedicamos a resolver inquietudes simples. Y también somos un lugar donde ningún bocado es igual al otro. Donde, lo más importante es el producto y la técnica. Ningún plato es similar al otro, porque cada uno es elaborado artesanalmente" explica orgulloso el chef.

El sushi obviamente es la estrella de la carta y para saborear la mejor expresión de su cocina la mejor opción es el nikkei bar omakase, una degustación de sashimi, ceviche, tiraditos, sushi y hosomakis. Si se quiere tocar el cielo con el paladar, hay que sumar algún dúo de niguiris como el ebi mentaiko (langostino, crema de rocoto asado y parmesano gratinado) o el waygu (al fuego, salsa kabayaki y limón).

Recomendación: Para el chef una de las estrellas de la carta es la selección de nigiris, porque siente que configuran la mayor expresión en un solo bocado. Mezcla de técnicas, temperaturas, texturas y, obviamente, sabores. Pero también, otro opción es crear una mini degustación por todas las opciones de las carta: empezar con un ceviche clásico, luego seguir por un tiradito clásico como el carpassion, pasar por el tapeo tradicional con un marisco al fuego y luego terminar con tako chimiyaki o con un cacao matcha.

Si se quiere probar algo distinto imperdible es la inca gyoza (de pato confitado, cebolla caramelizada, shiitake y salsa de ají amarillo), las piezas de crispy quinoa (centolla, langostino batayaki, palta, quinoa crocante y togarashi), el niku bao (pan al vapor crocante, asado de tira braseado, pepino y cilantro), los mariscos al fuego salteados en manteca, togarashi y lima o el pulpo grillado con chimichurri nipón, ají amarillo, chips de papas andinas y togarashi.

Para el momento dulce se puede elegir un clásico suspiro nikkei (de manjar de hierba Luisa, sorbete de guanábana, merengue de té matcha y tierra de cacao), cacao marcha (souffle de chocolate, sablé de cacao y helado de té matcha), la miso brulée (de crocante de cacao, crema caramelizada de miso y sorbete de frambuesa) o el amai toast (de brioche caramelizado, yuzu curd, helado de queso y miso butterscotch).

Top: La propuesta de cócteles es de lujo. Si se quiere algún aperitivo se puede empezar con un Capitán en la roca (con pisco acholado, doble vermut y bitter aromático). Si buscan algo más fresco ideal, un suspiro milanés (con campari, lima, piña, pomelo y almíbar de hibiscus). Hay una hermosa selección de sake y algunas propuestas de mocktails (tragos sin alcohol) como el Asian tonic con puré de piña kyuri, jarabe de cardamomo y agua tónica. Por si todo eso fuera poco hay una carta de cócteles globales y nativos en donde van a encontrar un Omamori (con gin, sake, coco, yuzu clarificado y espumoso rosé) o un Vespa mikan (con pisco torontel, sake, miel de manzanilla, lima y bitter de naranja).

La carta de vinos diseñada por el sommelier Pablo Casquero está organizada por estilos: champagnes (sí, franceses con una selección de más de 10 etiquetas), espumosos, blancos (con Chardonnay, Torrontés, Sauvignon Blanc, Blends y algunas variedades "raras" como Riesling, Albariño, Chenin Blanc o Pedro Ximenez), naranjos, rosados, dulces y tintos (con Malbec a la cabeza seguido de Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir y algunas rareza como Criolla, Garnacha o Bastardo). "El mejor matrimonio se da entre los componentes de nuestros platos, los frutos del mar y las burbujas, por eso procuramos tener una completa propuesta de Champagne, donde destaca Dom Perignon P2 vintage 2000, así como Louis Roederer Cristal y el cuvée de Prestige de Veuve Clicquot, La Grande Damme" cuenta orgulloso el sommelier.

- Soon: se viene la apertura enConcepción Arenal 2913, que tendrá una barra de cócteles clásicos y de autor abierta hasta las 4 am.
- ¿Dónde queda? Juana Manso 1164, Puerto Madero, CABA.
- ¿Cuándo ir? Lunes a Domingos de 12.30 a 16 y de 19.30 a 00.
- Reservas: https://www.covermanager.com/reservation/module_restaurant/Osaka-puerto-madero-buenos-aires/spanish

SUSHI AL AIRE LIBRE EN BELGRANO



En el paseo Vía Viva, Krill fusiona pinchos japoneses, sushi rolls y poke bowls diseñados por el célebre chef Iwao Komiyama. Con mesas totalmente al aire libre, el lugar invita a disfrutar de una forma desestructurada y al paso las inspiraciones nikkei adaptadas en formato tapeo.

