



Manjares del mar directos a la mesa.



'Sushi' y 'sashimi' elaborados con el mejor producto.



Detallismo, sabor y texturas en cada plato.

## IZAKAYA KITCHEN & BAR - HOTEL SIR JOAN

# Obras de arte para el paladar

► Izakaya Kitchen & Bar funde la extravagancia de la cocina japonesa con los sabores de Perú

**DIANA BLESA** EIVISSA

■ Sensaciones únicas pueden experimentarse en el restaurante Izakaya Kitchen & Bar, un paraíso para los sentidos en un entorno de auténtico lujo: el hotel Sir Joan. Una moderna gastronomía japonesa con influencias de América del Sur armoniza a la perfección con la naturaleza cosmopolita de la isla blanca. Pasión, técnica y materia prima de alto nivel para lograr unas creaciones excepcionales.

«Izakaya Kitchen & Bar es una experiencia gastronómica contemporánea donde la extravagante cocina japonesa se encuentra con los sabores peruanos», explica Yossi Eliyahu, fundador y copropietario de The Entourage Group, que ha introducido una revolucionario concepto de gastronomía en diferentes lugares del mundo.

«Lo que hago en la cocina de Izakaya Kitchen & Bar es básicamente el resultado de la experiencia de los muchos años que llevo trabajando», afirma Hariprasad Shetty, el jefe ejecutivo del restaurante, cuya trayectoria está muy ligada a las raíces japonesas. «Sin embargo, nosotros no hacemos cocina japonesa clásica. Es un estilo contemporáneo, nuestro propio estilo con el sello Izakaya Kitchen & Bar».

El chef da una gran prioridad a las materias primas que utiliza en su cocina y su procedencia. «El caviar que utilizamos está producido especialmente para nosotros — comenta Shetty —. Es un caviar muy natural, sin nada más que ingredientes naturales. Sin conservantes. Que tiene que utilizarse a tiempo o se pierde». El equipo es otra clave del éxito en Izakaya Kitchen & Bar. «Para mí, la mejor habilidad es que puedan sonreír cuando trabajan, porque significa que están disfrutando. Siempre decimos que, si no puedes sonreír en la cocina, sal de ella», indica Harry.

La impresionante vinoteca en acero es el eje central del restaurante, con elegantes vinos internacionales y una selección de sake japonés, *shochu* y *whiskeys*. Cócteles selectos y más bebidas premium en un sueño gastronómico.



Espectaculares creaciones que nacen de los viajes, las raíces y las técnicas culinarias de Japón. FOTOS. SERGIO G. CAÑIZARES



Hariprasad Shetty dirige este equipo desde hace ocho años.



Izakaya Kitchen & Bar, en el hotel Sir Joan, es parte de The Entourage Group.