



SEÑORA TANAKA

SUSHI, FUEGO Y CORTES JAPONESES



AGENCIA / MEXICOINFORMA

Homenaje y respuesta a su padre Señor Tanaka heredando la afición a la cocina y al Rock con un toque más carnívoro.

A diferencia de su predecesor en Nuevo León, Señora Tanaka es más casual y enfocado en cocina japonesa con cortes de carne.

Se trata de un nuevo restaurante de corte japonés en CDMX, donde además de su vena oriental también hay un especial acento en el fuego y los cortes Premium japoneses: con ustedes, Señora Tanaka.

Afuera del restaurante reina una pared tapizada de flores de durazno. Adentro todo es oscuridad, rock y



mucha comida. Señora Tanaka conjunta en un mismo espacio la frescura y precisión japonesas, con un toque moderno y jovial que apuesta por el descubrimiento de sabores de otras partes del mundo.

Su carta es extensa y tiene lo mismo entradas clásicas como una tostada de atún, tartares y tatakis, así como edamames y gyozas de Wagyu. También hay ensaladas de mar y asiáticas, vegetales en tempura y arroces fritos o sopa Misoshiro.

Entre sus fuertes hay pulpos anticucho, Short Rib y salmón a la sal; en la sección de cortes Premium, Wagyu japonés y australiano, así como New York Kobe. Sus Prime van de los Rib eye, pasando por Picaña y



filetes Choice. Toda la carne está certificada.

Haz espacio para el sushi bar: prueba el sashimi de atún rocoto (con claros sabores peruanos), así como el hand roll de Toro.

De los rollos, el Sra. Tanaka –anguila, salmón, camarón, cangrejo, aguacate, chile de árbol y salsa agridulce con alioli de ajo–, o el Shibui –salmón, atún, espárrago, cebollín, aguacate, alioli picante, yuzu-miso, salsa agridulce y balsámico–. Si prefieres nigiris solos, pídelos y te los preparan al momento en la barra.

UBICACION

AV. PDTE. MASARYK 169,
POLANCO, POLANCO V SECC,
MIGUEL HIDALGO, 11560
CIUDAD DE MEXICO, CDMX

