

# Janatomo

Hace veinte años, el japonés Tomoyuki Ikenagaés y su esposa Eiko abrieron en Madrid Janatomo, local especializado en cocina nipona. Dos meses después, y ante la ausencia de clientes, reconvirtieron su local en un restaurante chino. Ahora que la comida japonesa se ha puesto de moda, Janamoto introduce de nuevo platos de aquel país, sin dejar de servir comida china.

Se trata de un restaurante serio en cuyas cocinas trabajan los hijos de los fundadores, Jun e Hitoshi Ikenaga. Algo así como una taberna japonesa que también ofrece platos chinos. En ambos casos, recetas ortodoxas, de corte clásico, que se elaboran con buenas materias primas: el aceite de las frituras se renueva a diario; los pollos son de carnes trabajadas, y los cerdos, de raza ibérica. En la cocina nipona la tempura variada es buena; la sopa de miso, irreprochable, y los surtidos de sashimi (lonchas de pescados crudos) o sus niguri sushi de anguila asada o de atún resultan magníficos. Aquí destacan sus mesas con yakiniku (barbacoa), únicas en Europa, en las que el propio cliente asa, al calor de una rejilla metálica, lonchas de cerdo ibérico y de vacuno mayor, según el punto que desee. Y todo sin humos ni grasas gracias a un prodigioso sistema de extracción incorporado.



## Servicios complementarios



Cheque Gourmet



Reserva de mesa



Comidas de grupo



Ticket Restaurant

## Datos de interés

### Dirección

Calle Reina, 27 28004

### Teléfono

(+34) 91 521 55 66

### Metro

Banco de España (L2), Gran Vía (L1, L5), Sevilla (L2)

### Precio

de 16 a 30 euros

### Horario

Mar - Dom 13.30-16.45 h. / 20.30-0.45 h.

### Zona turística

Chueca

### Web

<http://www.spainnews.com/janatomo>

### Autobús

1, 2, 3, 74, 146, 202

### Tipo de Cocina

Japonesa, China

Web oficial de Turismo

