vinetur

Torijiro: Street food asiática en Chamberí

Una carta panasiática con el ramen como eje, cocina vista y un local que recrea el imaginario urbano japonés

jueves 16 de abril de 2026

ESCRITO POR ALBERTO SANZ BLANCO



En Fernández de la Hoz, en pleno Chamberí, **Torijiro** lleva años construyendo algo poco frecuente en Madrid: una identidad clara sin necesidad de reinventarse cada temporada. La carta recorre Japón, Hong Kong, Corea y China con una lógica de street food que no disimula sus ambiciones ni las sobreactúa. El resultado es un local integrado en el barrio, con clientela propia, y que plantea una cuestión interesante: hasta dónde llega la autenticidad cuando una misma cocina quiere ser muchas a la vez.

La primera diferenciación aparece antes de que llegue el plato. La sensación se acerca más a recorrer un fragmento de ciudad trasladado al interior: **murales de gran formato**, grafismos inspirados en la iconografía popular y una atmósfera que invita a avanzar, observar y detenerse en los detalles, más cercana a una calle que a un comedor. El espacio, además, suma un guiño al haber servido como escenario de la exitosa serie La Casa de Papel. La cocina vista acompaña ese recorrido y añade movimiento al conjunto. La iluminación introduce contraste y termina de definir el espacio. No hay búsqueda de minimalismo: la propuesta es directa y con personalidad.



Madrid lleva más de una década volcada en la cocina japonesa. Primero el sushi, después el ramen, más tarde la fusión. La proliferación no siempre construye cultura: muchas propuestas repiten códigos sin entrar en el fondo y el resultado acaba siendo reconocible, pero sustituible. **Torijiro** se mueve en ese mismo terreno y toma otra dirección. No busca la especialización extrema, pero mantiene una coherencia interna poco habitual. Pasta fresca elaborada a diario, caldos que requieren tiempo y una ejecución precisa. El equipo de sala, con nombres como Xinjing, acompaña esa línea

con criterio y conocimiento de la carta. En un formato de street food, ese cuidado no siempre aparece.



La carta arranca con un bloque de entrantes donde aparecen algunos de los códigos más reconocibles del recetario asiático, con desvíos bien medidos. El **rollito de langostino** llega crujiente, con fritura limpia; el mango y la albahaca aportan frescura y aligeran el conjunto. En paralelo, los **takoyaki** —bolitas de harina rellenas de pulpo— presentan un interior meloso que se deshace en boca y evita cualquier sensación pastosa; el exterior, ligeramente dorado, introduce contraste. Dos bocados distintos donde ya se percibe el nivel de ejecución.



El **dim sum variado al vapor** introduce un registro más centrado en técnica y producto. Tres sabores —gambas, pato y ternera con foie— que permiten recorrer distintos matices sobre una misma base: masa fina, casi translúcida, bien trabajada, sin exceso de grosor. Entre todos, destaca el de ternera con foie, con un retrogusto largo que permanece en boca y no tiene prisa por marcharse.



Las **zamburiñas al vapor** juegan en otro nivel. Recubiertas por fideo de arroz, con ajo cocido, aceite caliente y una salsa de la casa bien ajustada, concentran profundidad y frescura en un solo bocado. Un plato que, por sí solo, justifica la visita. Como siguiente paso, el **pan bao de cangrejo** mantiene el nivel. Funciona por contraste: suavidad del bao frente al crujiente exterior. El relleno de cangrejo resulta esponjoso, fácil de masticar y con un interior jugoso. Por último, la salsa añade cremosidad y un punto goloso remata el recorrido.



El centro de la propuesta está en el ramen, con una diferenciación clara entre versiones con caldo y opciones secas. La carta recorre perfiles distintos —desde elaboraciones más clásicas como el tori-ajitama o el ramen de pato hasta combinaciones más abiertas como el tan tan men o versiones con tomate y curry—, pero es en las opciones secas donde la propuesta encuentra un terreno especialmente interesante.

El **Mazesoba Torijiro** lo explica desde la propia ejecución: tallarines caseros, carne de cerdo y un conjunto de vegetales crujientes como zanahoria y pepino. El huevo actúa como hilo conductor y liga los elementos en el momento final, cuando el plato se mezcla en mesa con un punto casi lúdico que acompaña la experiencia sin restarle peso. En boca, el conjunto gana profundidad. La carne, bien especiada y trabajada a fuego lento —visible en la cocina—, aporta intensidad y un fondo sabroso con un retrogusto persistente.



En el tramo final, la **tarta de Kinder Bueno** apuesta por una crema densa y bien integrada, sin ambigüedades. Los **mochi** merecen una lectura aparte. Elaborados con masa de arroz glutinoso con esa textura elástica, ligeramente gelatinosa, tan característica. Aquí aparecen en versiones como Ferrero o matcha, con interiores cremosos que generan contraste y alargan el recorrido en boca. No es solo un postre más, introduce una referencia directa a la tradición japonesa y cierra el recorrido con coherencia.

En Madrid sobran sitios donde comer ramen. Lo que escasea es el criterio. Torijiro lo tiene. Una propuesta panasiática amplia, sostenida desde la ejecución. Un ramen seco que obliga al comensal a intervenir antes de juzgar. Una identidad que se mantiene sin necesidad de reinventarse. En un mercado que confunde rotación con evolución, eso tiene más valor del que parece.