

Portal Oficial de Turismo de Tokyo GO TOKYO



Updated: November 25, 2020

La comida típica de un bar ya no tiene secretos – Guía de la izakaya japonesa

La palabra japonesa de izakaya (居酒屋) está formada de tres kanjis cuyo significado, en orden, equivale a “quedarse-beber-sitio”. Son un lugar para pasar un rato mientras se toma unas copas cómodamente. Suena bastante bien.

¿Qué es una izakaya?

Se encuentran izakayas en todo Japón, desde los pequeños locales de un solo dueño a las cadenas gigantescas. Son locales donde la gente va a relajarse con los amigos o los compañeros de trabajo. Más similares a un bar de tapas o a un gastropub que a un bar, en una izakaya se puede elegir entre cerveza, whiskey, sake y una gran variedad de platos japoneses (y no tan japoneses).

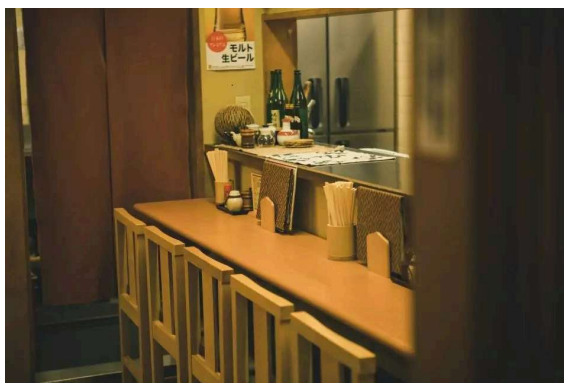
Algunas izakayas parecen a bares, y otras son más parecidas a restaurantes. En algunas las mesas son bajas y te sientas en un cojín o en una silla baja en el suelo, mientras que otras tienen las habituales mesas y sillas de estilo occidental. Quizás te pidan que te quites los zapatos antes de entrar, en cuyo

caso probablemente los dejes en un pequeño armario en la entrada o en un lugar determinado cerca de tu mesa.

En las izakayas de las grandes cadenas, quizás los platos se pidan utilizando tabletas electrónicas. Los menús de los establecimientos pequeños suelen estar escritos solo en japonés, y algunos de ellos están escritos completamente a mano. Pero no dejes que esto te disuada. Con su ambiente relajado y el consumo de alcohol, es probable que en poco rato ya estés haciendo amigos con los otros clientes, quienes pueden convertirse en una inestimable fuente de información y recomendaciones.

Cuando termines, con un simple "okaikai onegaishimasu" o una X hecha cruzando los dedos índices conseguirás que te traigan la cuenta a la mesa. La cuenta casi nunca está detallada, así que prepárate para dividirla en partes iguales entre los miembros de tu grupo. Al igual que en el resto de restaurantes en Japón, no es costumbre dar propina.

El horario típico de una izakaya empieza a las 17:00 o las 18:00. Muchas cierran a las 23:00 o a medianoche, aproximadamente la hora de salida de los últimos trenes en Tokio para volver a casa, mientras que otras están abiertas hasta altas horas de la madrugada.



¿Qué se encuentra en un menú típico de izakaya?

El menú típico de una izakaya ofrece comida y bebida sabrosa y sin pretensiones. La comida se sirve principalmente en pequeños platos que puedes compartir y que no llenan demasiado. Cerveza, whiskey, sake y cócteles sencillos constituyen la mayor parte del menú de bebidas. Los precios suelen ser razonables, así que puedes probar una amplia variedad de platos sin arruinarte.

La comida

La comida en una izakaya suele ser clásica, platos sencillos de gran atractivo. Puedes esperar que sirvan yakitori (brochetas de pollo asado) y otros tipos de carne y pescado asado, karaage (pollo frito), edamame, verduras encurtidas, y probablemente algunos platos occidentales informales como patatas fritas, ensalada de patata y pizza. Otros clásicos japoneses, como el sushi y ramen, los podrás encontrar en las izakayas más grandes (pero en las pequeñas no son tan habituales).

En esencia, la comida que se sirve en una izakaya es cualquier cosa que combine bien con la bebida. No te olvides de pedir suficiente para todos, porque los platos suelen ser raciones pequeñas o de una unidad. Pero no te esfuerces en pedirlo todo de una vez; puedes ir pidiendo poco a poco, al mismo tiempo que pides otra ronda de bebidas. Si al terminar la velada todavía sientes hambre, ¡pidete unas bolas de arroz asadas!

