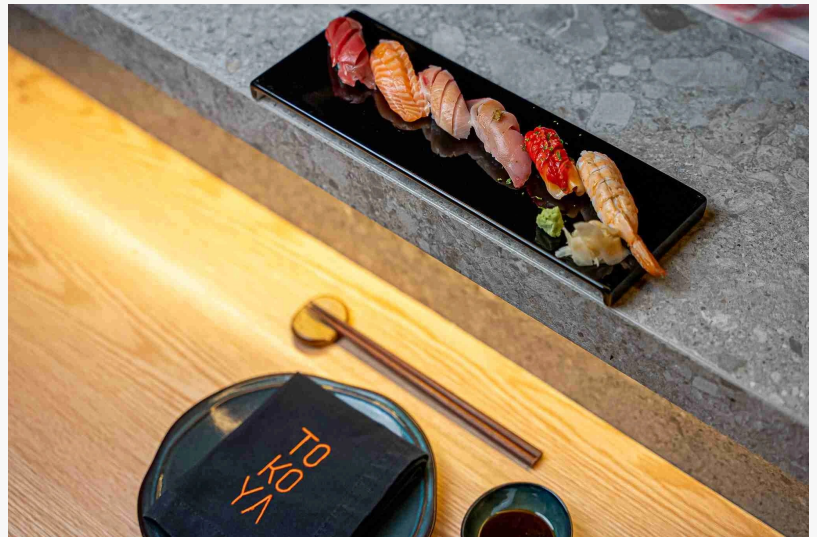


Tokoya Nigiri Bar: El sabor del sushi servido con precisión y arte

Experiencia exclusiva de comida japonesa en CDMX con barra de sushi tradicional, coctelería de autor y ambiente íntimo en Polanco.

MEXICO CITY , MEXICO, July 23, 2025 /EINPresswire.com/ -- En un rincón elegante de Polanco, Tokoya Nigiri Bar se posiciona como uno de los espacios más íntimos y sofisticados para disfrutar de [comida japonesa](#) en la CDMX. Su concepto de barra tradicional con acentos contemporáneos ha llamado la atención de los amantes de la gastronomía nipona que buscan experiencias culinarias únicas.



Comida japonesa en Tokoya

Con una capacidad para solo 17 comensales, Tokoya ofrece una experiencia que trasciende lo culinario. Desde su reapertura en 2023, tras una breve pausa operativa, el lugar ha perfeccionado su propuesta para convertirse en uno de los secretos mejor guardados de la capital para quienes buscan comida japonesa cerca de mí.

El chef Luis Ortega, acompañado de un equipo con trayectoria internacional, presenta una cocina precisa que rinde homenaje a técnicas japonesas con ingredientes 100% frescos. La carta destaca por sus nigiris y makis, preparados al momento, así como platos calientes servidos en tiempos pausados para que cada elemento se disfrute plenamente.

La propuesta se complementa con una carta de coctelería de autor creada por Raymundo Becerril, quien ha diseñado 15 cócteles originales inspirados en sabores japoneses, junto con una curaduría de más de 250 etiquetas de vino y una cuidada selección de sake.

Con una ambientación que mezcla la estética de una barbería con detalles en neón, Tokoya Nigiri Bar se ha consolidado como uno de los puntos más exclusivos de la oferta de comida japonesa en CDMX. Su discreta ubicación y atmósfera sofisticada lo convierten en un destino

ideal para cenas elegantes o comidas que buscan escapar del bullicio.

Las reservaciones están disponibles a través de sus canales digitales o por teléfono. Aunque cada vez más personas conocen el lugar, la experiencia sigue siendo un lujo reservado para quienes saben apreciar los rituales gastronómicos bien ejecutados.

José Adrián Zermeño Garduño
Impulsora de Empresas Turísticas
[email us here](#)
+52 55 4569 1069

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/833348498>

EIN Presswire's priority is source transparency. We do not allow opaque clients, and our editors try to be careful about weeding out false and misleading content. As a user, if you see something we have missed, please do bring it to our attention. Your help is welcome. EIN Presswire, Everyone's Internet News Presswire™, tries to define some of the boundaries that are reasonable in today's world. Please see our Editorial Guidelines for more information.

© 1995-2025 Newsmatics Inc. All Right Reserved.