¿Qué pedir? Imposible no empezar por algún ceviche, ideal el peruvian con leche de tigre de pesca blanca del día con cebolla colorada, cilantro, jugo de lima limón y guarnición de maíz cancha. También hay opción de ceviche de salmón fresco y sashimi de salmón.

Dentro de las propuestas de sushi se pueden pedir los clásicos niguiris de salmón o la selección de maki o rolls con combinaciones que incluyen langostinos grillados al teppan, rellenos con palta y espárragos, envueltos con salmón, con salsa de maracuyá, lactonesa de wasabi y chips de batata; rolls de salmón fresco, rellenos con queso crema, mango, con cubierta de pesca blanca flambeado con salsa de ají amarillo o teriyaki, lactonesa de syracha y chips; white roll de pesca del día con panko, queso crema, vegetales (espáragos o chaucha) con cubierta de pesca blanca con salsa agridulce de soya y mayonesa picante; el hot roll furai de salmón grillado en panko relleno de salmón con salsa tonkatsu; y el natural roll que viene con hongos shitake, palta, mango, pepino kiuri, envuelto en palta con salsa teriyaki y chips de batata.

Para los que prefieren dejar de lados los palitos, ¡los pokes son la mejor opción! Hay de salmón con palta, mango, sunomono de pepino, hilo de alga nori, arroz y mayonesa de syracha; de salmón teppanyaki con teriyaki(grillado, palta, mango, sunomono de pepino, hilo de alga nori, arroz, y mayonesa de syracha.

También se puede pedir a modo de plato principal las brochettes japonesas, kushiyaki, que salen de lomo o filet mignon con salsa criolla oriental y oniguiri (arroz blanco japonés) de furikake; de pollo con cebolla, pimiento morrón, con salsa agridulce; de langostinos con vegetales y panceta; de salmón fresco o la opción vegetariana con papines a la manteca o de hongos frescos de estación.

Imperdibles: Son las croquetas japonesas de papa y vegetales rebozadas en panko con salsa barbacoa.

La barra de cócteles de autor está diseñada por el mixólogo Fede Cuco y van a poder deleitarse con creaciones como el Spritzz de arándanos (con Aperol de arándano, almíbar simple, dash de limón y espumante), Krill HighBall 1 (gin, limón, almíbar de cúrcuma, top de ginger beer Fever Tree, decorado con una flor comestible), Caipi Krill (vino blanco, lima en trozos, maracuyá y garnish jengibre confitado), Krill Sbagliato (con Premix Negroni, shrub de frutos rojos y espumante) o el Negroni Sour (Premix Negroni, cordial de lima y dash de emulsionante).

La propuesta de bebidas también incluye una pequeña selección de vinos y espumantes con opciones de blanco, rosado y tintos.

- ¿Dónde queda? Pasaje Echeverría 1677 (paseo Vía Viva en Barrio Chino), Barrancas de Belgrano, CABA.
- ¿Cuándo ir? De martes a domingos de 19 a 1.30.
- Sin reservas

UN CLÁSICO EN LA RECOVA



Desde que el sushi desembarcó en la Argentina, Sushi Club se propuso reinventar y adaptar esta comida al paladar local. "Todo comenzó a mediados del 2001, con la unión de cuatro socios que tuvieron la visión de proponer una nueva manera de comer sushi en Argentina. La propuesta se generó con la idea de transformar la cultura oriental con una tendencia occidental e innovadora" recuerda Lucía Yepes, gerente de marketing quien destaca que el diferencial del lugar se basa en el desarrollo de 4 pilares: el liderazgo, la innovación, la calidad y la cercanía con el cliente.

En la sucursal de La Recova se puede empezar el viaje para extasiar los sentidos con unos langostinos crujientes cubiertos de panko con una mayonesa alimonada o la causita de mar adentro que es sublime: viene con pulpo glaseado sobre puré de papa al ají amarillo con salsa de leche de tigre.

Top: Las nuevas creaciones de sushi son lo que hay que probar. Hay tablas de 15, 30 y 45 piezas. El combinado supernova viene con crispy white niguiri, white aguacate y niguiri anticuchero, entre otras piezas. El combinado sky trae algunas piezas dulces, otras más cítricas y los clásicos niguiri de salmón y palta thai.

