

Restaurantes



RESTAURANTES

Hotaru y Robata, 2 restaurantes japoneses para probar este puente, si te quedas en Madrid

ISABELA MUÑOZ OZORES

29/04/2023 - 09:33

Dos nuevos **japos** han aterrizado en Madrid y no sabríamos decir cuál nos ha gustado más. **Hotaru** es íntimo, mientras **Robata** cuenta con una terraza espectacular.



Barra de Hotaru Foto cedida por el restaurante



Restaurantes. [Cicero](#), [Bao Li](#), [Abya](#) y [GoXo](#), los restaurantes nuevos de los que todos hablan

Restaurantes. [El Círculo](#), [Grosso Napoletano](#), [Le Coq](#)... estos son los delivery de Madrid más suculentos

Está claro, a los madrileños nos gusta la cocina nipona y las propuestas cada vez más se superan a sí mismas. Hemos probado estos dos nuevos japoneses y hemos disfrutado muchísimo: por su originalidad, su decoración, sus ideas fusión y una carta en la que querrás elegir ¡de todo!

Restaurantes

Uno de los más deseados, en Hotaru lo importante es que te encuentras... mejor imposible, ya sea en la barra o alrededor de sus mesas. El chef, **Alejandro Pérez** combina sushi tradicional con una versión más libre de la gastronomía japonesa, siempre generando un sabor distintivo en cada pieza, ya sea Maki, sashimi, nigiri o sushi. ¡Un gustazo! Además, ponen tu fidelidad a prueba de bomba: Si te conviertes en cliente adicto, tendrás tus palillos personalizados cada vez que vayas. Y si ese día es martes: el espectáculo está garantizado con el ronqueo de un atún de entre 90 y 110 kilos. Te irán explicando cómo se cortan cada una de las espectaculares piezas. ¿Te apetece? La mala noticia es que suelen tener lista de espera de un mes...

