vinetur

Buenos Aires fusiona tradición japonesa y tendencias modernas en el sushi

El sushi porteño ofrece desde piezas clásicas hasta variantes con identidad local y maridajes inesperados

lunes 7 de julio de 2025

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



El sushi llegó a Buenos Aires hace varias décadas y logró posicionarse entre los platos preferidos del público local. Con el paso del tiempo, surgieron propuestas que combinan la tradición japonesa con productos de la región, técnicas modernas y recetas pensadas para diferentes gustos. En Buenos Aires existen locales que ofrecen desde el sushi más clásico, con arroz y pescado fresco, hasta variantes que incluyen ingredientes como queso crema, palta y langostinos, adaptados al paladar porteño.

Para rendirle un homenaje al sushi armamos un recorrido por distintos lugares para disfrutar distintos estilos de este plato típicamente japonés que se expandió a nivel mundial.

UN POEMA HECHO SUSHI


OPEN

Hace casi 30 años, el creador de marcas Quique Yafuso abrió las puertas de **Haiku**, un restaurante basado en la tradición japonesa que se convirtió en uno de los referentes del sushi auténtico de la ciudad de Buenos Aires.

Cuenta la historia que para tener un ingreso paralelo a su profesión y la de su hermana con quién inició esta aventura, se les ocurrió la idea de hacer algo "sencillo" como sumergirse en el mundo de la gastronomía. Más allá que ninguno tenía relación con la cocina (él se dedicaba a la publicidad y su hermana al mundo de la indumentaria) el paso del tiempo corroboró que este era su destino.

Ya que como un haiku, las breves poesías japonesas, cada bocado que se disfruta en el lugar conjugan con suma precisión la emoción que genera el momento efímero del acto de comer.

Si bien actualmente el boom del sushi hizo que aparecieran diversos lugares que ofrecen esta especialidad, Haiku se diferencia no sólo por su trayectoria sino por el respeto y el cuidado de las tradiciones de la cultura japonesa y por conservar los sabores de su cocina.

¿Qué probar? Para empezar, imperdibles son los langostinos fritos rebozados en panko, las gyozas de trucha o cerdo. Ahora bien dentro de las opciones clásicas de sushi van a encontrar combinados (de 17, 20, 30 y 35 piezas) con un universo de sabores que puede incluir makis de trucha, niguiri de salmón y langostino, sashimis o rolls. Para los que quieran propuestas cálidas en este gélido invierno hay hot rolls de langostino, palta, philadelphia con ciboulette y salsa thai; hot New York o Hot New York con Philadelphia. También hay versión veggie de sushi como el combinado de 30 piezas que incluye niguiris veggies surtidos, maki de pepino, veggie de tuna y spicy veggie fresh (con shiitake, pepino y manzana verde, cubierto con cilantro y sriracha). Dentro de las especialidades destaca el pollo teriyaki, el ramen, el teppanyaki con trucha o pollo.

Para acompañar la propuesta del lugar hay desde sake, pasando por vinos que son básicamente blancos, rosados y espumantes bien versátiles, con buena acidez y estructura para que puedan acompañar desde una teriyaki hasta la acidez de una ponzu.

- **El dato:** En julio Quique Yafuso se irá de gira a Japón para recopilar data e inspiración y observar tendencias para poder volcarlas a la experiencia de Haiku.
- **¿Dónde queda?** Roosevelt 1806, CABA
- **¿Cuándo ir?** De martes a domingos a las 19
- **Reservas:** Al 11 2508-3355

EL PRIMER OMAKASE AL PASO



Para los verdaderos amantes del vino y el sushi, **Cruz** es un lugar donde el omakase se fusiona con el vino de una forma súper relajada dando espacio al puro disfrute.

Si bien Cruz se instaló priemeramente en el corazón de Vía- Viva, con un local de vinos y otro de sushi omakase al paso, a principios de este año abrió sus puertas Cruz en un espacio mínimo y súper acogedor, al lado de Cruz Vinos, la vinoteca y petite bar de vinos por copa en Amenábar entre Zabala y Cespedes.

Más allá que hay una propuesta a la carta de sahimis y niguiris, lo ideal es zambullirse en el menú fijo del omakase que propone 12 pasos y que se renueva cada 30 días.

