



Ana Sánchez Blázquez

Redacción E&J



Así es el menú del día de SLVJ Bless, el restaurante de moda en Madrid

Compuesto por cuatro platos, bebida y postre, SLVJ Bless reinventa el menú del día tradicional y lo convierte en **una experiencia única**. Gracias a su 'menú lunch' podrás probar algunos de sus mejores platos de alta cocina japonesa, de lunes a viernes en uno de los **restaurantes más aclamados y populares de la capital**, situado en la calle de Velázquez 62.

Tras su éxito en América del Sur y Central - su lugar de origen - SLVJ se sigue expandiendo por el mundo. Su presencia en España se ha hecho notar con sus **cinco locales repartidos en Madrid, Barcelona, Valencia y Marbella**, que se han convertido en un *must* de todos los fanáticos de la comida asiática y del espectáculo.

Su cocina, a los mandos del chef venezolano **Fermín Azkue**, aúna **cocina japonesa con sus raíces latinas**, siempre priorizando la materia prima de proximidad - con especial atención a los **mariscos y pescados del Mediterráneo** presentes en la mayoría de sus platos - productos japoneses, como la carne de wagyu y las especias más características de esta zona asiática, e ingredientes **de alta calidad a nivel global**.

(Imagen: SLVJ Bless)

La **minuciosa preparación de cada receta** de Azkue eleva el producto consiguiendo sabores exóticos e inigualables al recurrir a ahumados, marinados y la maduración previa del pescado cr ...

SUSCRÍBETE >

para una conversión completa a PDF |