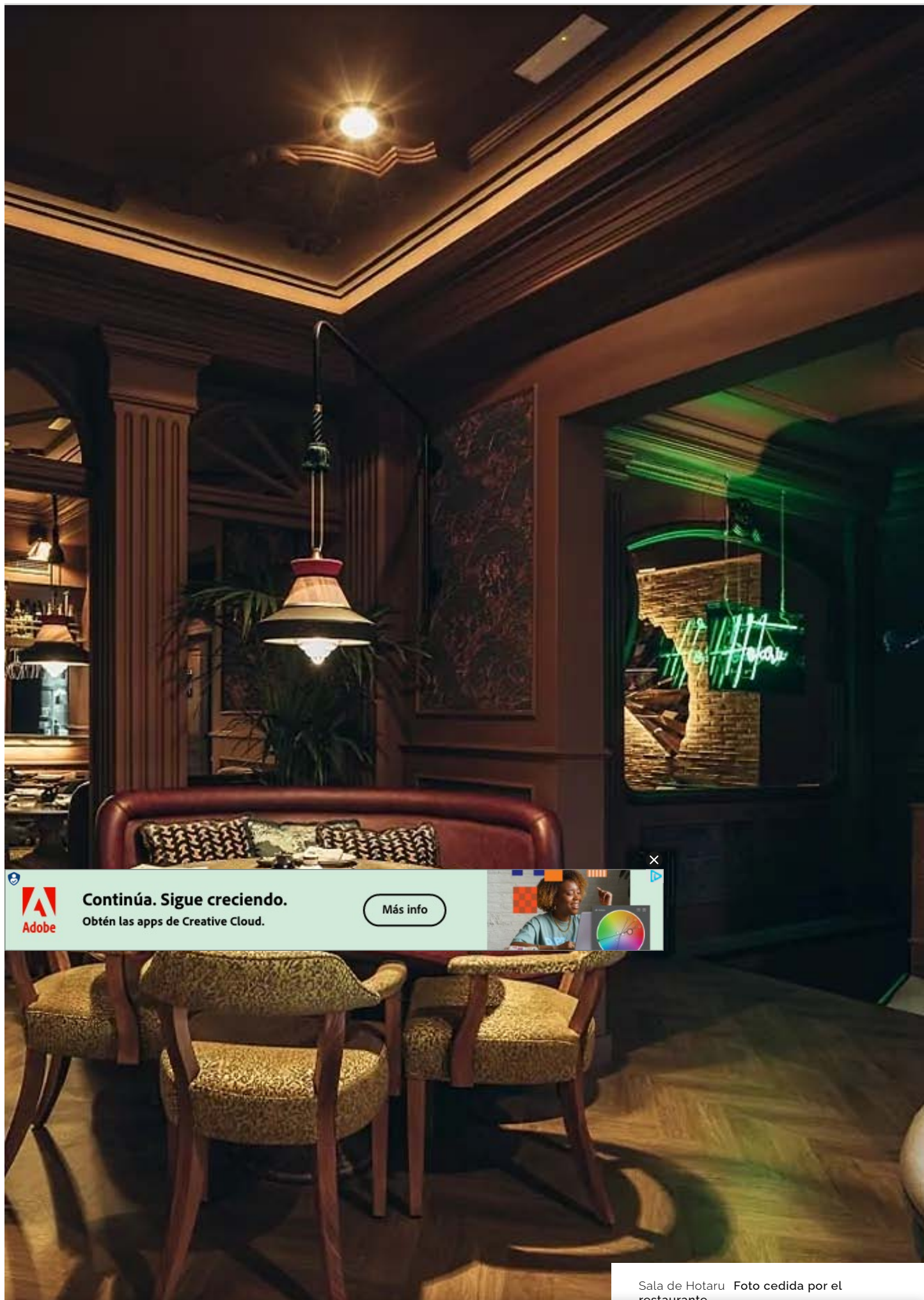
PUBLICIDAD




Advertisement for iad digital real estate agency. The ad features the iad logo in the top right corner. The main text reads: "Crea tu agencia inmobiliaria digital POR 99€ / MES*". Below this is an orange button with the text "Saber más" and a mouse cursor pointing to it. At the bottom, it says "Te acompañamos de principio a fin." and a small disclaimer: "*En iad todos nuestros agentes son asesores inmobiliarios independientes. Importe sin IVA. Ver condiciones en join-iad.es".

En barra, irás viendo como preparan cada una de las piezas; un espectáculo sencillo que fascina al ver cómo se van generando texturas, incorporando delicias y, en algunos casos, flambeándolas. De esta ristra de cosas buenas, la **Brocheta de brócoli y el temaki de pez limón** especial te dejarán un delicioso sabor de boca para pedir más y más.

Restaurantes



 **Continúa. Sigue creciendo.**
Obtén las apps de Creative Cloud. [Más info](#)

Sala de Hotaru Foto cedida por el restaurante

Restaurantes

PUBLICIDAD



Espectacular el **maki Zazu roll**, con langostino en tempura, pepino y salsa Tiger, los nigiris de salmón, lubina y pez mantequilla y, de postre, no te pierdas el **Mostachón de Nutella**: no dejarás ni una miga.

Restaurantes



Mostachón de Nutella Foto cedida por el restaurante

Restaurantes

Aparte de la carta, proponen dos menús **Omakases**, de 49,50 € y 64,50 €, que incluyen la estupenda sopa Miso. Además, cócteles japoneses, una gran variedad de sakes, Poke bowls y platos a la Robata. Una experiencia muy recomendable.

Está en: Alcalá, 99, Madrid


www.hotarumadrid.com

Precio medio carta: 75-85 €


ROBATA, LA TERRAZA FELIZ

Restaurantes



 **Continúa. Sigue creciendo.**
Obtén las apps de Creative Cloud.

[Más info](#)