En la izakaya, después de sentarte te traen una toallita para limpiarte las manos y un pequeño plato llamado “otoshi”. Este plato está incluido en el precio del servicio, o “otoshidai”, y puede ser cualquier cosa, desde verduras cocidas a pescado fresco. Mantén una mente abierta y pruébalo.

Un detalle más: Es justo decir que la mayoría de las izakaya no están muy pensadas para los veganos/vegetarianos. Japón es un país omnívoro. Lee el menú con cuidado, o pregunta directamente a los empleados, para asegurarte de que la “ensalada” que has pedido no contiene queso o beicon.



Las bebidas

No entres esperando encontrar cervezas artesanales o elegantes cócteles. Generalmente cuentan con un tipo de cerveza (servida muy fría), sake, shochu, whiskey y vino. Las bebidas combinadas populares incluyen el whiskey con soda (conocido como “highball” en japonés) y las “sours” (shochu con soda y algún tipo de sabor a fruta, bastante similar a los “hard seltzers” que últimamente están tan de moda en occidente).

Muchas izakayas ofrecen la opción happy hour a primera hora de la noche y, por la noche muchos ofrecen la opción de barra libre – paga una determinada cantidad para poder beber ilimitadamente durante un periodo de tiempo determinado (generalmente 1-2 horas). Si no bebes alcohol, ¡no hay ningún problema! Casi todas las izakayas sirven té, zumos y otras bebidas sin alcohol.

Atención: Durante mucho tiempo estaba permitido fumar en casi todos los bares e izakayas en Japón, pero a partir de abril de 2020 se produjo un gran cambio. En la mayoría de bares y restaurantes, fumar queda extremadamente limitado, y solo se permite en salas separadas designadas para fumadores. Esto significa que, probablemente, las izakayas pequeñas con una sola sala son completamente para no-fumadores, aunque ya se verá cómo irá evolucionando. Muchos restaurantes en Tokio ya cuentan con secciones separadas para fumadores y no-fumadores, pero la separación entre ellas puede ser bastante vaga. En cualquier caso, esta nueva ley probablemente sea malas noticias si eres fumador; pero si no te gusta estar rodeado de humo de tabaco, ahora, disfrutar en una izakaya en Tokio debería ser una experiencia más agradable.



Visita las callejuelas con izakayas de Tokio

Yokocho es la palabra japonesa para “callejón”, pero su significado se ha extendido y hace referencia a las calles estrechas donde se suceden los farolillos rojos y repletas de izakayas y bares. Ven aquí para encontrar un sabor menos refinado y más auténtico de Tokio, y para tener la oportunidad de beber con los tokiotas.

Tradicionalmente, la entrada a las izakayas en el yokocho está señalizada con farolillos blancos o rojos con el nombre del establecimiento escrito en caligrafía. El noren, o cortina de tela, indica la entrada. El interior suele ser bastante compacto, algunos solo sirven a un máximo de 10 personas cada vez. Quizá solo cuenten con asientos en la barra, o quizá incluso no tengan ni asientos –los tachinomi (bares de pie) son también bastante habituales. Es una experiencia divertida y acogedora – todos los clientes sentados codo a codo y compartiendo una animada conversación. (¡Pero no vayas con un grupo enorme, porque no conseguiréis entrar!)

Los mejores yokocho en Tokio los encontrarás donde se espera encontrarlos – en zonas repletas de gente y cerca de los edificios de oficinas, convirtiéndose en lugares perfectos para relajarse con los

compañeros de trabajo o para huir de la multitud. Muchas las puedes encontrar a poca distancia de las estaciones de tren en los distritos de negocios y en los principales barrios de la ciudad, como son Shinjuku (Omoide Yokocho & Golden Gai) y Shibuya en el centro, Ebisu (Ebisu Yokocho) al sur, Shimbashi al este y Ueno (Ameyoko) al noreste.



Palabras Clave

Bares & pubs

Comer & beber

Experiencias culturales tradicionales

Izakaya & yokocho

Sake & licores

Vida nocturna

Yakitori y kushikatsu

Comer & beber

[Ver todo](#)