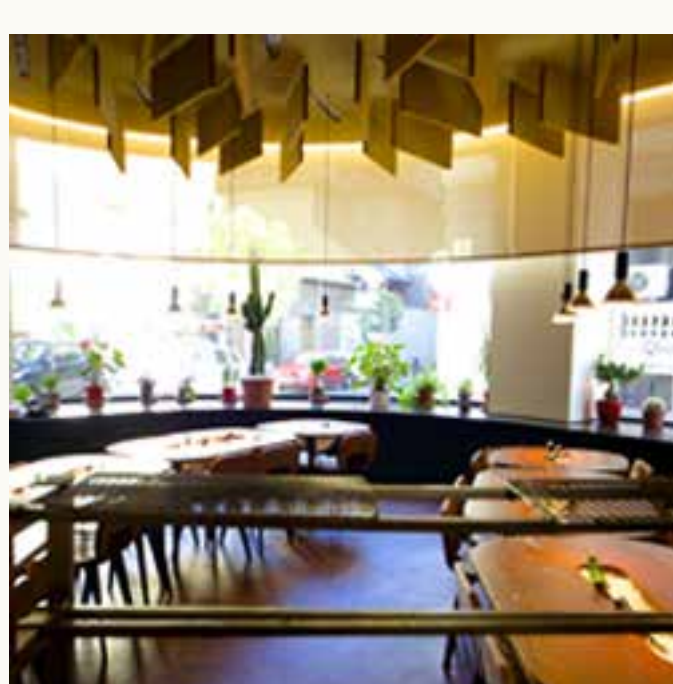




EL RESTAURANTE



Yakitoro es un espacio inspirado en la tradicional taberna japonesa de yakitori. Le damos el toque español y lo interpretamos a nuestra manera, para que todo sea muy cercano y muy nuestro.

Yakitoro evoca la combinación del nombre japonés "yakitori" (焼き鳥), que define a la brocheta japonesa, y de la palabra "toro", el animal y símbolo español más reconocido.

レストラン

EL CHEF



Comenzó sus estudios de Cocina con 17 años, compaginando sus estudios con prácticas en algunos de los mejores restaurantes de la ciudad.

Al terminar sus estudios se marchó un año a Suiza a aprender con los grandes de la cocina centroeuropea para volver a España y finalmente fundar *Nodo*, local pionero en la *cocina de fusión*.

Actualmente dirige Yakitoro, situado en el centro de Madrid

Premios a Destacar

2005 Premio de Madrid Fusión al Mejor Cocinero del año.

2006 Premio Amer al Mejor Cocinero del año.

2009 Premio de El Mundo al Mejor Cocinero en progresión.

2010 Premio de El Mundo al Mejor Restaurante (Pandelujo).

ESPECIALIDADES



Yakitoro nace de un viaje a Japón, del que volvimos convencidos de que la tradicional taberna japonesa de yakitori podía adaptarse a la cocina española. El reto era hacer recetas españolas en clave yakitori.

En definitiva, una forma de comer de tapas con todo bien ensartado, aromas a brasas y sabores nuestros.

Yakitoro es el nombre que damos a nuestra brocheta.

Nuestra carta se basa en Yakitoros que combinan diferentes ingredientes.

Encontrarás Yakitoros De La Tierra, Del Agua, De la Granja, De la Finca, Yakibokatas, Yakiramen o ensaladas de la huerta.



SOLICITA INFORMACIÓN PARA RESERVAR



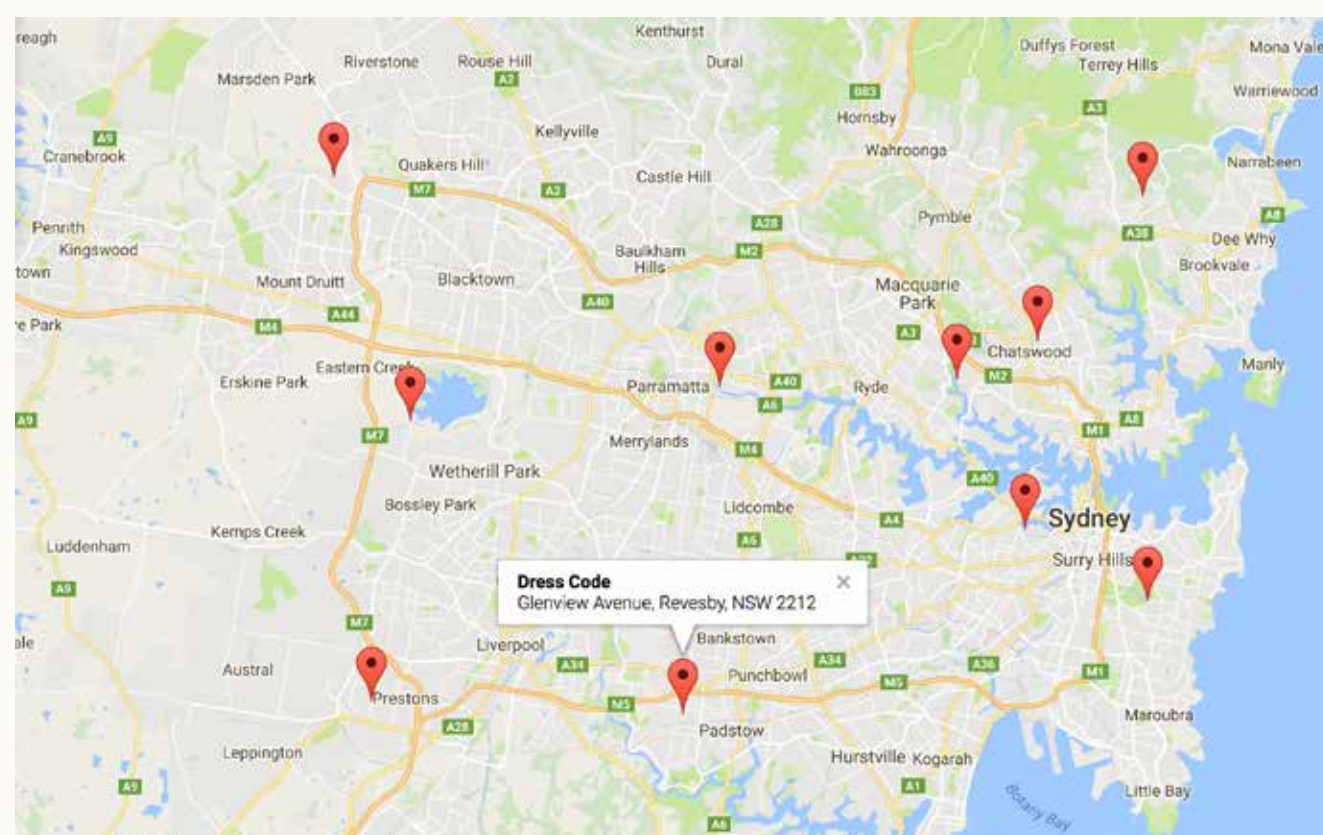
C/ Reina, 41
28004 Madrid



+34 91 737 14 41



info@yakitoro.com



ENVIAR