

NOU RESTAURANT JAPONÈS

IKI BARCELONA agermana les cuines nipona i catalana al cor de l'Eixample

- **Una taula / barra sushi, un autèntic teppanyaky, les millors especialitats japoneses, l'excel·lent qualitat de la tonyina mediterrània i de la vedella suprema, trets distintius d'IKI**
- **Un dels pocs restaurants japonesos d'alt nivell creat per una empresa catalana**
- **Una llarga etapa de treball amb els cuiners ha inspirat el disseny del local, una antiga vaqueria del carrer Aribau**

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

Pau Arenós. El Periódico

Al número 174 del “gastronòmic” carrer Aribau, a prop del carrer París, conviuen en una carta la tonyina vermella i la vedella gallega suprema amb salsa barbacoa japonesa. L'exquisit menjar nipó ha conquerit el món, i continua expandint-se i adaptant-se a les altres gastronomies amb renovades receptes, però a la nostra ciutat – tot i que els restaurants japonesos tenen mig segle d'història i notables precedents– no es troba un exemple d'agermanament amb Tòquio com el que representa la iniciativa d'IKI BARCELONA. Valgui com a mostra una “tempura de calçots”.



Per primer cop, uns emprenedors catalans s'aventuren amb una gastronomia tan llunyana i aliena com la japonesa, i l'eleven als altars de la més alta cuina amb preus assequibles. **Santi Sardá**, el que vas ser dissenyador de l'Oli en un Llum, la Sala B del Luz de Gas o l'Universal, acompanyat per **Marta Romaña** (direcció d'art) **Tomás Fuentes** (cap de Sala), **Takayuki Iijima** i **Nabil Benhammou** (cuiners), recuperen l'essència de la filosofia japonesa aplicada a l'art culinari. El resultat és un espai senzill, íntim, auster i ric en textures situat al cor de l'Eixample, on es barreja la modernitat i la tradició. Ha estat batejat amb un terme de l'època Edo (segle XVIII), que avui vol dir elegant, però senzill; discret, però funcional. 'Iki' és una forma de ser, noble, honesta i valenta; un estil basat en els valors dels antics samurais.

IKI BARCELONA és un restaurant modern, basat en la proximitat, en la qualitat de la matèria prima i en la senzillesa de la cuina japonesa. IKI ofereix una carta de primera amb un preu mitjà de 35 euros. Es poden demanar safates per emportar (take away) o escollir un dels menús disponibles: el menú degustació (37 euros), el menú Club (25 €) o el menú teppanyaky (50€, 70€ i 90€).

El maguro tataki (tonyina volta i volta amb alls i tàperes), l'amanida d'algues fresques de l'Atlàntic, el yakitori (broqueta de pollastre), la tempura de llagostins i verdures, el sakana foil yaki (peix al forn) i les textures de xocolata son alguns dels suggeriments del xef – qui, si s'escau, ens permetrà sucra pa per tal de no allunyar-nos de les nostres tradicions culinàries.

La transformació d'una vaqueria en un restaurant japonès

El local on està situat el restaurant era una antiga vaqueria i tradicional granja lleteria. L'espai que ocupaven les vaques ha estat abandonat durant més de 50 anys. Els treballs de recuperació, rehabilitació, acondicionament i decoració han fet del



local un espai exclusiu amb capacitat per a més de 100 persones, on conviuen les fustes naturals, les pissarres, el ferro, el vidre, el paper de bambú i el tèxtil. Abunden les il·lustracions japoneses de l'època Edo, combinades amb escenes de Barcelona.

Cuina a la vista

L'art culinari d'IKI BARCELONA està a la vista dels seus clients, que poden observar com es cuina la matèria prima als fogons. Menjar a la cuina o cuinar al menjador. Aquesta proximitat cuina / comensal és un dels trets distintius de la casa, que també disposa d'una autèntica barra Sushi, territori exclusiu del sushi-man pensat pels que no mengen en companyia. Els seus sis metres de marbre negre envellit disposen de l'ergonomia necessària per l'elaboració del sushi i el sashimi, i veure amb senzillesa la perfecció del seu creador, parlar sense barreres de com preparar-ho a casa. Al costat, la taula sushi (un invent del propi IKI) obre l'experiència a grups i parelles.

El Teppanyaky, apropiat per petits grups i amb capacitat per a 10 persones, és un espai quasi litúrgic presidit per una taula rodona. Al seu centre s'ha incrustat una gran planxa de crom vanadi, on es cuinen carn, peix, marisc, vegetals, verdures, fideus o arròs just a l'instant. Els plats poden variar sensiblement en funció del mercat i de la temporada.

On el sostre guanya la màxima alçada antigament hi havia la vaqueria, i avui se situa el menjador principal, amb capacitat per a 40 persones. Set taules més, distribuïdes just davant la cuina i acompanyades de fanals amb dibuixos del Japó i de Barcelona, conviden al visitant a baixar a la bodega, situada al soterrani del local i amb accés independent des del carrer Aribau.



IKI BARCELONA

Carrer d'Aribau, 174 (Barcelona)

(Entre París i Còrsega)

Tel. 93 676 34 07

Obert de dilluns a dissabte de 13:30 a 15:30h i de 20:30 a 23:30h.

Diumenge de 13:30 a 15:30h. Diumenge nit tancat.

Com arribar-hi:

<M> Hospital Clínic (L5)

<FGC> Provença

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

+34 932 18 39 82

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

+34 932 17 31 96

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

+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