



ÍÑIGO URRECHU
Urrechú
Propietario



PEPE CALDAS
Grupo Babelia
Propietario
Taberna Los Gallos
Puerto Lagasca



LUIGI A' VANVERA
Propietario



SAMI JBEILI
Fairuz
Propietario

RESTAURANTES
Style

IKUYO KIMURA / TXATEI

Un japonés auténtico

Este restaurante, ubicado en la madrileña calle de Ramón de la Cruz número 49, se promociona como "el rincón secreto de Japón". Detrás de Txatei se encuentran sus propietarios Ikuyo Kimura, que ejerce como jefe de sala, y Hisato Mori, que es el jefe de cocina. Ofrecen unos platos exquisitos. **Raúl Sánchez Pool**

¿Cuánto tiempo lleváis abiertos?

Empezamos en 2011. Nuestro local anterior era más pequeño. Nos mudamos hace cuatro años porque necesitábamos espacio entre las mesas y para colocar los elementos decorativos.

¿Qué papel juega el jefe de cocina?

Muy importante. Hisato Mori es el jefe de cocina y es el dueño de Txatei también. Sin él no podríamos ofrecer la comida que queremos.

¿Cuál es vuestra especialidad?

La comida es totalmente japonesa, aunque algunos platos están adaptados al gusto local. Maki, sushi, tempura son los más conocidos. Pero hay una parte de la carta que es muy especializada, los platos calientes también. Nuestro jefe de cocina siempre está inventando. Algunas de sus creaciones están incluidas en la carta y otras fuera de ella.

¿Cuál es la procedencia de Hisato Mori?

El es de Osaka y da mucha relevancia al caldo. Este no es solo para beber sino que también es la base de la salsa, la sopa y de todo. Lo hacemos con el agua mineral más adecuada del mercado. Nuestra materia prima procede de Japón. Por otro lado estamos utilizando buen producto local.



¿Qué tipo de productos?

Tenemos cerdo de bellota, pero lo preparamos a la manera japonesa. Estamos buscando un punto de equilibrio para que haya más variedad de comida. Nuestro chef siempre busca materia prima de temporada, y fuera de carta recomendamos siempre.

¿Cuál es vuestro plato estrella?

Se pide mucho la tempura carabinero. También tenemos dobin mushi. Es un caldo que se sirve en la tetera. Este caldo lo preparamos con muchos ingredientes. Y nuestros comensales buscan toro que es la ventresca del atún que gusta mucho.



¿Qué precio tiene el menú del día?

A partir de 15 euros. Y el menú degustación tiene un precio de 42 euros.

¿Qué te gusta destacar de Txatei?

La comida. Es auténtica y siempre estamos pensando en cosas nuevas. Txatei es único y no queremos montar más restaurantes. El jefe de cocina está pendiente de los platos que salen y yo como responsable de sala miro todo. Quiero tratar bien al comensal, que se sienta cómodo y sea más feliz al salir.

¿Cuál es vuestro horario?

Domingo por la noche cerramos. Durante la semana, de lunes a viernes, abrimos a las 13 horas. Y el fin de semana, un poco más tarde. Sábado 13:30 y domingo 14 horas. Damos comidas hasta las 16 horas. Las cenas a partir de las 20:30. Y la sala cierra hasta que sale el último cliente.



TXATEI Recetas japonesas y salsa de soja de elaboración propia en un acogedor restaurante decorado en tonos neutros. La selección de la materia prima certifica la mejor calidad para poder ofrecer la auténtica comida japonesa a sus comensales.
Calle Ramón de la Cruz, 49, 28001, Madrid. Tel: 911 123 183. www.txatei.com



BICAI Podrás disfrutar de una gran variedad de platos a la carta, excepcionales desayunos a partir de las 7:30 de la mañana, y un menú diferente de lunes a viernes con seis primeros y seis segundos a elegir.
Plaza Carlos Trias Bertrán s/n 28020 - Madrid
Tel: 917708587 http://www.bicai.es



FLOREN DOMEZAIN
Floren Domezain
Propietario



ISMAEL HEVIA
Hevia
Propietario
Hevia
Astrolabius



IVÁN CORBACHO
Bicai
Propietario



JULIA ZHOU
El Bund y Casa
Lafu
Propietario