

NUEVO RESTAURANTE

Cocina 'nikkei' comfortable

Nikkei 103 se instala en los bajos del hotel Axel con su cocina japoperuana

JUEVES, 13 DE JULIO DEL 2017



Ferran Imedio

@ferranimedio

La cocina 'nikkei' va ganando plazas en Barcelona. Primero fue **Pakta**, de **Albert Adrià** (Lleida, 5), luego aparecieron **Ají**, en el Casino Barcelona (Marina, 19-21); el diminuto Kokka, en el hotel Arai (Avinyó, 30), y su hermano mayor, Big Kokka (Pasaje Mercantil, 1)... Ahora llega un nuevo restaurante a la lista. Su nombre no engaña: **Nikkei 103**, en los bajos del Hotel Axel (Aribau, 33).

Un nombre que, además de remitir inequívocamente a la **gastronomía japoperuana**, recuerda también a Ceviche 103. ¿Por qué? Pues porque el nuevo local está dirigido por los dueños del exitoso establecimiento de la calle de Londres, 103. Y si allí sirven ceviches y algún que otro plato nikkei, aquí se le da la vuelta a la carta, de modo que encontrarás 'uramakis', 'gunkan', 'gyozas', 'yakimeshi' de pato... Incluso cinco platos que pasan por la 'robata' (la brasa japonesa). Y sí, claro, también ceviches.



El restaurante Nikkei 103.

'URAMAKIS' Y 'YAKIMESHI' DE PATO

Nikkei 103 es un local agradable. En la entrada, hay varias mesas y la barra donde trabaja el 'sushiman' a la luz de unos ventanales que dan a la calle, y unos escalones más abajo, una sala más íntima aunque tiene una enorme mesa comunal en el centro. Y esas sensaciones confortables se han querido trasladar a los platos para gustar al máximo de paladares posibles, como sucede con los ceviches, muy poco ácidos y poco picantes.

Platos que hay que anotar: los notables 'uramakis' (en especial el anticuchero, con langostino, y del carne de wagyu) y el 'yakimeshi' de pato, arroz salteado en 'wok' con soja, cebolla china y edamame. Creaciones que se dejan acompañar con un chilcano, un cóctel a base de pisco, ginger ale y zumo de limón.