

Un viaje por la cocina japonesa sin salir de Tenerife, seis destinos imprescindibles

La [cocina japonesa](#) se define por su precisión, el respeto al producto y la armonía de sabores que surgen del umami. En **Tenerife**, este legado milenario cobra nueva vida; ingredientes autóctonos, desde los pescados de proximidad hasta el alga que crece en nuestras costas, se ensamblan con técnicas niponas que han pasado de generación en generación. Lejos de simples adaptaciones, estos rituales culinarios constituyen un lenguaje legítimo, donde el producto se eleva a símbolo, la pieza de pescado confiere textura, el corte optimiza sabores y la salsa subraya el carácter del conjunto, todo bajo una lógica ancestral matizada por el paisaje isleño.

Las barras y espacios seleccionados mantienen vivo el espíritu del ***kaiseki*** -la sucesión equilibrada de sabores y texturas- y la tradición ***edomae*** del sushi urbano, mientras incorporan la frescura de la huerta tinerfeña y la riqueza marina local. Así, la isla se convierte en un lienzo donde **Oriente** y **Occidente** dialogan, ofreciendo experiencias que combinan la sobriedad del minimalismo japonés con la calidez del paisaje volcánico.

1. Kazoku Izakaya, espíritu nikkei junto al Atlántico









En Santa Cruz, [Kazoku Izakaya](#) ofrece un despliegue de platos que fusionan técnica japonesa y despensa tinerfeña. El **usuzukuri de lubina Aquanaria** se sirve en finas láminas que brillan con un velo de aceite cítrico, dejando emerger la textura tersa del pescado y un matiz salino sutil.

El **tartar de atún marinado en mermelada de tamarindo** combina la firmeza del atún rojo con la acidez dulce del tamarindo y la untuosidad del cremoso de aguacate, realzado por la trufa y el yuzu kosho que aportan profundidad aromática. El Unagi Roll aúna anguila kabayaki, aguacate y tobikko sobre arroz

perfumado con teriyaki y un toque de mayokimchi, condensando en cada bocado la armonía de texturas y sabores contrastados.

Las **sui-gyozas de langostino salvaje** destacan por su masa delicada y un fondo oscuro de shitakes que ensancha su umami. El **yakisoba de carrilleras a baja temperatura** ofrece una salsa intensa, ligada al jugo de la carne, mientras el **panal exótico** cierra con un postre de fruta de la pasión y arroz inflado, equilibrando el menú con su frescor tropical.

2. Shibui, sobriedad y pureza en la barra









David Araúz y **Álvaro Prieto**, propietarios de **Zuara Sushi** en **Madrid**, trasladan a **Tenerife** su visión de un **Japón** contemporáneo. [Shibui](#) despliega un menú donde prima la nitidez del producto. El sashimi variado permite apreciar la frescura y el corte preciso de pescados capturados en costas tinerfeñas y japonesas; cada lonja se degusta con el arroz justo, sin distraer la paleta sensorial.

En la sucesión de nigiris artesanales, el tartar de atún rojo destaca por su densidad y matices dulces, mientras la carne de wagyu se funde en la boca, liberando su grasa veteada y un

retrogusto limpio.

Las gyozas de carabinero sorprenden con un relleno intenso y un pliegue perfecto, y las berenjenas al miso, asadas al punto, aportan una nota ahumada y melosa.

La secuencia se complementa con una selección de sakes y vinos ligeros, que abrazan la pureza del menú sin imponerse.

3. Kensei, japonés contemporáneo frente al mar











En el entorno privilegiado del **Hotel Bahía del Duque**, [Kensei Japonés Contemporáneo](#) propone un encuentro entre la tradición nipona y la creatividad más audaz. Bajo la batuta del chef **Víctor Planas**, formado en cocinas con estrellas **Michelin**, el restaurante ofrece un menú donde cada bocado es diálogo entre

técnicas centenarias y matices modernos.

El recorrido arranca con **vieiras acariciadas por notas cítricas** y evoluciona hacia un **huevo royal de yema** generosa que se funde con un **brioche de toro** de textura jugosa. Destaca asimismo el **wagyu teriyaki**, cocinado a baja temperatura para conservar su marmoleo, y una cuidada selección de **nigiris y salmón** marinado en miso, que elevan la sencillez al plano sensorial más depurado.

