

Gastronomía Buen apetito

por **Lluís Ruiz Soler** lruler@diariodeunglton.com

EL RESTAURANTE

Alta cocina japonesa

Nigo

- San Fernando, 12
- 03001 Alicante
- Tel.: 966 602 415
- A la carta, desde 27 €. Menús a 25, 45 y 75 €
- Abre todos los días



En 2014, Men Qi y Mizuki Yanagida pusieron al alcance del foodie alicantino una nueva dimensión de la cocina nipona con la apertura de Daikichi, que es como otros japos en la forma, pero tiene una reveladora autenticidad en el fondo. Hace un par de años ficharon al chef japonés Go Majima y ahora se han asociado para crecer: además de aquel bistró, presentan este restaurante decididamente gastronómico. Nigo reivindica la «alta cocina japonesa» sin más limitaciones a su carácter estrictamente genuino que las logísticas o de suministro más insalvables. Para descubrir su propuesta, el menú degustación resume en nueve pases una forma de entender la gastronomía que

queda completamente desvirtuada en los japos habituales. Además del sushi y el sashimi imprescindibles –con precisas instrucciones sobre el uso de las salsas ponzu y tamari para pescados blancos o rojos– y de entrantes como las habitas de soja delicadamente ahumadas, nos sirven una sopa kai de lo más emblemático, una tempura gloriosa, un tataki de wagyu atinadamente condimentado o un chawanmushi de anguila y pollo de los que nos alejan muchísimo de los tópicos al uso. El postre del menú degustación –panna cotta de jengibre– también le hace justicia a la reivindicación de la «alta cocina», igual que el precio: 75 eurazos sin bebida.