Restaurante Robata Foto cedida por el restaurante

Restaurantes

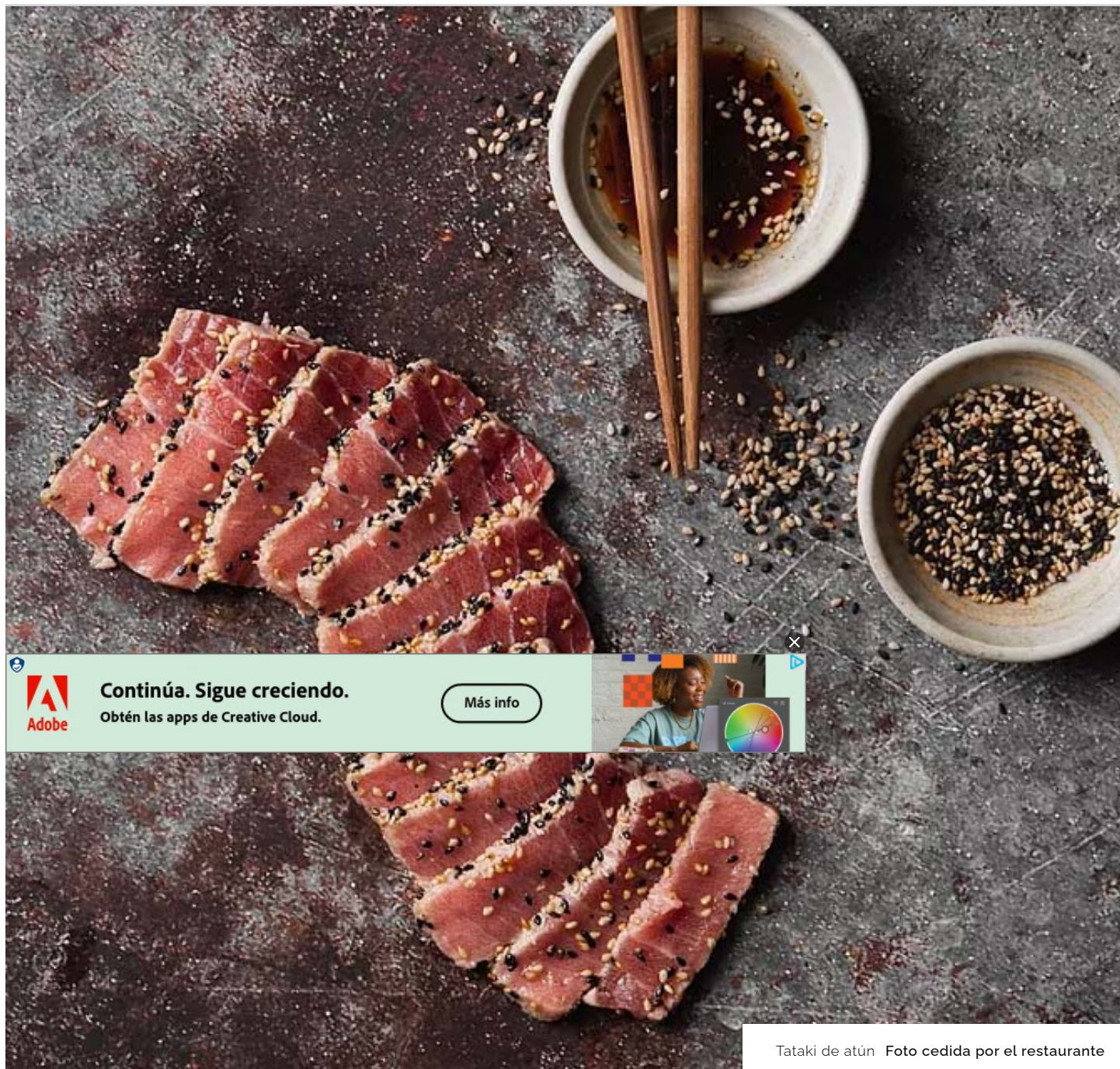
Precioso por dentro, delicioso por fuera, el restaurante Robata es ese tipo de restaurante donde disfrutas cada segundo. Además de su decoración, los camareros y el jefe de sala sólo aspiran a que te encuentres a tus anchas. Sí, poseen una sensibilidad especial, probablemente auspiciada por su propietaria y sushi chef, **Fabiola Lairet**, que ya ha triunfado en Barcelona con este concepto y, además, una versión más casual con Monster Sushi.




Restaurante Robata Foto cedida por el restaurante

Dicen que no es purista en sus elaboraciones porque puedes encontrar en la carta pinceladas mediterráneas y americanas pero te aseguro que disfrutarás de lo que pidas; desde los genuinos **Edamames a la brasa**, hasta el **Tataki de atún**, los **California rolls**, el **Ceviche de lubina** o el **Crispy Duck**, colmarán tus expectativas. En el apartado de brochetas, te recomendamos la de solomillo de buey. En el apartado de postres encontrarás los clásicos de toda carta restaurantera que se precie, pero muy bien elaborados. Además, cuentan con más de una decena de sakes, si tienes antojo de hacerte la japonesa, cócteles y una nutrida carta de vinos españoles.

