

NUEVO RESTAURANTE JAPONÉS

IKI BARCELONA une las cocinas nipona y catalana en el corazón de Barcelona

- **Una mesa / barra sushi, un auténtico teppanyaky, las mejores especialidades japonesas, la excelente calidad del atún mediterráneo y de la ternera suprema, características distintivas de IKI**
- **Uno de los pocos restaurantes japoneses de alto nivel creado por una empresa catalana**
- **Una larga etapa de trabajo con los cocineros ha inspirado el diseño del local, una antigua vaquería de la calle Aribau**

*La cocina no es para cobardes,
sino para empresarios valientes en tiempo de sardinas.*

Pau Arenós. El Periódico

En el número 174 de la “gastronómica” calle Aribau, cerca de la calle París, conviven en una carta el atún rojo y la ternera gallega suprema con salsa barbacoa japonesa. La exquisita comida nipona ha conquistado el mundo, y continúa expandiéndose y adaptándose a otras gastronomías con renovadas recetas, pero en Barcelona –aunque los restaurantes japoneses tienen medio siglo de historia y notables precedentes– no se encuentra un ejemplo de hermanamiento con Tokio como el que representa la iniciativa de **IKI BARCELONA**. Valga como muestra una “tempura de calçots”.



Por primera vez, unos emprendedores catalanes se aventuran con una gastronomía tan lejana y ajena como la japonesa, y la elevan a los altares de la más alta cocina con precios asequibles. **Santi Sardá**, el que fue diseñador del Oli en un Llum, la Sala B del Luz de Gas o el Universal, acompañado por **Marta Romañá** (dirección de arte) **Tomás Fuentes** (jefe de sala), **Takayuki Iijima** y **Nabil Benhammou** (cocineros), recuperan la esencia de la filosofía japonesa aplicada en el arte culinario. El resultado es un espacio sencillo, íntimo, austero y rico en texturas situado en el corazón del Ensanche, dónde se mezcla la modernidad y la tradición. Ha sido bautizado con un término de la época Edo (siglo XVIII), que hoy significa elegante, pero sencillo; discreto, pero funcional. ‘Iki’ es una forma de ser, noble, honesta y valiente; un estilo basado en los valores de los antiguos samuráis.

IKI BARCELONA es un restaurante moderno, basado en la proximidad, en la calidad de la materia prima y en la sencillez de la cocina japonesa. IKI ofrece una carta de primera con un precio mediano de 35 euros. Se pueden pedir bandejas para llevar (take away) o escoger uno de los menús disponibles: el menú degustación (37€), el menú Club (25€) o el menú teppanyaky (50€, 70€ i 90€).

El maguro tataki (atún vuelta y vuelta con ajos y alcaparras), la ensalada de algas frescas del Atlántico, el yakitori (brocheta de pollo) la tempura de langostinos y verduras, el sakana foil yaki (pescado al horno) y las texturas de chocolate son algunas sugerencias del chef – quien, en su caso, nos permitirá mojar pan para no alejarnos de nuestras tradiciones culinarias.

La transformación de una vaquería en un restaurante japonés

El local donde está ubicado el restaurante era una antigua vaquería y tradicional granja lechera. El espacio que ocupaban las vacas ha estado abandonado durante más de 50 años. Los trabajos de recuperación, rehabilitación, condicionamiento y

decoración han hecho del local un espacio exclusivo con capacidad para más de 100 personas, donde conviven las maderas naturales, las pizarras, el hierro, el cristal, el papel de bambú y el textil. Abundan las ilustraciones japonesas de la época Edo, combinadas con escenas de Barcelona.

Cocina a la vista

El arte culinario de IKI BARCELONA está a la vista de sus clientes, que pueden observar como se cocina la materia prima en los fogones. Comer en la cocina o cocinar en comedor. Esta proximidad cocina/comensal es uno de los rasgos distintivos de la casa, que también dispone de una auténtica barra sushi, territorio exclusivo del sushi-man pensado para los que no comen con compañía. Sus seis metros de mármol negro envejecido disponen de la ergonomía necesaria para la elaboración del sushi y el sashimi, y ver con sencillez la perfección de su creador, hablar sin barreras de cómo prepararlo en casa. Al lado, la mesa sushi (un invento del mismo IKI) abre la experiencia a grupos y parejas.

El Teppanyaky, apropiado para pequeños grupos y con capacidad para 10 personas, es un espacio casi litúrgico presidido para una mesa redonda. En su centro se ha incrustado una gran plancha de cromo vanadio, donde se cocinan carne, pescado, marisco, vegetales, verduras, fideos o arroz justo en el instante. Los platos pueden variar sensiblemente en función del mercado y de la temporada.

Donde el techo gana su máxima altura antiguamente había la vaquería, y es dónde hoy se sitúa el comedor principal, con capacidad para 40 personas. Siete mesas más, distribuidas justo delante de la cocina y acompañadas de fanales con dibujos de Japón y de Barcelona, invitan al visitante a bajar a la bodega, situada en el sótano del local y con acceso independiente desde la calle Aribau.



IKI BARCELONA

Calle Aribau, 174 (Barcelona)

(Entre París y Còrsega)

Tel. 93 676 34 07

Abierto de lunes a sábado de 13:30 a 15:30h y de 20:30 a 23:30h.

Domingo de 13:30 a 15:30h. Domingo noche cerrado.

Como llegar:

<M> Hospital Clínic (L5)

<FGC> Provença

Parking Rocas · C/ Aribau, 168, 08036 Barcelona, España 30 m SE

+34 932 18 39 82

Auto Competicion S.a. · C/ París, 206, 08008 Barcelona, España

+34 932 17 31 96

Garaje Bensi · C/ París, 179, 08036 Barcelona, España

+34 932 09 69 75

COMEDIA. Comunicació & mèdia

Marc Gall · M. [00 34] 619 30 76 20 · mgall@comedianet.com

T. [00 34] 933 10 60 44 · 932 95 56 34 · www.comedia.cat

Restaurant Iki Barcelona. Aribau, 174 08036 Barcelona

Tel. 93 676 34 07 restaurant@ikibarcelona.com www.ikibarcelona.com