****

**El Nikkei que sorprende en Viña del Mar**

*Preparados para recibir la temporada que provoca compartir con amigos en torno a la buena mesa, el nuevo restaurante presenta una carta de exquisitas preparaciones, su gran propuesta de coctelería y servicio delivery.*

Ubicado estratégicamente en el centro de la actividad gastronómica y comercial de la Ciudad Jardín, [Quizuna Restaurante](http://www.quizuna.cl/) debuta con éxito para regocijo de los amantes del buen comer y beber. Su nueva cara propone un viaje de sabores que se combinan con exóticas especias, inspirados en la cocina Nikkei y una gran barra para disfrutar al máximo la experiencia de comer bien.

Quizuna ha sido diseñado para que sus clientes descubran y disfruten de un delicado abanico de sabores que recorre distintas culturas culinarias (Japonesa y Peruana, básicamente), y ya se ha transformado en una excelente opción para salir a comer y compartir en Viña del Mar.

Creado con la intención de crear momentos placenteros, la misión de Quizuna es ofrecer un enlace de experiencias y sabores. Un restaurante que promete quedarse entre los mejores de su clase, debido al selecto equipo de profesionales que lo componen y a la maestría con que preparan todo lo que sirven.

Cuenta con cómodas instalaciones y un personal de alto nivel, que atiende con dedicación y cordialidad en un espacio de luz, arte y colores que transmite alegría y relax. A sólo 4 meses de su apertura gozan de una cocina consolidada, una gran aceptación y entusiastas clientes que se han transformado en verdaderos "fans".

Sus propietarios -jóvenes empresarios viñamarinos- desde el inicio del proyecto apostaron por el buen servicio, los mejores productos y una carta compuesta por preparaciones de clase mundial.

Para sorprender una vez más, el restaurante presenta una nueva carta para disfrutar en el lugar y otra con opciones para llevar.

### ****Sabrosas novedades desde principio a fin****

Quizuna posee una amplia terraza, un luminoso y acogedor salón interior, además de una espectacular barra en la se preparan aperitivos destacables, como sus pisco sour preparados con Tabernero Quebranta -al estilo peruano-, y una propuesta de 20 coctails, son la antesala a una experiencia de sabores y abren el apetito mientras llegan a la mesa las entradas para compartir.

En su selección aperitivos pque invita a celebrar la temporada, el pulpo, los camarones, el salmón y el atún se presentan en combinaciones mágicas. Ya sea en forma de rolls especiales, sashimis, nigiris o tiraditos, se recomiendan sus originales presentaciones como Ebi Furay (camarones empanizados acompañados de salsa Tonkatsu), la Mixtura de mariscos batayaki presentados al Fuego, sus Gyosas hechas completamente en casa, o los espárragos envueltos en lomo fino bañados en salsa sweet miso.

Cada producto se siente y te invita a seguir disfrutando de esta experiencia de delicados sabores. Para comenzar proponen 4 ensaladas y 2 tablas, Sashimi mixto, Gunkan, Makis y Temakis, también 3 exquisitas sopas.

Los fondos son variados y cada uno con un toque diferente: El pescado crocante y tofu con arroz chaufa;  un clásico Lomo salteado Nikkei o el Pollo con crocante de quínoa, son opciones tan exquisitas como el Pulpo picante a la plancha acompañado de salsa spicy y papas al perejil (todo un éxito) y el cerdo al sweet miso sobre puré de camote, acompañan a otras opciones como el Yakimeshi y el Tori Katzu.

### ****Su Barra, una gran apuesta****

Su amplia propuesta de Licores, Vinos, Cervezas y coctelería, sin duda se transformará en patrimonio de los entendidos y en el disfrute de todos sus comensales.

### ****Su Chef: Lou Remy Asato Higa****

### Lou comenzó su carrera en el 2001 en Makoto Sushi bar. Aprendió el arte del Sushi en los propios restaurantes junto a los mejores maestros de Lima como el maestro Jorge Tako, el reconocido Fernando Asato y el gran Norio Takeda.

*“Para Lou la cocina es un arte, sobretodo el sushi, sus cortes, sus sabores tradicionales y fusión. Los colores, las formas y olores; el tacto al paladar, las texturas, cada plato una pequeña obra de arte. La mente debe estar en armonía para lograr platos memorables, pero sobre todo, momentos”, comentan los dueños.*

Quizuna abre durante todo el día y comenzó a ofrecer el servicio de Delivery, está centralmente ubicado en calle 12 Norte 640, Viña del Mar.

[www.quizuna.cl](http://www.quizuna.cl)

Su Carta: <http://www.quizuna.cl/wp-content/uploads/2017/09/CARTA-quizuna_2017.pdf>

En Facebook: <https://www.facebook.com/QuizunaRestaurant/>