Restaurantes



 **Continúa. Sigue creciendo.**
Obtén las apps de Creative Cloud. [Más info](#)

Tataki de atún Foto cedida por el restaurante

Está en: Puigcerdá, 4 (callejón de Jorge Juan), Madrid

Teléfono: 916 00 69 86

www.robata.es/robata-madrid

Precio medio: 45/50 euros

Y SI QUIERES PRACTICAR EN CASA...

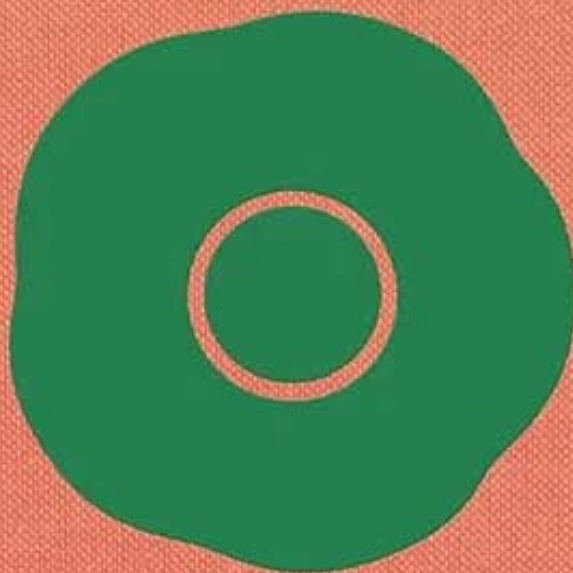
Te contamos cuál es la última hornada editorial con libros para preparar en casa cocina japonesa y dejar a los tuyos con la boca abierta.

Restaurantes

Nancy Singleton Pongracz, editado por T. Haidon. Todas vegetARIANAS, las recetas se dividen por estilo de cocina: básica, aliñadas, en vinagre, fritas, a fuego lento, al vapor, salteadas, a la parrilla, en conserva y encurtidos dulces junto con una amplia introducción a la cocina vegetariana japonesa, con ensayos que exploran los ingredientes, cultura y tradición asociada a ella, además de un glosario detallado y fotos extraordinarias. (49,95 €)

Restaurantes

JAPÓN • GASTRONOMÍA VEGETARIANA



PHAIDON

NANCY SINGLETON HACHISU

Japón, gastronomía vegetariana Foto cedida por Phaidon

Restaurantes

Mi primer libro de **Cocina Japonesa de Aya Nishimura**, editado por **Lunweg**, es un manual fácil donde descubrir ingredientes, técnicas y platos emblemáticos, sin que se requiera una formación de sushi chef. La mayor parte de los platos se preparan muy rápido e incluye recetas caseras del país nipón. (17,95 €)