¿Qué van a probar? El actual omakase combina sabores que van desde un tartar, pasando por piezas con trucha y almendras tostadas; pesca blanca con furikake de huevo calamar; sashimis con pesca del día y huevas de tobico negro; geishas de salmón, geishas de langostino, salmónido y pesca blanca; niguiri de calamar, mermelada de alga y cristales de sal patagónica; gunkan de pesca del día, yema de codorniz curada en sake; niguiri de pesca del día flambeado con ajo negro y crema de kimchi; handroll de vieiras flambleadas en manteca japonesa; niguiri de langostino invertido con manteca cítrica y tajín habanero; makis de pesca blanca con huevas de tobico negro; salmónido con huevas de tobico rojo; hako de tartar de atún rojo, salsa de ostras, aceite de sésamo, hoja de shiso y palta quemada; y para terminar con un sabor más dulzón niguiri de pesca del día con chutney de ananá y ciboulette envuelto en alga nori.

- **Top:** Los itamaes van elaborando todo delante de los ojos de los comensales y además brindan detalles de cada pieza que se presenta en la barra de Cruz.
- **El dato:** Los que quieran seguir disfrutando una copa de vino en un ambiente íntimo pueden quedarse en Cruz Vinos que está literalmente al lado de Cruz Omakase ¡de hecho hasta hay una ventana que los conecta entre sí! Si bien el eje central del maridaje está en el vino (la carta cuenta con una variedad de 12 vinos por copa que incluyen blancos, rosados, naranjos y tintos ligeros) también hay una selección de whiskys japoneses.

- **Atenti:** Ya están pensando en hacer una noche de Omakase Veggie (con un influencer muy conocido), donde trabajarán con tres turnos de reservas, DJ y vino por copa de cortesía para cada reserva mientras se espera.
- **Otro dato:** Si quieren regalar una experiencia de omakase a través de Big Box, Cruz ofrece en su local de Vía Viva un menú para dos personas que incluye 18 piezas por persona en un menú de 8 pasos con una botella de vino.
- **¿Dónde queda?** Amenabar 1146, CABA
- **¿Cuándo ir?** De martes a sábados a partir de las 20
- **Reservas:** https://www.wokiapp.com/reservas/cruz-omakase

UN CLÁSICO QUE SE RENUEVA



Si hablamos de sushi en la Argentina, sin lugar a dudas **Sushi Club** es la marca líder en cocina de tendencia asiática y sushi fusión con presencia en las ciudades más importantes del país. Pero cómo los clásicos también se renuevan recientemente relanzaron cuatro de sus rolls más emblemáticos, los BackRolls.

El Milano BackRoll es una pieza que no lleva arroz y combina salmón ahumado, albahaca y un toque de miel picante. El Three BlackRoll fusiona crocante de salmón, ananá y maracuyá. Los agripicantes Pink Floyd BackRolls reinventan las clásicas geishas con la presencia de langostinos flambeados con leche de tigre y salsa de ananá. Y el Crazy BlackRoll innova con su relleno de langostinos, palta y queso, coronado con salmón flambeado, mermelada de rocoto y cilantro.

¿Qué más probar? El dúo sushi experience incluye una entrada por persona que puede ser una dupla de arrollados primavera (carne/vegan), gyosas (de cerdo o veggie) o langostinos crocantes. El principal puede ser una tabla combinada de 15 piezas, una bondiola Teriyaki, un wok de vegetales y arroz con pollo, pollo & lomo, langostinos; o un wok de pasta thai con pollo. Para beber se contempla una botella de vino Malbec o Chardonnay para dos personas.

En la era plant based Sushi Club diseñó un menú con una entrada a elección entre una dupla de arrollados vegan o 4 piezas de nigiri con palta thai, Fresh Fusión o Sweet tree. Un principal que puede ser un combinado de 15 piezas bio veggie o un wok de vegetales y arroz. Para el postre se puede optar entre dos shots degustación de chocolates (dos de las cuatro variedades de la degustación) o un vegan mousse. Para beber se contempla un trago (Campari, Caipi clásica o de maracuyá o mojito) o una copa de vino Malbec o Chardonnay más un Café.

- **¿Dónde queda?** Ver sucursales de todo el país en la web
- **¿Cuándo ir?** Todos los días al mediodía y a la noche
- **Reservas:** https://www.sushiclub.com.ar/shop_reservas.php

SUSHI DE AUTOR



Chocho Sushi es para quienes tengan ganas de salirse de los clásicos sabores y técnicas del sushi para descubrir nuevas sensaciones en un espacio donde cada pieza se prepara en el momento y detrás de una barra para que se pueda observar cada detalle de la preparación.