La experiencia se completa con el servicio impecable de la maîtresse **Stefania Giordano** y la pericia del sumiller **Rodrigo González**, cuyas propuestas -vinos de autor, cócteles asiáticos y sakes- empastan con cada plato. Desde el **sushi bar**, donde la preparación se exhibe como un acto casi ritual, hasta la **terrazza zen**, concebida para la contemplación, **Kensei** diseña emociones.

Recomendado por la **guía Michelin** durante cuatro años y poseedor de un **Sol Repsol**, **Kensei Japonés Contemporáneo** demuestra que la verdadera innovación reside en insuflar nueva vida a lo ancestral, convirtiendo cada visita en un viaje sensorial que honra el pasado y abre caminos hacia el futuro.

4. Kiki, neones y neogastronomía japonesa











[Kiki](#) sorprende con un festival de sabores dinámicos. El **Maguro picante** combina atún rojo con salsas especiadas, despertando el paladar sin opacar la calidad del pescado; las **zamburiñas** se presentan en su punto justo, con un ligero toque cítrico de yuzu que realza su dulce salinidad.

La ventresca de atún toro se presenta en finas lonchas que reposan sobre una crema de aguacate, tomate y crujiente de pan; la grasa melosa del pescado encuentra un contrapunto fresco y vegetal, y el crujiente aporta tensión al bocado.

El usuzukuri de pescado blanco en leche de tigre se equilibra

con dados de mango, cebolla morada y cancha serrana, ensamblando la potencia cítrica y picante con la pureza del corte.

El tartar de atún rojo, macerado con cebolleta y salpicado con alga nori crujiente, revela un perfil marino refinado: la untuosidad de la carne se modula con la textura crocante, resultando en una armonía de sabores limpia y duradera.

5. Izakaya L0, la versión canalla del izakaya











[Izakaya L0](#) imprime carácter con un desfile de bocados intensos. En sus dos ambientes -la terraza y el comedor interior- las creaciones del chef irradian sabor desde el primer instante.

En el apartado de nigiris despliega cortes de atún, pez espada y presa ibérica con matices precisos: cada lámina descansa sobre un arroz suelto y su punto de vinagre equilibrado. El tartar de maguro se presenta firme, salpicado de cebolleta y crujiente de alga, y las zamburiñas cautivan por su textura jugosa y su velo de yuzu.

Entre los platos calientes, el yakisoba de carrilleras reinterpreta la receta clásica con carne deshilachada y salsa intensa, mientras las gyozas de cochinita pibil aportan un guiño mexicano lleno de jugosidad y especias suaves.

El postre de ajo negro, combina un cremoso equilibrio entre dulce y umami, cerrando una experiencia que invita a volver. La carta, más allá de su extensión, selecciona vinos canarios y cervezas artesanales que complementan cada bocado, y el servicio cercano subraya el ambiente desenfadado de este izakaya único.

6. Aiko Sushi, veterana con propuestas renovadas











Con años de trayectoria, [Aiko Sushi](#) mantiene el pulso con una propuesta que honra la esencia japonesa y se adapta a la isla. El tiradito de pescado blanco con ají amarillo abre el festín con su frescura punzante, mientras la vieira fuku se desliza con un velo de mantequilla japonesa y un toque sutil de yuzu.

El nigiri de toro caramelizado retiene la jugosidad de la ventresca, glaseada sin exceso para realzar su umami, y el salmón tempurizado equilibra el crujiente exterior con un interior tierno, rematado en ponzu suave.

El maki Shimanto y el maki de gamba roja, con su combinación de tempura y cabezas ahumadas, muestran un contraste de texturas que aviva el placer. El cheesecake de mango, ligero y perfumado, cierra la sesión con una nota cítrica que resuena tras cada bocado.

Aiko ofrece un espacio diáfano con opción de terraza, donde el servicio profesional acompaña vinos seleccionados para una experiencia donde la técnica ancestral y el producto isleño danzan en perfecta sintonía.

Tenerife demuestra ser un enclave singular para la cocina japonesa, donde la precisión del corte y el respeto por el umami se enriquecen con la riqueza local. Desde la simbiosis **nikkei** de *Kazoku* hasta la sobriedad omakase de **Shibui**, pasando por las interpretaciones contemporáneas de **Kensei** y los guiños neogastronómicos de **Kiki**, cada propuesta aporta una visión única. **Izakaya LO** celebra la informalidad y el sabor, mientras **Aiko Sushi** reivindica la continuidad de una tradición que evoluciona con soltura. En conjunto, estas seis direcciones permiten realizar un viaje interior a **Japón**, sin salir de la calidez volcánica y atlántica de **Tenerife**.