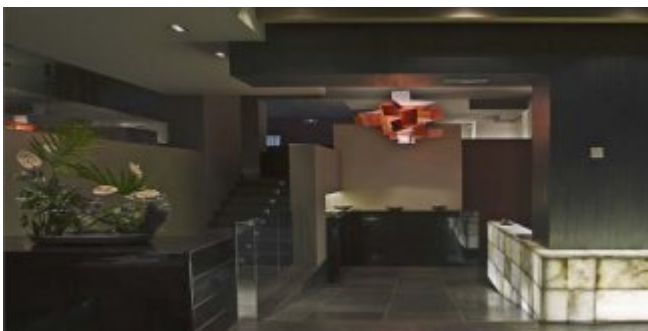


Bienvenidos a Madrid

La prestigiosa cocina Kabuki del chef Ricardo Sanz tiene sus comienzos en este restaurante, origen del grupo empresarial, que comenzó su andadura en junio de 2000. Desde su barra salieron los primeros platos que fusionaban la cocina japonesa y mediterránea, en su momento toda una novedad, lo que le hace ostentar hoy una Estrella Michelin.

Ricardo Sanz, que aprendió el oficio de sushiman en los restaurantes Tokio Taro y No-Do, supo aunar en sus creaciones lo mejor de las gastronomías mediterránea y japonesa, manteniendo una armonía entre tradición y novedad. Las especialidades en las que se basa Kabuki son sus platos de pescado y sushi, sin olvidar su trilogía de nigris (pez mantequilla con trufa, huevo de codorniz y hamburguesa), el usuzukuri de toro con pan tumaca, el tartar de toro o las costillas wagyu.

Actualmente, el chef de este pequeño restaurante es Víctor Serrano, que sigue los pasos de su maestro en la barra de sushi. El local, próximo al Santiago Bernabéu, cuenta con una decoración minimalista y un jardín exterior que se puede disfrutar en la temporada estival.



Servicios



Reserva on line



Con terraza



Carta en otros idiomas



Wi-Fi gratis

Servicios complementarios

 1 estrella Michelin	 Admisión de tarjetas de crédito
 Aparcacoches	 Carta de vinos selectos
 Catering	 Cheque Gourmet
 Comida por encargo / para llevar	 Comidas de grupo
 Diners Club	 Guardarropa
 Reserva de mesa	 SodexHO pass
 Ticket Restaurant	

Datos de interés

Dirección

Avenida Presidente Carmona, 2 28020

Teléfono

(+34) 91 417 64 15

Web

<http://www.restaurantekabuki.com>

Autobús

3, 5, 43, 149

Última reforma

2000-01-01

Tipo de Cocina

Mediterránea, Fusión, Japonesa, De autor

Zona turística

Castellana

Correo electrónico

info@restaurantekabuki.com

Metro

Estrecho (L1), Santiago Bernabéu (L10)

Cercanías (Local train)

Madrid-Nuevos Ministerios

Precio

de 45 a 60 euros



PÁGINA OFICIAL DE TURISMO DE LA CIUDAD DE MADRID