

## # PALADARES

# Ponja Nikkei

**TEXTO: RAFAEL POLA** / El propio nombre, **Ponja Nikkei**, resume, en sí mismo, el espíritu, autenticidad, e identidad peruano-japonesa del restaurante; ya que *ponja* es el término con el que los peruanos se refieren coloquialmente a las personas de origen japonés. El nuevo local de Ponja Nikkei en la calle Argensola de Madrid, es mucho más amplio y elegante que el que antes ocupaba en la cercana calle Almirante. Pero más allá del acogedor, confortable e inspirador ambiente del nuevo espacio, vamos con lo que más importa; la carta del restaurante, que, entre otras muchas cosas interesantes, probablemente reúne el mayor catálogo de *niguiris nikkei* del país: 18 sugerentes y apetitosas variedades que fusionan la más primorosa técnica japonesa con los ingredientes más representativos de la despensa peruana y española. La oferta incluye una magnífica selección de ceviches y tiraditos, y un contundente apartado de mariscos, pescados y carnes a la brasa. Entre estas últimas, destaca especialmente la carne de *wagyu A-5*, máximo rango de la calidad de la exquisita variedad bobina japonesa.

La cocina *nikkei* –surgida en Perú– fue la primera cocina de fusión del planeta, siendo actualmente una de las gastronomías con más adeptos del mundo. Una cocina en constante evolución a la que el nuevo Ponja Nikkei no deja de aportar nuevos productos y creaciones culinarias; incorporando, por ejemplo, a su carta: atún rojo de almadraba, lubina salvaje, marisco gallego, o el ya mencionado *wagyu A-5*. En el apartado de frío hay novedades como el *gunkan de o toro* –ventresca de atún rojo–, los *sashimis* de vieiras, pulpo, *ikura*; o los *niguiris* de lubina, y chistorra, el de pez mantequilla pachicai –una salsa chifa a base de jengibre–, el de perucho –atún aperuchado con ají amarillo– el de ventresca de atún, el de *o toro* con trufa y foie anguila, el de vieira y caviar, el de pulpo *kunsei* y el de *wagyu* con miso y yema de huevo. La carta incluye ceviches y tiraditos 100% *nikkei*; hay ceviches clásicos –de corvina con leche de tigre, canchita, choclo y boniato–; ceviche Ponja –con láminas de hamachi y anguila ahumada– y de atún de almadraba y los tiraditos de ají amarillo, de lubina salvaje con vieiras, rocoto y wasabi y de *o toro* y trufa.

Entre las elaboraciones calientes también hay sugerentes novedades: gyozas de centollo y gambón, el curry ramen de chuletas de *wagyu A5* fritas,



o los baos de chicharrón – inspirados en el clásico sánduche de chicharrón del *street food* peruano–, y de *katsu sando* de presa ibérica, ambos servidos en un jugoso pan *brioche*, que, como toda la panadería y repostería, se elabora en el propio restaurante. En la nueva carta tampoco faltan mariscos, pescados y carnes a la parrilla de carbón, incluyendo langosta en ramen de *udon*, cigala con arroz, lubina salvaje, merluza, pulpo, pez mantequilla...

La carta ofrece además una enorme variedad de informaciones de utilidad para el comensal; informaciones que alertan de los ingredientes por si algún cliente tiene intolerancia o alergia a cualquiera los productos o componentes incluidos en los platos: gluten, lácteos, frutos secos, mostaza, moluscos, sulfitos, setas...

El nuevo Ponja Nikkei también ha reforzado su propuesta de cócteles con una variadísima selección de combinados, muchos de ellos a base de pisco. Desde el pisco sour clásico hasta propuestas de pisco infusinado, con ingredientes botánicos como maracuyá, frutos rojos, cardamomo, lima jengibre...

El nuevo Ponja Nikkei reúne todas las condiciones como para poder convertirse en el más claro referente de la moderna cocina *nikkei* en Madrid. Ponja Nikkei pertenece al grupo **Quispe**, fundado en 2018 por César Figari y Constanza Rey. Quispe comenzó su andadura en España abriendo el restaurante peruano que da nombre al grupo, y que, hoy día, es también uno de los más destacados representantes de la cocina peruana en la capital. ♦

Más info capturando el BiDi



## # LIBROS



## Eneko Axpe Delicioso algoritmo

PLANETA GASTRO /

En *Delicioso algoritmo* se exploran muchos ejemplos del impacto transformador de la Inteligencia Artificial en la gastronomía, explicado de manera sencilla y tremendamente didáctica. Y es que la cocina tiene ahora a su alcance una de las herramientas más potentes jamás creadas. El doctor en Física por la UPV/EHU Eneko Axpe nos muestra la tecnología de la IA que puede lograr presentaciones

tan apetitosas que superan las humanas, crear nuevos platos originales, imaginar maridajes innovadores o sugerir texturas inéditas, dando lugar a la creación de una nueva *mente digital* de un chef.



## Noemí Boza Por qué lo llaman liderazgo

LID / Dirigido a todos los que buscan enfrentar nuevos desafíos, evolucionar en su carrera y disfrutar de una vida más plena, en *Por qué lo llaman liderazgo cuando quieren decir comunicación*, la autora, comunicadora y empresaria, presenta las actitudes y habilidades de lo que denomina liderazgo *bombón*, entre cuyas habilidades, la comunicación destaca como poderosa herramienta, capaz de multiplicar las oportunidades de toda trayectoria profesional, como lo demuestran las muchas experiencias personales y la sabiduría de grandes líderes empresariales de los que se habla en el texto.