

EDO 

OMAKASE BY GAUDENCIO RUIZ



日本  
厨师

## CHEF GAUDENCIO RUIZ

EL CHEF GAUDENCIO RUIZ MATEO, ORIGINARIO DE SANTIAGO MATATLÁN, OAXACA, EMIGRÓ A ESTADOS UNIDOS EN BUSCA DE NUEVAS OPORTUNIDADES. EN SU NUEVA TIERRA, SE DESTACÓ EN ALGUNOS DE LOS RESTAURANTES MÁS PRESTIGIOSOS DE COCINA JAPONESA, COMO NOBU MATSUHISA Y KATSUYA BY CHEF KATSUYA UECHI, Y FUE CHEF EJECUTIVO EN SAKE DOJO EN LITTLE TOKYO, LOS ÁNGELES.

A LO LARGO DE SU CARRERA, EL CHEF GAUDENCIO RUIZ HA EXPLORADO Y DOMINADO DIVERSAS COCINAS INTERNACIONALES, INCLUYENDO LA ITALIANA, FRANCESA, SUDAMERICANA, PERUANA Y, POR SUPUESTO, LA MEXICANA, DESTACÁNDOSE ESPECIALMENTE EN LA JAPONESA.

EN 2018, GANÓ EL CERTAMEN USA TOP CHEF WASHOKU, COMPIRIENDO CONTRA 200 CHEFS DE RENOMBRE. ESTE TRIUNFO LE PERMITIÓ PARTICIPAR EN COMPETENCIAS INTERNACIONALES EN TOKIO, JAPÓN, Y EXPLORAR CULTURAS CULINARIAS EN EUROPA Y PERÚ.

CON MÁS DE DOS DÉCADAS DE EXPERIENCIA, EL CHEF GAUDENCIO RUIZ MATEO SE HA CONSOLIDADO COMO UNO DE LOS MEJORES CHEFS A NIVEL MUNDIAL, LLEVANDO SU LEGADO CULINARIO DE REGRESO A OAXACA.

## ENTRADAS-ZENSAI

### CAMARONES ROCA \$220

Camarones al panko en fritura, bañados en miso aderezo ligeramente picante

### CHICKEN KARA-AGE 150 G \$125

Nuggets de pollo japonés en fritura profunda, yuzu, alioli y salsa agri dulce

### CRISPY RICE SPICY TUNA 3 PZAS 70G \$ 95

Cubos de arroz crujiente, tartar de atún picosito, dashi mayo te verde, salsa dulce tare

### GYU ASPARAGUS \$185

Filete de res envuelto con espárragos y sellados a la plancha, bañados en salsa soya dulce

### FISH KARA-AGE (FRIED FISH) 150G \$175

Filete de pescado empanizado al estilo japonés, con salsa tártara flameada

### TEMPURA CON CAMARONES Y VERDURAS \$195

Variante de verduras, 2 piezas de camarones capeados estilo japonés

### EDAMAMES SALTEADOS 120G \$ 90

Frijol soya en vaina salteados en wok, bañados en salsa agri dulce y ligeramente picositos

### SALMÓN SKIN SUNOMONO 80G \$ 90

Mezcla de ensaladas de alga con pepino kyuri macerados en vinagreta dulce tosazu, fritura crocante de piel de salmón

### SOPA AKADASHI MISO \$ 75

Base dashi con pasta roja miso endémica de la región de Kyoto

### TEBASAKI WINGS 3 PZAS \$ 85

Alitas fritas crujientes al estilo japonés bañadas en salsa dulce tare

### GYOZAS DE WAGYU 3PZAS \$110

Ravioles japoneses rellenos con carne de res Wagyu A5 cocinadas en fritura profunda

### GYOZAS DE CAMARÓN 3PZAS \$ 85

Cocinados en fritura profunda

### BLACK COD SAIKYO MISO 100GR \$175

Marinado en tres diferentes tipos de pasta miso dulce, cocinado al horno

## TEMAKI-HAND ROLL SUSHI

### BAKED CRAB \$ 85

Pasta de cangrejo gratinado al horno envuelto en papel de soya

### SPICY TUNA \$ 85

Tartar de atún picosito

### TORO TAKUAN \$ 95

Tartar de panceta de atún bluefin, nabo encurtido japonés

### HAMACHI \$ 85

Tartar de pescado cola amarilla (yellowtail)

