LOS HEMOS PROBADO (HTTP://WWW.YDONDECOMEMOS.COM/LOS-HEMOS-PROBADO/)

Kiboka. Exclusiva cocina nipona con influencias de China en el Barrio Salamanca

NANDI MONTEAGUDO (HTTP://WWW.YDONDECOMEMOS.COM/AUTHOR/NANDI/) - 2 DÍAS AGO 10 (HTTP://WWW.YDONDECOMEMOS.COM/KIBOKA-RESTAURANTE-JAPONES-BARRIO-SALAMANCA/#COMMENTS)

Poner un pie en **Kiboka**, el nuevo **restaurante japonés** de la calle General Pardiñas, es como darse una vuelta por las calles más animadas de China o de Hong Kong. Aquí, Quifeng Lin, más conocido como Dani, deja volar su imaginación y nos sorprende con delicias niponas con influencias de China, su país natal. ¿Y su carta de Sakes? Es una auténtica maravilla e invitan a una sobremesa sin fin. Y es que, ya se encarga Dani, con su trato y amabilidad, de que no te quieras levantar de la mesa.

Nuestro chef nació en una provincia de la costa sureste de China pero lleva más de 15 años en España. Se ha recorrido nuestro país de punta a punta trabajando en diferentes restaurantes hasta que en el año 2012 abrió **Casa Sushi (http://www.casasushi.es/)**en Madrid, en la calle Cartagena. Este restaurante, que triunfa con su servicio a domicilio, se encuentra ahora en la calle Padilla. Y muy cerquita, a escasos metros, abrió hace unos meses **Kiboka**. Un lugar con alma donde Dani derrocha grandes dosis de creatividad en su cocina y también en la decoración del restaurante.

Y es que la decoración del restaurante, obra del propio cocinero y propietario, es de esas que no pasan desapercibida. A la entrada, unas mesas bajas con forma de boca de riego y asientos que simulan ser bidones de gasolina. Sin duda, el lugar ideal para

picar algo en plan informal. Y más al fondo, unas elegantes mesas con sofá corrido y sillones tapizados para sentarnos a disfrutar de una carta sorprendente. Unos murales nos trasladan de un plumazo a cualquier calle de Hong Kong o de China. Y en el centro del local, una amplia barra nos da la posibilidad de comer o tomar algo mientras vemos trabajar al experto sushiman. No podrás resistirte a sus delicias niponas.

Delicias niponas en forma de exclusivos *nigiris, makis, uramakis, temakis, gunkans*… A cada cuál más apetecible. Los Gunkan tienen un gran protagonismo en la carta. Los tienes de salmón, de atún de Balfegó, de atún toro, de anguila, de pulpo, de foie y ¡hasta de solomillo! Lo mejor es dejarse aconsejar por Dani. Pídele que te haga una selección y no te arrepentirás.

Gunkan

La carta también incluye arroz y noodles, tartares, sopas o ensaladas de lo más originales, como la de *Medusas*. ¿La has probado alguna vez? Una ensalada muy rica, original, con una textura que no te dejará indiferente, a base de *algas japonesas, medusas, mango, aguacate, tomate, lechuga y salsa de mango*. Nos sorprendió mucho. Al igual que el **Crispy Roll**, un *maki en tempura con tartar de salmón, foie y salsa de anguila*. Nos comenta Dani que es de los platos más solicitados de la carta. Ahora entendemos por qué.

Ensalada de medusas y Gunkan de salmón

Crispy Roll

Pero esto no acaba aquí, en la carta también hay sitio para las carnes , como un *solomillo de ternera a la plancha relleno de shiitakes y cebollino con salsa teriyaki*. Y para los pescados, por supuesto. Además, hemos de deciros que como Dani es originario de la costa sureste de China, está influenciado por los productos del mar y tiene una gran destreza cocinando pescados y mariscos. *Navajas, tempura de langostinos, almejas al vapor ¡con salsa de calabaza! Y gambas*…Dani se atreve con todo. Y nosotros pedimos unas gambas con salsa picante que estaban muy, muy ricas.

a hueco para el postre y prueba los **mochis** de Dani, esos deliciosos pasteles de arroz que son tan típicos en Japón, sobre todo en fin de año. El de fresa está para chuparse los dedos. Al que igual que las trufas de té verde. Nos encantaron. Y si, además, acompañamos estos dulces con un *Súper Premium Sake Shichida Junmai Daiginjo*...el no va más. Y es que la carta de **Sakes de Kiboka** es para verla ¡Y para probarla!

Mochi de fresa

Trufas de té verde

KIBOKA

Dirección: c/ General Pardiñas, 70, 28006 Madrid
Teléfono de reservas: 91 066 70 44
Horario de cocina: lunes a sábado, de 12h a 16:30h y de 20h a 00h; domingos de 12h a 16:30h.
Días de cierre: domingo noche.
Precio medio: 30-35€

http://www.kiboka.es/ (http://www.kiboka.es/)

(http://www.ydondecomemos.com/author/nandi/)
Nandi Monteagudo (http://www.ydondecomemos.com/author/nandi/)

PREVIOUS ARTICLE

Receta de torrijas caseras (http://www.ydondecomemos.com/receta-de-torrijas-caseras/)

NO NEWER ARTICLES

COMMENTS (10)

Latest News

(http://www.ydondecom
de-torrijas-caseras/)

COMEMOS EN CASA (HTTP://WWW.YDONDECOMEMOS.COM/COMEMOS-EN-CASA/)

Receta de torrijas caseras (http://www.ydondecomemos.com/receta-de-torrijas-caseras/)

(http://www.ydondecom
gourmets/)

PRODUCTOS GOURMET (HTTP://WWW.YDONDECOMEMOS.COM/PRODUCTOS-GOURMET/)

Salón Gourmets. Una experiencia para los sentidos (http://www.ydondecomemos.com/salon-gourmets/)

(http://www.ydondecon
de-calabaza-y-
manzana/)

COMEMOS EN CASA (HTTP://WWW.YDONDECOMEMOS.COM/COMEMOS-EN-CASA/)

Crema de calabaza y manzana (http://www.ydondecomemos.com/crema-de-calabaza-y-manzana/)

(http://www.ydondecon
salon-de-los-vinos-
generosos-madrid/)

MARIDAJES ÚNICOS (HTTP://WWW.YDONDECOMEMOS.COM/MARIDAJES-UNICOS/)

Maridajes con grandes vinos generosos no sólo de Andalucía (http://www.ydondecomemos.com/iv-salon-de-los-vinos-generosos-madrid/)