

## Nota de prensa

### LA MAYOR CARTA DE SUSHIS Y MAKIS, SÓLO EN SUKOTHAY

**El restaurante madrileño, especializado en cocina japonesa y tailandesa, presenta hasta 40 propuestas de la receta oriental más universal**

**Madrid, febrero de 2009**

Ellos, los adictos confesos al sushi, no podrán resistirse. Tampoco los amantes de la cocina japonesa. Ni siquiera podrán hacerlo todos aquellos 'principiantes' que desean introducirse en esta versátil y milenaria gastronomía. Porque **Sukothay** (Paseo de la Castellana, 105. Tel. 91 598 03 56. [www.sukothay.com](http://www.sukothay.com)), situado junto al centro financiero de la capital, amplía su ya extensa y sabrosa carta de cocina japonesa con nuevas especialidades de sushis y makis. Tanto que se convierte en uno de los restaurantes madrileños con mayor variedad de esta receta universalmente conocida y que provoca verdadera adicción... Un lujo para el paladar, que además resulta de lo más ligero y digestivo.

La nueva carta de **Sukothay** se divide en cuatro apartados. Los Hosomaki, es decir rollos tradicionales cortados en 6 piezas de arroz, cubiertos de alga nori y rellenos de ingredientes como atún picante (Spicy Tunamaki), pez mantequilla (Butterfish Maki) e incluso salmón, espárrago y queso Philadelphia (Philadelphia). Los Futomaki, rollos cortados en 8 piezas de arroz y varios ingredientes también cubiertos de alga nori, con propuestas tan irresistibles como el Caribbean Maki, con surimi, piña, pepino y aguacate cubierto de masago, es decir, huevos de cangrejo, o el original Crispy Chicken Maki con pollo crujiente, lechuga, aguacate y mayonesa teriyaki.

Entre las Tempuras Maki, que son homosakis o futomakis fritos en tempura, sorprenden especialidades como el Tiger Maki (salmón, anguila, queso philadelphia, aguacate y tobico, esto es, huevos de pez volador), el Tropical Maki (anguila, salmón, cangrejo, queso crema y plátano) o el Spicy Crunch Tuna (berros crujientes, tartar de atún picante y semillas de sésamo tostado). También destacan los Uramakis, rollos cortados en 8 piezas de arroz y alga nori en el interior. Son propuestas tan singulares como el Toro Uramaki (toro, mango y tobico) o el Gyu Uramaki (solomillo de buey a la brasa, pimienta tempurizada, queso philadelphia y chutney de mango). Sin olvidar las 16 variedades de Nigiri-Zushi, desde el clásico Sake (salmón) hasta el original Uni (erizo). En definitiva, una carta que hará las delicias de todos los paladares.

Pero hay más. Porque **Sukothay** destaca por dos cartas especializadas en cocina japonesa y tailandesa, respectivamente. Dos ricas y milenarias tradiciones que este restaurante presenta con sus características propias. La filosofía de este elegante restaurante es ofrecer los platos más suculentos y representativos de ambas cocinas elaborados por el experimentado chef Roberto Solombrino, con el toque mediterráneo que nuestras costumbres demandan. En un mismo espacio, durante una misma comida o cena, el comensal tiene la oportunidad de sumergirse en un suculento viaje culinario y exótico, es un pasaje a través de deliciosas especialidades, con sabores, aromas y texturas, en cualquier caso, únicos. Él decide asomarse a ambas cocinas y probar lo mejor de cada una pero siempre a través de recetas diferenciadas.

Siete años después de su apertura, **Sukothay** se ha convertido en un auténtico referente culinario y en un lugar de obligada visita para todos los amantes del purismo oriental y para quienes por vez primera quieren deleitarse con la riqueza y versatilidad que brindan dichas tradiciones. Además, de lunes a sábado no festivos, propone tanto a mediodía como durante la noche, dos menús degustación (japonés, 32 €/ *thay*, 38 €); de lunes a viernes, sólo a mediodía, un menú ejecutivo (15 €) que también puede ser "japo" o *thay* y, en cualquier ocasión, una opción para grupos (34 €). El precio medio de la carta es de 30-35 €. El horario es de 13.30 a 16.00 horas y de 21.00 a 00.00 horas. Cierra los domingos.

**Más información: Aires News Comunicación**

Isabel Aires  
Tel. 91 535 45 14 / 670 369 775  
[isabel@airesnews.com](mailto:isabel@airesnews.com)

Jorge del Castillo  
Tel. 91 535 45 14  
[jorge@airesnews.com](mailto:jorge@airesnews.com)