### BAKED SCALLOP'S \$ 85

Callo cremoso de almeja catarina gratinado al horno

### UNAGUI KIURY AGUACATE \$ 85

Anguila ahumada al horno, pepinillo Japones

### KANI EBY \$ 85

Pasta de cangrejo mezclado con camarones cocinados, pepino y aguacate, envuelto en papel soya

**NIGIRI SUSHI**

**PIEZA 30G**

<b>HON MOGURO BLUEFIN TUNA</b>	
<b>AKAMI-LEAN TUNA</b>	\$ 75
Lomo de atún	
<b>CHU-TORO</b>	\$ 85
<b>TORO</b>	\$ 95
Marmoleado y delicado graso	
<b>O-TORO</b>	\$120
<b>KAMA-TORO</b>	\$150
Carne branquial selecto y delicado	
<b>HAMACHI-TORO</b>	\$ 85
Yellowtail belly	
<b>SHAKE-TORO</b>	\$ 85
Salmon belly	
<b>TORO CON CAVIAR</b>	\$175
Bluefin tuna belly	
<b>SHAKE-SALMON</b>	\$ 75
<b>HAMACHI-YELLOWTAIL</b>	\$ 75
<b>SHIRO-MI</b>	\$ 68
Pesca blanca	
<b>ANGUILA</b>	\$ 75
<b>CALLO GARRA DE LEÓN COSTA ESTE</b>	\$ 85
<b>PULPO</b>	\$ 80
<b>ALBACORA ATÚN BLANCO</b>	\$ 75
<b>WAGYU A5</b>	\$195

**NIGIRI GUNKAN SUSHI**

**PIEZA 30G**

<b>IKURA-SALMON ROE</b>	\$ 95
Huevo de salmon marinado	
<b>TORO TAKUAN</b>	\$ 95
Tartar de panceta de atún y nabo encurtido japonés	

**SHAKE IKURA** \$115

Tartar de salmon y huevo de salmon

**KAIBASHIRA** \$ 55

Callo de almeja Catarina con masago huevo de pez volador

**KANI-EBY** \$ 55

Pasta de cangrejo con camarones cocidos

**ERIZO DE MAR EN TEMPORADA**

Precio de mercado

**FUTOMAKI**

**ROLLO GRUESO TRADICIONAL**

**CHIRASHI 6 PZAS** \$175

Degustación de pescados

**TORO TAKUAN 6PZAS** \$195

Tartar de pancheta bluefin

**SHAKE IKURA 6 PZAS** \$185

Salmon, huevo de salmon

**UNAGUI KYURI AVOCADO** \$155

Anguila ahumada, pasta de cangrejo, pepino y aguacate

**SOF SHELL CRAB 6PZAS** \$185

Cangrejo de concha suave, nabo encurtido japonés, salsa tartara flameada y masago

**SPICY TUNA 6 PZAS** \$155

Tartar de atún picosito, pepino y aguacate

**SPICY SALMON 6 PZAS** \$155

Tartar de salmon picosito, pepino y aguacate

**HAMACHI SCALLION 6 PZAS** \$155

Cola amarilla y cebollín



## URAMAKIS

### ESPECIALIDADES DE LA CASA

#### ROCK AND ROLL 6PZAS \$275

Rollo relleno de tartar de spicy tuna, coronados con camarones empanizados, bañados en miso aderezo ligeramente picante

#### DOUBLE DOUBLE 8PZAS \$195

Relleno de salmón, pepino y aguacate, por fuera tartar de salmón, salsa tártara flameada, bañado en salsa ponzu

#### ROKU 6PZAS \$185

Rollo relleno con pasta de cangrejo, pepino, aguacate y camarón tempura, coronados con callo de almeja catarina cremoso gratinado

#### GENSAI 8PZAS \$210

Relleno de camarones salteados a la mantequilla y ajo, por fuera tartar de albacora picosito, cebolla morada frita y bañados con salsa ponzu

#### KAMPAI 8PZAS \$225

Relleno de camarones salteados a la mantequilla y ajo, pepino y aguacate, por fuera láminas de salmón, pasta de cangrejo mayo dinamita y gratinado al horno

#### SAMURAI 8PZAS \$195

Relleno de camarones al tempura, pepino y aguacate, por fuera láminas de atún y de salmón alioli de limón flameado bañados en salsa ponzu

#### SHRIMP TEMPURA & CORN 8PZAS \$185

Relleno de camarones al tempura, pasta de cangrejo, pepino y aguacate, por fuera cubierto de granos de elote al tempura bañados en dashi mayo y salsa tare dulce

