

20/01 al 27/01

SEMANA
SALVAJE

MADRID

GAMAN

C. de Ferrer del Río, 7, Salamanca, 28028 Madrid

[@gaman_madrid](#) por [Luis Arévalo](#)

Sashimi de salmón rojo salvaje de Alaska marinado en aceite de sacha inchi y soja, ikura curado en pisco y vinagreta de ajíes y sésamo.

Sudado de bacalao negro de Alaska en curry verde y encurtidos.

KYOSHI

C. de San Agustín, 3, Centro, 28014 Madrid

[@kyoshi_ricardosanz](#) por [Juan Quirós](#)

Buñuelo de bacalao negro de Alaska con alioli de miso

Nigiri de salmón rojo salvaje de Alaska

Nigiri de salmon rojo salvaje de Alaska y panceta ibérica

Gunkan ikura

RICARDO SANZ WELLINGTON

C. de Velázquez, 6, Salamanca, 28001 Madrid

[@ricardosanzwellingtonnokazoku](#) por [Esteban Murata](#)

Tartar de salmón rojo salvaje de Alaska con sus huevas

Salmón rojo salvaje de Alaska teriyaki

Salmón rojo salvaje de Alaska a la plancha con salsa de algas

Bacalao negro de Alaska marinado en miso

Nigiri de salmón rojo salvaje de Alaska

Nigiri de salmón rojo salvaje de Alaska kimuchi

Nigiri de salmón rojo salvaje de Alaska flambeado

Nigiri de bacalao negro de Alaska con miso

Nigiri de ikura con yema de huevo de codorniz



20/01 al 27/01

SEMANA
SALVAJE

MADRID

TA-KUMI

C. de Claudio Coello, 114, Salamanca, 28006 Madrid

[@takumirestaurante](#) por [Carlos Velasquez](#)

Bacalao negro de Alaska marinado con miso, setas shimeji, shitake y tirabeque

Usuzukuri de salmón rojo salvaje de Alaska

Kiuri maki de salmón rojo salvaje de Alaska e ikura

UEMURA

C. de Sánchez Pacheco, 84, Chamartín, 28002 Madrid

[@uemurarestaurante](#) por [Naumi Uemura](#)

Shira-ae de limón , salmón rojo salvaje de Alaska ahumado con tofu, edamame e ikura.

Hassun de ahora-ae de limón con tofu, salmón rojo salvaje de Alaska ahumado y huevas ikura, daikon encurtido, sashimi de salmón rojo y bacalao negro de Alaska al miso.

Chirahsi zushi de salmón rojo Salvaje de Alaska, Bacalao negro, seta shiitake, huevo, e ikura.

Sukiyaki de Bacalao negro de Alaska, Ito konnyaku, seta shiitake y verduras.

YUGO THE BUNKER

Calle de San Blas, 4, Centro, 28014 Madrid

[@yugothebunker](#) por [Julián Marmol](#)

Won ton de salmon rojo salvaje de Alaska con bechamel de yuzu

Siu Mai de salmon rojo salvaje de Alaska con gelatina tosazu e ikura

Sashimi de salmón rojo salvaje de Alaska

Uramaki de salmón rojo salvaje de Alaska

Bacalao negro de Alaska a la brasa de binchotan con teriyaki de miel de Manuka

ZUARA SUSHI

C. del Pensamiento, 28, Tetuán, 28020 Madrid

[@zuarasushi](#) por [David Arauz](#)

Menú Omakase incluyendo pescados del mar de Alaska



Salvaje, Natural & Sostenible