Algunas de las piezas que vale la alegría probar son el merken roll (salmón ahumado, palta, tataki de salmón con merkén y salsa picante) o el tiger roll (langostino apanado con palta, salmón, crocante de batata y leche de tigre).

Para los que prefieren piezas sin alga ni arroz, el placer real es una gran opción (palta, palmito, queso crema, tamago y salmón con salsa de maracuyá) o el boomi (cortes de salmón con queso crema saborizado cubierto de masa tempura).

También hay preparaciones veggie como el camembert roll (con tomates secos, espinaca, palta, queso camembert y salsa de mango) o el fresh fusión roll (queso camembert, guacamole, envuelto en zanahoria, rocoto y salsa de apio). También hay una línea vegan.

Pero si hablamos de los platos estrella Yepes agrega el combinado Sushi Club ("un emblema de la marca") y el salmón teriyaki dentro de la sección cocina.

Los tragos de autor son una gran opción de maridaje. Además de las propuestas de vinos. La carta tiene bodegas clásicas y de autor con blancos, rosados, tintos, espumantes y algunos auténticos champagnes franceses. "Algunas etiquetas que se distinguen son el Pinot Noir y el Chardonnay de Bodegas Luca de Laura Catena, dos vinos que están certificados como orgánicos que tienen sus viñas en Gualtallary Alto y que han logrado 94 puntos James Suckling. Si hablamos de Malbec se puede resaltar el Misterio Malbec Orgánico, de la bodega Finca Flichman, un vino fresco y sin madera que logra la mejor expresión del Malbec para acompañar cualquiera de nuestros platos. Y una de las mejores compañías para nuestros combinados es el Chandon Extra Brut,

un espumante realizado con método Charmat" sugiere Yepes.

- Importante: Chequear los beneficios porque hay muchos descuentos desde 2x1 en sushi a 25% en toda la carta.
- ¿Dónde queda? 9 de Julio 1465, Recova de Posadas, Retiro, CABA.
- ¿Cuándo ir? Todos los días de 12 a 1.
- Reservas: https://linktr.ee/sushiclub_ar

A PURO COLOR Y SABOR EN PALERMO



Jarana combina la mejor experiencia de sushi fusión con sabores peruanos y una gran coctelería de autor.

Para empezar se puede probar el tartar tricolor (boniatos caramelizados, palta, salmón e hilos de papa) que además de ser una fiesta de sabor es una verdadera obra de arte en su presentación. Otras opciones marítimas incluyen las vieiras a la parmesana (con manteca japonesa y ralladura de limón), la causa con ceviche cremoso y chicharrón de pollo o los chocheras, chicharrón de calamar con papas doradas, tártara, leche de tigre

y criolla clásica.

Las tablas omakase de sushi incluyen 10, 12 y 25 piezas; algunas de las infaltables son el doble ebi (con langostinos empanizados, tartar de langostinos, palta, cobertura de salmón y salsa de ostras) o el bien a lo macho (langostinos y vieiras a la parrilla con queso crema, cobertura de pesca blanca flambeada, salsa a lo macho y chicharrón de calamar).

Los fans de los sabores típicamente peruanos pueden elegir distintas propuestas de ceviche (con opción veggie) o tiraditos.

La carta también propone risotto de mariscos, lomo saltado, arroz chaufa, wok de pollo o lomo, pasta negra con frutos de mar o tallarín achupado (mixtura de mariscos, salsa bechamel, pasta de ají amarillo, ají panka, langostinos en salsa anticuchera, tomates frescos, albahaca y salsa huancaina).

Imbatible es el suspiro lineño, la explosión de chocolate (volcán con helado de frutos rojos), tres leches & tiramisu (bizcochuelo humedecido en tres leches con helado de tiramisu y salsa de café) o la degustación de helados que incluye sabores como lúcuma, guanábano, maracuyá con ají amarillo, albahaca y frutos rojos con Malbec.

Top: La carta de cócteles fue diseñada por Paúl Zárate a partir de frutas exóticas, hierbas aromáticas y otros sabores de la cultura peruana. Se inspiró en danzas, lugares y frases autóctonas para definir cada nombre. Dos de los recomendados son el Jarana Sour (con pisco, coco, maracuyá, almíbar y limón) o el Hydrus (con vodka, cynar, anana, palta y almíbar de eucalipto).

