vinetur

# Quintoelemento, gastronomía más allá de la experiencia sensorial

Una propuesta única e inmersiva donde dejarse llevar por los sabores de la alta gastronomía de Juan Suárez de Lezo en un ambiente vanguardista y diferente

martes 12 de marzo de 2024

ESCRITO POR DAVID MANSO



Localizado en el edificio de la mítica sala Kapital, **Quintoelemento restaurante** es un espacio donde la gastronomía se disfruta con todos los sentidos en una ambiente de diseño que no dejará indiferente a todo aquel que lo visite. El ascensor nos lleva a su séptima planta donde está la azotea del número 125 de la calle Atocha. Una vez allí, uno ya empieza a experimentar nuevas sensaciones gracias a la esmerada decoración, el ambiente, un cuidado diseño y la enorme bóveda 3D que cubre la sala en la que se proyectan imágenes que nos trasladan a lugares exóticos.

Con una extensa y variada carta, el menú Omakase, término japonés que significa "la elección del chef", es una buena opción para tener un amplio referente de la gastronomía fusión de Juan Suárez. Tierra y mar se unen para hacer que el comensal viva y disfrute de una experiencia única con productos de calidad en la que texturas, aromas y sabores nos trasladan a países exóticos. Tomando como base la cocina mediterránea, esta se fusiona con las también atractivas asiáticas y latinoamericanas, para hacer de cada plato una explosión de sabores y texturas, y todo ello con una cuidada elaboración en directo y una exquisita atención personal.

Llegado de los mares del norte, el rey de los cangrejos, *King Crab braseado con mantequilla de limón y caviar*. Salmón noruego para *Cono crujiente relleno de mus de hierba y tartar de salmón marinado con huevas de tobiko* o la elegancia y delicadeza del atún para *Helado de jamón ibérico, tartar de atún, yema de huevo encurtida en ponzu y tempura*. Los platos se suceden con las explicaciones del chef mientras la música y las proyecciones en la bóveda y la pantalla de la zona de la barra donde se degusta el menú hacen que uno se transporte a paraisos lejanos. El menú Omakase se sirve acompañado de una jarra de Sake, pero sabiendo de la gran calidad y la amplia carta de vinos y espumosos que atesora la bodega de Quintoelemento, para un amante del vino es una buena oportunidad de disfrutar de la propuesta gastronomica acompañada de este. Para redondear la ya gratificante experiencia gastronómica, se puede disfrutar del vino bien por botellas o por copas. La sala cuenta con sumiller propio, algo que tanto para los que conocemos algo sobre vinos, como para quienes no, es un plus que permite dejarse llevar según la elección o el plato a degustar. *Niguiris* con productos del mar, de atún, de salmón, de cococha de merluza, de almeja,...etc. De nuestros ríos, como el de anguila o de la tierra, con carne de Kobe, cada uno preparado

al detalle y elaborados con el toque personal de Juan hasta un total de 12 pasos donde se confluyen tradición y vanguardia.

Una experiencia única, sensorial, que uno repetiría sin duda alguna. Elaboraciones muy originales, sorprendentes y cuidadas hasta el más mínimo detalle. El menú Omakase degustado estará vigente hasta finales de este mes, pero la ocasión me permitió disfrutar de algunas de las elaboraciones del que se servirá a partir del mes de Abril, un adelanto que anuncia un nuevo menú Omakase espectacular. Reseñar también la grata experiencia con la bodega, vinos de gran calidad, elaboraciones de las bodegas más reputadas del actual panorama vinícola nacional  y algunas internacionales también. Un buen apartado para espumosos, vinos estos que acompañan muy bien a este tipo de gastronomía fisión. Y algunas elaboraciones sorprendentes, que sin ser de bodegas conocidas por el público general, elaboran vinos con pequeñas producciones, singulares y de gran calidad. De estas últimas descubrí un par de ellas muy interesantes y gastronómicas. Una experiencia en su conjunto muy atractiva y recomendable.




















EGLY-OURIET












quintoelemento








Malcorta
RUEDA












S 2 LADEIRAS
VALDEORRAS
EKAM
LA SOMBRILLA
FORLONG
VINO ATLANTI
Malcorta


澪
みお
MIO
JAPANESE
SPARKLING SAKE
松竹梅白壁蔵
しらかべぐら
SHOCHIKUBAI
SHIRAKABEGURA "MIO"

