



DESAYUNOS

Para comenzar el día...

- Pan francés **\$175**
- Pan tradicional de la casa (pza.) **\$35**
- Hot cakes (2 pzas) **\$95**
- Tazón de frutas de temporada con yogurt **\$175**

DEL COMAL A TU MESA

Elaborados por maestras cocineras con el buen sabor de casa

MEMELAS

Puedes agregarle la proteína o el guisado de tu preferencia

Salsa de chicharrón, tinga de pollo, papas con chorizo.

Tasajo, cecina enchilada de puerco, chorizo

Clásicas \$95 / Con carne \$135

Aciento, pasta de frijol, queso fresco del rancho

Saludables \$105

QUESADILLAS

Clásica \$85
(quesillo y epazote)

Flor de calabaza \$95

(Quesillo, flor de calabaza, hongos y/o zetas

Huitlacoche especial (Quesillo, \$115

huitlacoche, hongos zetas de temporada)

EMPANADAS Mole

amarillo Mole verde **TETELAS \$135**

hechas de **TACO CAMPESINO / \$120**

GORDITA CON GUISADO \$120

\$85

Chiles rellenos, papas con chorizo, tinga de pollo, salsa de chicharrón, salsa de carne frita

DEL MERCADO A TU MESA

Huevos rancheros (al comal o fritos) \$150

Tostada frita, frijoles refritos, salsa martajada

Huevos escondidos Huevos al gusto \$120

Huevos en salsa \$150
\$150

Con huevos criollos y la salsita hecha a fuego de brasa

Salsa de chicharrón \$150

Salsa de costilla frita \$180

Crocante con salsa cocinado a fuego de brasa

Enfrijoladas \$180

Sencillas con queso fresco de rancho

Entomatadas \$180

Salsa de la casa hecha con tomates rostizados

Enmoladas del chef \$210

Tortillas fritas hecha a mano, bañadas con el mole del chef de 45 ingredientes

(acompañalas con la proteína de tu preferencia)

Chilaquiles *Tomate *Amarillo \$180

Tlayuda clásica *aF rAijocilento, *pCahsitlae mdeorita frijol, col, qu*eMsilolole

Tlayuda con carne Tlayuda con camarones \$135

\$180

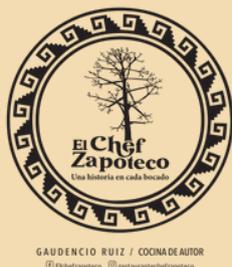
\$250

Elige la proteína de tu preferencia

*Tasajo *Cecina *Chorizo

*Huevos al comal o estrellados *Costilla frita

Una historia en cada bocado...



DESAYUNOS

Para comenzar el día...

BEBIDAS CALIENTES

- Especialidades de la casa
- Chocolate de agua **\$55**
- Chocolate de leche **\$65**
- Atole de maíz **\$50**
- Champurrado **\$75**
- Café de olla **\$55**

INFUSIONES \$55

Hechas con frutos deshidratados, hierbas naturales

JUGOS \$85

- Papaya, piña, mango
- Manzana, piña, apio
- Pera, manzana, jengibre
- Fresa, frambuesa, manzana
- Piña, fresa
- Limón, naranja, guayaba
- Apio, nopal, espinaca, pepino, piña y jengibre

LICUADOS \$80

- Plátano
- Fresa
- Manzana con canela
- Chocomilk

AGUAS \$150

- Jarra de agua de frutas del día
- Mocteles **\$145**

MIMOSAS

CAFÉ

- Americano **\$50**
- Cappuccino **\$75**
- Latte **\$65**
- Expresso **\$45**
- Affogato **\$90**
(shot de expresso con helado de vainilla)
- Tés naturales **\$50**

Una historia en cada bocado...

EL CHEF ZAPOTECO

COCINA DE AUTOR



GAUDENCIO RUIZ / COCINA DE AUTOR
@elchefzapoteco @restaurantelzapoteco

ENTRADAS

TAQUITOS DORADOS BAÑADOS CON MOLE DEL CHEF (3) \$150

GARNACHAS ISTMEÑAS (5) \$150

MOLCAJETE DE GUACAMOLE CON CHAPULINES O CAMARONES \$175

CHICHARRÓN PENSADO SOBRE AGUACATE MARTAJADO \$175

TOMATES ORGANICOS DE TEMPORADA AL PESTO DE CILANTRO Y HIERBABUENA \$150

CARPACCIO DE AGUACATE AL GRILL \$150

VERDURAS A LA PARRILLA \$150

Marinadas con una mezcla de aceite de oliva, ajo y hierbas provenzales, con notas ahumadas

ENSALADAS

HOJAS DEL HUERTO CONCALAMARESFRITOS

\$210

Sazonadas con vinagretade frutoscitricos

ENSALADA DE LA CASA

\$175

Mezcla de suculenta ensalada aliñada con vinagreta de vinagre de champagne

TACOS (2 PZAS)

ARRACHERA

\$150

Con guacamole y picadillo de gallo

FILETE DE RES

\$185

Salteados con huitlacoche, chapulines, hongos y setas de temporada, costura de quesillo