La propuesta de vinos está organizada por estilos que van de los blancos o rosados, pasando por tintos robustos, espumantes y champagnes. También hay propuesta de vino por copa en blanco y tinto.

- ¿Dónde queda? Fitz Roy 1722, CABA.
- ¿Cuándo ir? Martes a domingo de 12 a 01
- Reservas: https://jarana.ar/

SUSHI BAR EN UN RECOVECO DE RETIRO



"Por años trabajé en grandes restaurantes muy caros (como Olaya, Sipán, La Mar, Komyun o La Catedral del Pisco) apuntados a un público más turístico. Por eso ahora mi objetivo era abrir un local con precios accesibles en donde mis compatriotas peruanos probaran platos bien sabrosos sin resentir la calidad de la materia prima" comienza Raúl Zorrila, chef propietario de Kamay Lounge quien agrega que "era un sueño que tenía desde que inicié en la cocina y, en el año 2018, lo materialicé en mi propio proyecto llamado Kariñito Nikkei, donde ofrecía cenas a puertas cerradas en una terraza ubicada en barrio porteño de El Abasto. En plena cuarentena la propuesta migró al formato delivery y en el 2022 lo que empezó como un sueño se transformó en lo que hoy es Kamay Lounge".

Para empezar es ideal pedir alguna causa, ya sea la clásica, la acevichada o la huancaina. Algunos de los imperdibles con alma peruana son los chicharrones de pescado acompañados con yuca, batata furai, salsa acevichada, zarza criolla y salsa tártara; las vieras a la chalaco que salen súper frescas y picantonas, acevichadas al ají amarillo con chaloquita montada con cecina o los anticuchos Margarito que vienen con

los trozos de corazón jugositos y bien ahumaditos a la plancha en salsa de ají panca con papas a la huancaina y ajicito parrillero.

¿Qué pedir? Arroz con mariscos, chaufa izakaya (arroz salteado al wok con jengibre, salsa de soja, aceite de sésamo, morrón y verdeo cubierto de omelette babe con langostinos en salsa anticuchera y láminas de palta), yaracpuca (salmón marinado en chimichurri andino bañados en mariscos en salsa a los macho, sobre una base de risotto), Tacu Tacu Kamay (pastel crocante de arroz y frijoles), lomo salteado nikkei.

En la barrita de sushi se puede probar algún dúo de niguiris como el challwa sake (con salmón rosado con salsa huancaina gratinado con queso parmesano y coronado con chalaquita picantona) o challwa acevichada (pesca del día bañada en salsa acevichada coronada con maíz, ají y cilantro).

Dentro de las opciones de rolls y tiraditos destacan el roll de lomo relleno de verdeo a la plancha, langostino furai, queso crema envuelto en fetas de lomo en salsa anticuchera; el tiradito kon con fetas de salmón rosado bañadas en salsa de maracuyá con langostinos flambeados al pisco en salsa de maracuyá y maní; o el roll coconut relleno de palmitos, queso y palta, cubierto con remolacha y bañado con salsa de piña y coco.

Recomendación del chef: En el top 3 está el roll kon (relleno de langostino furai, palta, queso crema, montado de salmón rosado y salsa de maracuyá hot con maní); el roll acevichado (relleno de chicharrón de pescado, batata furai y palta, cubierto de pesca blanca y salsa acevichada) y el roll kamay (roll frito y empanizado, relleno de salmón fresco, palta, queso crema y baño de salsa de maracuyá).

La carta de vinos es cortita y al pie pero van a encontrar Malbec, Sauvignon Blanc, Chardonnay, rosados y espumantes y Champagne.

En la barra pisquera los cócteles estrella son los sour: hay pisco tradicional, de maracuja y de naranja, lima y pomelo. Pero también hay una propuesta de cócteles de autor en la que destaca el Chilcano achorado, fuerte y picante, con pisco, syrup de jengibre, lima, gaseosa blanca y amargo angostura; el negroni Kamay con campari, pisco; o el Golden gin bien especiado y tropical, con pisco, gin macerado en

cardamomo, piña y cordial de lima.

- El dato: Los platos principales son para compartir entre 2/3 personas.
- ¿Dónde queda? Marcelo T. De Alvear 975, CABA.
- ¿Cuándo ir? Lunes a jueves de 12 a 17 y 19 a 00. Viernes y sábados de 12-17 y de 19 a 00:30.
- Reservas: +54 9 1168059039