



Nota de prensa

SUSHIWAKKA, LA BARRA MÁS INUSUAL

- ✓ **Este nuevo restaurante presenta una fórmula muy divertida cuyo eje es la barra giratoria de sushi, perfecta para un afterwork singular...**
- ✓ **... y una noche atrevida, porque la otra apuesta es la coctelería. Un combinado exótico que se prolonga hasta entrada la madrugada**

Madrid, enero de 2009

Moderno y desenfadado. Así es el nuevo restaurante **Sushiwakka** (Infanta Mercedes, 62. Tel. 91 571 27 37. Madrid. www.sushiwakka.com) inaugurado hace tan sólo unos días. Es la última creación de María Li Bao, propietaria de restaurantes como China Crown, Hakkasan o Asia Cuzco, quien presume de su faceta más lúdica y presenta una fórmula atrevida que engancha a todos los públicos desde primera hora de la tarde y hasta la madrugada. ¡Y los siete días de la semana! Porque la de **Sushiwakka** es la barra más inusual y oriental de Madrid.

Es el nuevo objeto de deseo en torno al que se mueve la clientela más sofisticada. Y es que **Sushiwakka** importa la moda, que tanto furor causa en otros países, de compartir mesa con desconocidos. Diseñada para un máximo de 12 personas, sobre la cinta giratoria circulan hasta cuatro platos diferentes, que corresponden a distintos precios y a una amplia variedad de sushi y sashimi, así como otras especialidades orientales. De esta forma, el cliente coge de aquí y de allá, se ríe por ese plato que se escapó y le pide al vecino si se lo puede alcanzar... Las situaciones más insospechadas tienen lugar en la que ya es una propuesta bien original y divertida para los amantes del 'afterwork' y para las reuniones entre amigos.

Existen cuatro categorías de platos que elaboran *in situ* dos sushimen. El más barato (1,90 €) incluye maki, sushi y sashimi; el de 2,90 €, puede ser maki roll, temaki, ensalada de algas o mediterránea; el siguiente, de 3,90 €, es el plato de sushi de hasta siete tipos diferentes (lubina, atún, anguila, dorada, salmón, pulpo y calamar); finalmente, por 4,90 €, se incluye sashimi, ceviche u otras recetas que varían diariamente como, por ejemplo, gambas al ajillo, claro está, con un guiño asiático.

Sigue el ritmo incesante... detrás de la barra se agita la coctelera. El conocido barman Jesús Lumbreras ha diseñado 50 cócteles de factura neoyorquina que exploran las posibilidades de sabores tan atípicos como la flor de sauco o el jarabe de cayena. Además, el sake es el ingrediente estrella de diez mezclas; entre otros, *Sushiwakka Royal* con champán, sake, ginebra y jarabe de rosas; *One night in Tokio* a base de sake, cerveza japonesa y ginger ale o *Japanese pear* con sake, puré de pera, limón y canela. Precio desde 7 €.

Pero hay más. Porque el restaurante cuenta con un agradable salón perfecto para los clientes que deseen cenar a la carta de forma más íntima y descubrir bocados tan sorprendentes como el sushi de pato crujiente con salsa ikura, de pavo al curry o el de ventresca de merluza en salsa verde y acompañarlos de un buen vino. A mediodía la opción perfecta es el menú (11 €); equilibrado y muy variado, con platos tradicionales para cargar las pilas. Otra buena recomendación es el menú japonés (15 €). Sin olvidar que a primera hora de la mañana este nuevo restaurante presenta una amplia variedad de desayunos. En **Sushiwakka** la actividad no cesa ni un instante.

Este nuevo restaurante está decorado en tonos grises y presume de una estética sugerente y elegante. El juego de luces y las proyecciones de fondos marinos acentúan su carácter camaleónico y versátil, de forma que el local cambia a medida que avanza el día. En cuanto a la música -pop, rock y ambient- crea una atmósfera muy agradable. Tiene capacidad para 50 comensales; el precio medio es de 25 € y permanece abierto todos los días de 08:00 a 01:00 h. Se puede fumar y dispone de aparcacoches.

Más información: Aires News Comunicación. www.airesnews.com

Isabel Aires
Tel. 91 535 45 14 / 670 369 775
isabel@airesnews.com

María Nájera
Tel. 91 535 45 14 / 646 742 372
maria@airesnews.com