#### CRUNCHY 6PZAS \$155

Relleno de pasta de cangrejo, camarón al tempura, pepino y aguacate, cubierto de crocantes de tempura

#### CRAB & SCALLOP TEMPURA 8PZAS \$185

Relleno de pasta de cangrejo, pepino y aguacate, coronados con callo de almeja al tempura, bañados en mayonesa caramelo y dashi mayo

#### WAGYU MAKI 8PZAS \$475

Relleno de zetas y espárragos salteados cubiertos de carne de res Wagyu A5 ligeramente flameado, cebolla frita crujiente y bañados en salsa ponzu

#### SHRIMP TEMPURA & ANGUILA 8PZAS \$195

Relleno de pasta de cangrejo, camarones al tempura, pepino y aguacate, cubiertos con anguila y bañados en salsa taré dulce

## USUZUKURI

### CORTES EN LAMINAS MUY FINAS

#### ALBACORA CRISPY ONION 100G \$195

Laminas de atún blanco sellado, cebolla morada frita crujiente bañados en salsa panzu

#### SASHIMI SALMÓN TATAKI 100G \$220

Salmón flameado con vinagreta de yuzu y cebollín

#### SASHIMI HAMACHI JALAPEÑO 100G \$235

Pescado cola amarilla, cilandro en salsa ponzu aguachile

#### SASHIMI GYU 100G \$255

Finos cortes de filete de res sellado al carbón bañados en salsa ponzu

#### SASHIMI PESCA BLANCA 100G \$195

Pesca fresca del día y salsa ceviche ponzu

#### SASHIMI ATÚN TATAKI 100G \$220

Atún sellado con costra de ajonjolí, con vinagreta de yuzu

## CEVICHE

#### CEVICHE LOCAL \$175

Camarones secos istmeños, chapulines, tomates orgánicos del huerto, cilantro criollo, miso tostada, yuzu shoyu ceviche dressing

#### CEVICHE EDO \$225

Pesca mixta con granizado de maracuyá

## CEVICHE

**CEVICHE PESCA BLANCA** \$225  
Salsa ceviche de la casa con chiles de la región de temporada

**CEVICHE NIKKEI** \$275  
Pescado elección del chef, leche de tigre y frituras crocantes

**DEGUSTACIÓN DE 3 CEVICHES** \$395  
Tres diferentes ceviches elegidos por el chef

## DON-BURI

**TAZÓN DE ARROZ AVINAGRADO, ACOMPAÑADO DE ALGUNA PROTEÍNA DE TU ELECCIÓN**

**BARA CHIRASHI 250G** \$375  
Degustación de diferentes variedades de pescado a elección del chef, sobre mezcla de arroz con encurtidos japonés, cebollín y ajonjolí

**TEKKA-DON 250G** \$350  
Sashimi de atún bluefin en laminas finas sobre mezcla de arroz con encurtido japonés, cebollín y filamentos de alga nori

**SHAKE KOBUJIME IKURA 250G** \$375  
Sashimi de atún curado en alga kombu, huevos de salmon marinado, cebollín, ajonjolí tostado

**SPICY TUNA 250G** \$325  
Tartar de atún picosito, aguacate y poro frito

**EBY PANKO 250G** \$295  
5 piezas de camarones empanizados, bañados en salsa humadashi dulce, sobre una cama de arroz al vapor

**GYU SUKIYAKI 250G** \$395  
Cortes finos de filete de res cocinado en salsa soya ligera dulce, sobre una cama de arroz al vapor

**CHICKEN TERIYAKI 250G** \$295

Supremas de pollo cocinado a la plancha, bañados en salsa taré dulce, sobre una cama de arroz al vapor

**CHAHAN 200G** \$185  
Arroz frito al wok

## SASHIMI

### CORTE GRUESO

**SASHIMI MORIAWASE 10PZAS** \$395  
Degustación de cinco diferentes cortes de pescado a elección del chef

**SASHIMI SANPINMORI** \$325  
Tres diferentes cortes de pescado a elección del chef

**SASHIMI ELITE 10PZAS** \$750  
Degustación de los diferentes cortes de atún chu-toro, toro, o-toro, kama-toro y wasabi fresco

**HON MAGURO-BLUEFIN 6PZAS** \$290  
Lomo de atún aleta azul

**HAMACHI-YELLOWTAIL 6PZAS** \$330  
Pescado cola amarilla Japones

**SHAKE-SALMÓN 6PZAS** \$290

**ABURI TORO 4PZAS** \$375  
Panceta de atún aleta azul flameado

## POSTRES

**MATCHA CATALANA** \$150  
Natilla cremosa con té verde y bruleado  
Crumble de pistache, compota de frutos rojos

**GANACHE DE CHOCOLATE TEMPURADO** \$150  
Bañado con coulis caliente de frutos rojos, con helado de vainilla de la sierra