Desde allí los doce comensales podrán no sólo seguir de cerca cada detalle del armado de las piezas sino que además podrán conversar con los cocineros para conocer no sólo los ingredientes sino la historia detrás de cada bocado.

Así, la propuesta de Chocho Sushi gira en torno al omakase, tradición japonesa que implica confiar en el chef. Por eso no hay carta fija ya que los platos cambian a diario según la pesca fresca de temporada, seleccionada personalmente en el Barrio Chino porteño. Entre los pescados más trendys —que varían según estacionalidad— van a poder probar desde salmón o lenguado, pasando por besugo, anchoa de banco, chernia, bonito, pez limón, corvina, burriqueta, lisa, trucha, langostinos, pejerrey o pescadilla real.

Además tienen dos menús de 4 o 7 pasos que vienen con diversidad de sashimis, nigiris, tiraditos, rolls, pesca ahumada, handrolls y postres.

Otra alternativa en Chocho Sushi es descubrir el moriawase, es decir el surtido que permite que cada comensal diseñe su propio recorrido gastronómico. Para quienes prefieren una opción más ágil, haymenú de mediodía, así como versiones aptas para vegetarianos, celíacos y público kosher.

¿Imperdibles? Las piezas trufadas, con arveja frita crocante, el handroll de langostinos que viene con una salsa sweet chili o los niguiris sopleteados.

La carta de bebidas, diseñada por la sommelier Carla Boracio, incluye vinos boutique como el Torrontés de San Pedro de Yacochuya, el Malbec Orgánico de Finca del Nunca Jamás, el Gran Estirpe Blend Ícono de Clos de Chacras y el Cuvée Spéciale Blanc de Blancs Brut Nature de Chañarmuyo Estate. También se ofrecen cócteles tradicionales, limonadas y gaseosas.

- **¿Dónde queda?** Carlos Pellegrini 1179, CABA
- **¿Cuándo ir?** Martes a viernes de 12 a 15. Martes a sábados a partir de las 20
- **Reservas:** https://chocho-sushi.meitre.com/

BARRA PREMIUM DE SUSHI



El pleno barrio de **Devoto Neko** abrió sus puertas hace unos tres meses para que quienes lo visiten puedan disfrutar en su barra para sólo 12 comensales una cocina nikkei con técnicas precisas e ingredientes premium.

Top: Algo distintivo de la barra de Neko -elaborada en dos tipos de mármol con detalles de escamas en madera maciza que remiten a la piel del pescado- es que el diseño curvilíneo genera dinamismo y facilita no sólo la interacción entre los comensales sino también con los sushiman.

El dato: El nuevo local -ya que Neko nació en Villa Crespo y después se fue expandiendo hacia otros barrios porteños- fue diseñado por el estudio Art Walls Architecture (AWA), el mismo diseño Neko Belgrano o Trescha, uno de los restaurantes con estrella Michelin en Argentina.

¿Qué probar? Entre las especialidades se destacan los nigiris flambeados con pesca del día, vieiras y hasta de carne de raza wagyu. También hayhandrolls y rolls, como el imperdible Kunsei con trucha, palta, salsa rocoto, tare ahumada y quinoa crocante; y

noritacos, una versión moderna con alga nori tempurizada, como la variedad con vieiras, manteca thai y spicy de maracuyá. Dentro de los postres uno de los hits del momento es el tres leches hecho con bizcochuelo japonés y el merengue flambeado.

Para beber hay una selección de vinos con diversidad de espumantes, blancos, rosados, naranjos y tintos. Además hay un apartado con etiquetas importadas entre las que se incluye M. Chapoutier Marius - Vermentino 2022 / Languedoc - Rosellón - IGP Pays d'Oc, Francia; M. Chapoutier Schiefferkopg Silvaner 2021; Deutscher Qualilatswein - Franken, Alemania; o Champagne Duval Leroy Brut Reserve NV / Champagne, Francia.

- **¿Dónde queda?** Mercedes 3940, CABA
- **¿Cuándo ir?** Lunes de 12 a 16. Martes a sábados de 12 a 16 y de 20 a 00. Domingos de 20 a 00.
- **Reservas:** https://www.wokiapp.com/reservas/neko-sushi-devoto