MI PRIMER LIBRO DE COCINA JAPONESA



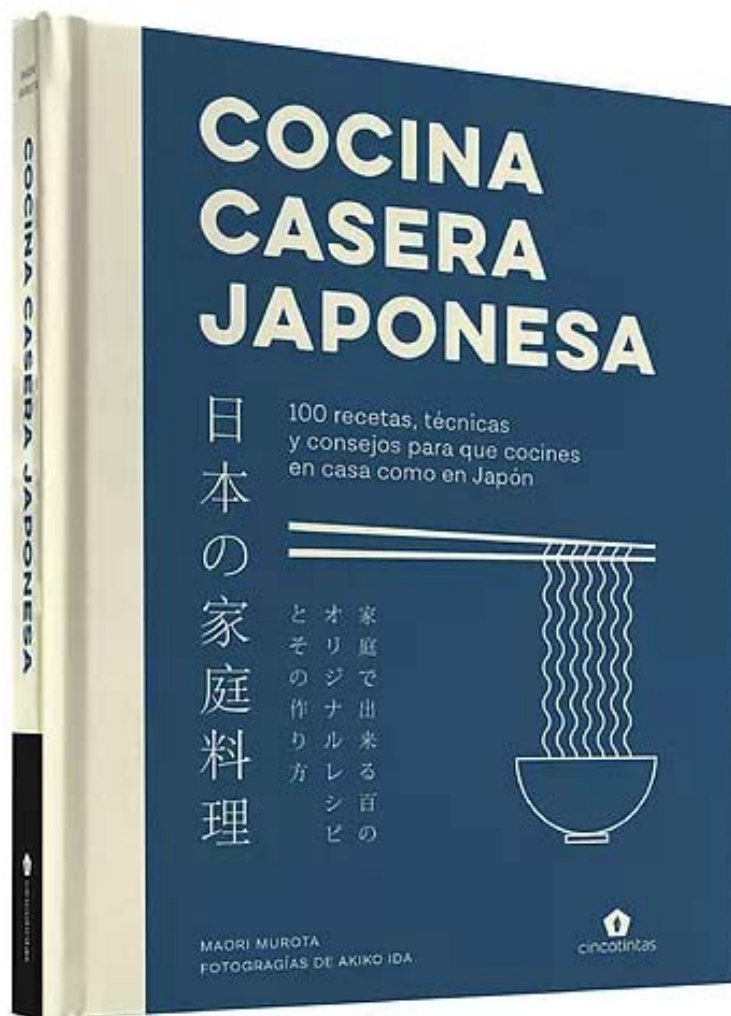
Continúa. Sigue creciendo.
Obtén las apps de Creative Cloud.

Más info



Restaurantes

Cocina casera japonesa de Maori Murota, editado por Cincotintas contiene 100 recetas, técnicas y consejos para que cocines en casa como en Japón, con los secretos de los platos cotidianos que la autora aprendió mientras observaba a su madre y a su abuela guisar. Incluye originales elaboraciones inspiradas en otros países, una fusión representativa de la cocina japonesa moderna, así como reportajes acerca de tiendas, utensilios, cocineros, productores y productos destacados de la cocina de Japón, dentro y fuera de sus fronteras. Las secciones del libro presentan un ingrediente o elaboración principal como protagonista: harina, arroz, verdura, pescado, carne, fermentación y conservación y té. (35 €)

