

Auténtico japonés

■ Es un japonés distinto de todos los que se pueden encontrar en la ciudad pero auténtico, excepcional. En un bellissimo local instalado en el 231 de la calle Muntaner, al que hay que acceder desde la portería de esta regia edificación que está justo delante del Luz de Gas, Yoshi y Yuko Yamashita han creado la primera taverna realmente japonesa de Barcelona. En un entorno claro y elegante en el que destacan los tapices en tonos rojos y caldera elaborados pacientemente por la propia Yuko, este amplísimo y luminoso restaurante promete convertirse en todo un referente. De hecho ya



XAVIER GÓMEZ

De los mismos dueños que el Yamashita

lo es. Lleva abierto sólo tres días y desde los amplios ventanales que dan a Muntaner ya puede verse que Nagomi cuenta con un nutrido grupo de habituales. Gourmets que se han sorprendido con platillos fríos como el foie de pato con crujiente de nori, o la vieira rellena de tobiko con salsa de ume; con calientes como los excepcionales dados de solomillo en salsa estilo teriyaki, la dorada al aceite de ajo o la anguila y tofu en su tortilla. Y con las frituras y los pinchitos (¡atención al de ostra con panceta!). Una buena carta de vinos y un trato rápido e impecable ponen el resto. Sin duda Nagomi es todo un descubrimiento, que gusta incluso a los que recelan de la comida japonesa. – MARGARITA PUIG