**MOCHI 3PZAS** \$150  
Pastel japonés hecho de mochigome y relleno de helado cremoso, sabores matcha, frutos rojos, taro y chocolate conejito

## COCTELES CON MEZCAL

**YUZU MEZCAL** \$180

cítrico japonés y Mezcal espadín

**SESOKO** \$180

Mezcal de la casa, jugo de toronja, chile jalapeño y sal de gusano

**OKINAWA** \$210

Mezcal, maracuyá, naranja y canela

**TOKIO CLÁSICO** \$185

Mezcal de la casa, piña, curacao y refresco de toronja

**MATCHA HIGHBALL** \$175

Mezcal de la casa, te de limón y te de matcha

**KUMAMOTO** \$210

Mezcal de la casa, miel de agave, ginger ole e infusión de buganbilia y fresas

**OKAYOMA** \$175

Mezcal de la casa, Jamaica, romero y un toque de sal de chapulín

**MOJITO OAXAQUEÑO** \$180

Mezcal de la casa, hierbabuena, poleo, azúcar mascabado y agua mineral

## COCTELES CON GIN OAXAQUEÑO

**EDO** \$220

Ginebra cura males, frutos rojos y jarabe

**GIN TONIC CLÁSICO** \$220

Ginebra cura males, rodajas de cítricos y romero

**SAKURA** \$220

Ginebra cura males, agua quina y jarabe de buganbilia

## OTROS

**APEROL SPRITE** \$200

**CARAJILLO** \$200

**CLERICOT** \$200

## SAKE

**HAKKAISAN TOKUBETSU 720ML** \$1450

**HAKKAISEN SPAKLING 360ML** \$1800

**KIKUSUI 300ML** \$ 950

**SAKE NAMI JUNMAI** \$ 950 \$135

## VINOS

**FLUXUS TINTO GRENACHE CON SYRAH** \$1450

**ARENAL BA II TINTO** \$1200

**BALLENA TINTO** \$1600

**FLUXUS ROSADO GRENACHE** \$ 950

**FLUXUS BLANCO** \$ 950

**MONTE XANIC CHENIN COLOMBERD** \$ 850 \$180

**ABORIGEN ROSADO** \$ 750 \$130

**ABORIGEN TINTO** \$ 750 \$130

**ABORIGEN ESPUMOSO** \$ 950

## CHAMPAGNE

**MOËT & CHANDON (ROSADO)** \$1750

**MOËT & CHANDON (BLANCO)** \$1600

## MEZCAL

**ESPADÍN DE LA CASA** \$ 100

## REAL MATATL

**TOBALA** \$ 220

**TEPEXTATE** \$ 250

**AÑEJO 3 AÑOS** \$ 180

**GINEBRA**

ROKU	\$290
CURA MALES	\$220
HENDRICK'S	\$285

**WHISKY**

HIBIKY	\$380
SAPPORO	\$300
SANTORY	\$300
ETIQUETA NEGRA	\$250
GLENFFIDICH 12	\$275

**RON**

BACARDI	\$135
MATUSALEM PLATINO	\$160
ZACAPA 23	\$280

**VODKA**

ABSOLUT	\$130
GREY GOOSE	\$220

**TEQUILA**

1800 REPOSADO	\$200
DON JULIO BLANCO	\$220

**BRANDY**

TORRES 10	\$150
-----------	-------

**DIGESTIVOS**

DISARONO	\$150
APEROL	\$150
LICOR 43	\$150
VACCARI	\$150

**CERVEZA JAPONESA**

ASAHI	\$120
SOPORO	\$140

**CERVEZA**

BOHEMIA CLARA	\$ 50
BOHEMIA OBSCURA	\$ 50
BOHEMIA CRISTAL	\$ 50
BOHEMIA WEIZEN	\$ 50
AMSTEL ULTRA	\$ 50
B. SUERO	\$ 20
B. MICHELADA	\$ 25
CLAMATO	\$ 30

**SIN ALCOHOL**

AGUA MINERAL	\$ 40
AGUA MINERAL PERRIER	\$ 65
AGUA NATURAL BIALE	\$ 55
COCA COLA	\$ 40
COCA DIET	\$ 40
LIMONADA	\$ 45