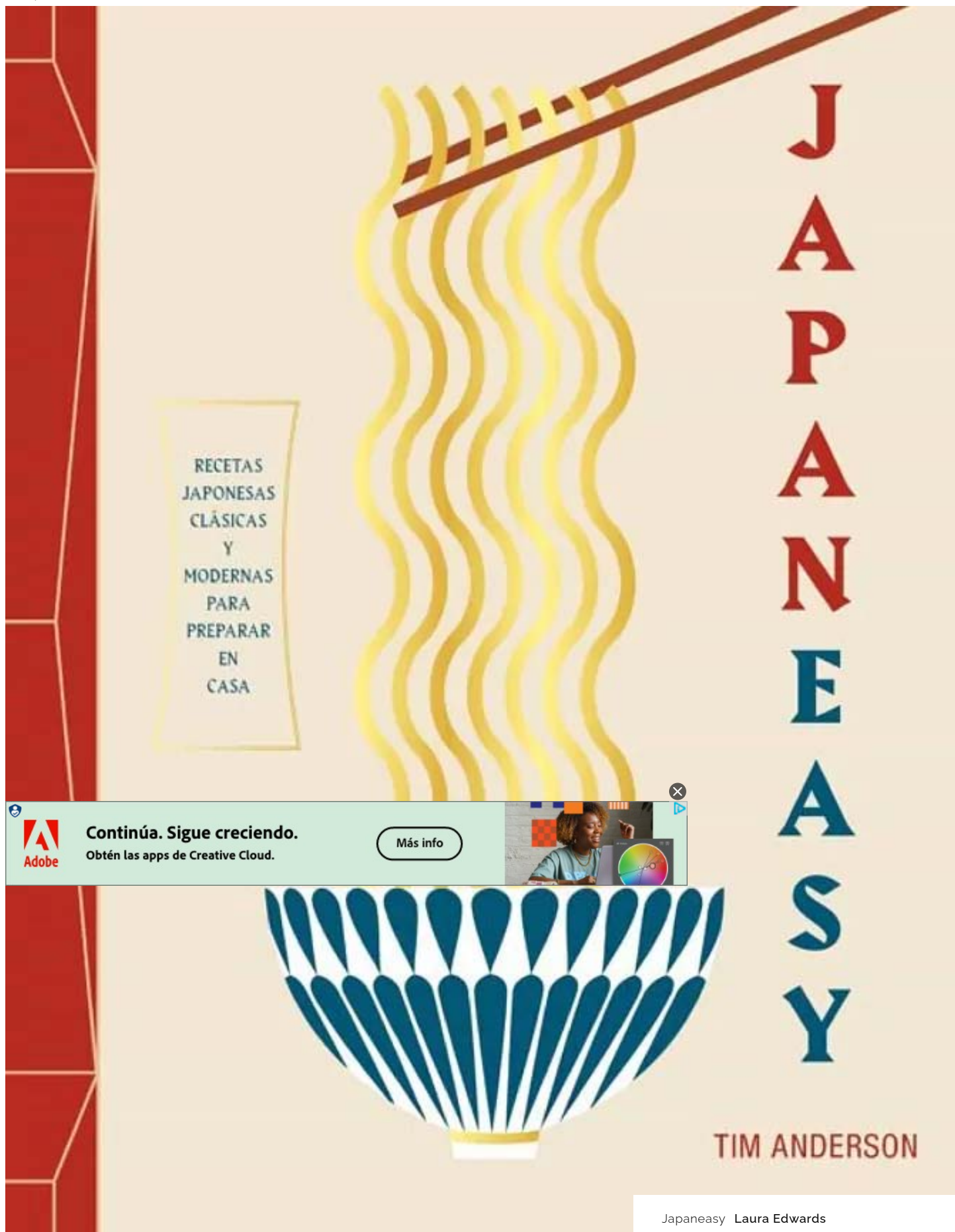


Cocina casera japonesa Akiko Ida

Japaneasy de Tim Anderson, editado por Lunweg, refleja recetas clásicas y modernas de la mano del campeón de MasterChef en Reino Unido, propietario del restaurante japonés Nanban. Más de 70 platos auténticos y

Restaurantes

probanos en la gastronomía oriental, con explicaciones paso a paso, clasificadas según su nivel de dificultad. (2 €)



Restaurantes

Restaurantes . [Quintoelemento, el restaurante madrileño donde el producto es el rey](#)

[ESTILO DE VIDA](#) [RESTAURANTES](#)

Ver enlaces de interés ∨



NESPRESSO

TU CAFÉ RISTRETTO
AHORA CON
-17% DE DESCUENTO*

*VÁLIDO PARA NUEVOS SOCIOS

COMPRAR AHORA

Te recomendamos

Enlaces promovidos por Taboola

El clitoris: qué es, dónde está y cómo estimular el órgano del placer de la mujer
Cuidate Plus

Blake Lively y el poder de la naturalidad
Telva

El entrenamiento para deshacerte del culo carpeta (y varios trucos para potenciarlo)
Telva

Restaurantes

Viaja a nuestros destinos con un 10% dto. extra

Riu Hotels & Resorts

[Más información](#)

Vive la primavera con Meliá y un -15% dto garantizado
Melia

Pilar Rubio rompe el silencio sobre los rumores de crisis con Sergio Ramos
Marca



Cargando siguiente contenido

OTRAS WEBS DE UNIDAD EDITORIAL ▾

TELVA

- [Pasarelas](#)
- [Niños](#)
- [Cocina](#)
- [Recetas](#)
- [Concursos](#)
- [Videos](#)
- [TELVA en Orbyt](#)

Moda y Ocio

- [Deportes - Marca](#)
- [Ocio - Tiramillas](#)
- [Moda - Yodona](#)
- [BUHO Magazine](#)
- [Callejero / Restaurantes](#)
- [Traductor](#)
- [Marca eSports](#)

Salud

- [Farmacia - Correo Farmacéutico](#)
- [Cuidate Plus](#)
- [Medicina - Diario Médico](#)

Empleo

Restaurantes

Trabajo - Expansion y Empleo

Economía - Expansión

©

Ediciones Cónica. Todos los derechos reservados.

[Política de cookies](#) [Configuración de cookies](#) [Política de privacidad](#) [Términos y condiciones de uso](#) [Certificado por OJD Publicidad Equipo TELVA](#)

[Venta de contenidos](#)