CAMARONES REBOSADOS

\$175

Fritos al tempura con aderezo de cilantro y mayonesa de chipotle y miel

PESCADO REBOSADO

\$175

Tempurado a la cerveza con salsa tártara flameada

PULPO AL AJILLO

\$190

RIBE EYE AL GRILL

\$220

Acompañado de salsa borracha



GAUDENCIO RUIZ / COORDINADOR

Instagram: @elchefzapoteco

SOPAS

CALDO DE FANDANGO

Tradicional del valledelTlacolula

\$210

CALDO COSTEÑO

Tradicional de lacostaOaxaqueña

\$325

SOPA DE FRIJOL

Julianas fritas detortilla,quesoderancho

\$180

CAZUELITA VERDE

Consomé de pollo conhierbasfrescas,granosdearrozypollodesmenuzado

\$180

PLATILLOS OAXAQUEÑOS Y PLATILLOS DE AUTORÍA DEL CHEF

PORK BELLY SOBRE MOLE DEL CHEF DE 45 INGREDIENTES

Notas ligeramente ahumadas, ligeramente picante y dulce

\$385

MOLE COLORADITO

Acompañado con costilla frita de puerco, tortillas hechas al comal

\$350

MOLE ESTOFADO CON POLLO

Notas dulces y alcaparrado, fusionando sabores y texturas que evocan tradiciones familiares

\$325

MOLE AMARRILLO

Nuestro tradicional mole de chiles guajillo y chiles costeños, ligeramente picante, acompañado con una pieza de pollo y tortillas recién hechas al comal

\$325

MOLE VERDE DE ESPINAZO

\$325

Con espinazo de puerco y elaborado con cilantro, hoja santa, perejil, con un toque ligero picante, y

~~\$395~~ tortillas hechas al comal

FILETE MIGNON

Puré de papa con hongos y ajos rostizados, salsa de brandy y merlot reducido con espresso

\$350

SUPREMA DE POLLO

Cocinado al vacío con textura suave y jugosa, bañada en salsa de vino tinto, acompañada de papitas mini salteadas a las finas hierbas.

\$375

PESCA BLANCA A LAS BRASAS

Montado sobre guiso de frijol blanco con camarones istmeños

\$375

ESPAGUETTI CON SALSA DE TOMATE Y MARISCOS

Salsa elaborada de tomates rostizados con finas hierbas

\$295

ESPAGUETTI A LA CREMA

\$325

CAMARONES A LAS BRASAS

Adobados, acompañados de arroz al vapor con hierbabuena y salsa de tomates rostizados ligeramente picante.

TLAYUDAS \$ 180 / CON CAMARONES \$250

*Tasajo *Cecina enchilada *Chorizo



| | |
|---|--------------|
| CEVICHE FRUTAL | \$275 |
| Pesca blanca con granizado de frutas de la temporada | |
| TIRADITO DE ATÚN ALETA AZUL | \$295 |
| Bañado en leche de tigre de chiles canarios, duraznos asados, semillas de mostaza encurtida | |
| PESCA BLANCA EN AGUACHILE VERDE | \$275 |
| CEVICHE DE CAMARONES EN SALSA MACHA | \$275 |
| CALLO DE HACHA EN AGUACHILE VERDE | \$275 |
| Servido en su cocha con láminas de kiwi | |
| CEVICHE DE PESCA BLANCA | \$295 |
| Salsa de leche de tigre | |
| TOSTADA A LA MARISCADA | \$295 |



COCTELERÍA

COSTEÑITA

Mezcal, maracuyá, jugo de naranja y canela

\$210

OAXAQUEÑA EXÓTICA

Mezcal, jugo de limón, chapulines y sal de gusano

\$195

MUXHE

Mezcal, pepino, hierbabuena y limón

\$195

MATATECO

Mezcal, pulque, fresa y romero

\$195

OAXAPON

Yuzu, mezcal

\$210

SAKE MARTINI LICHÍ

Sake, vodka, limón eureka y lichi

\$230

DIOS NUNCA MUERE

Mezcal, aperol, fresas y hierbabuena

\$210

FLOR DE PIÑA

Mezcal, jugo de piña natural y miel de agave

\$195

FLOR DE SAUCO

Mezcal, Saint Germain, jugo de limón y miel de agave

\$210

ATZOMPA

Mezcal, midori, hierbabuena y jugo de limón

\$210

ZANDUNGA

Mezcal, guayaba, jugo de naranja y jugo de limón

\$195

CRUZ DE PIEDRA

Whisky, vino tinto y jugo de limón

\$220

NUESTROS SPRITZ \$250

Aperol spritz

Sant german spritz

Yuzu spritz

Campari spritz

CLÁSICOS \$220

Carajillo

Clericot

GIN CURAMALES \$250

MalaVentura

(frutos rojos)

MalCriado

(cítricos jugos)

MalaMujer

(frambuesa, jarabe de lavanda)

MalAgradecido

(jarabe de bugambilia con lavanda)

MalTercio

(jarabe de frambuesa)



SAKE

Pregunta por nuestra línea de sakes en existencia

VINOS

ABORIGEN BLANCO \$875 / COPA \$175
ABORIGEN ROSADO \$875 / COPA \$175
ABORIGEN TINTO \$875 / COPA \$175
ABORIGEN ESPUMOSO \$950
ALPACA (LATA DE VINO ROSADO) \$550
PURA PLATA \$1450

MEZCAL

ESPADÍN DE LA CASA \$120

REAL MATLATL

ESPADÍN \$130

Destilado con grana cochinilla

TOBALA \$220

TEPEXTATE \$250

AÑEJO 3 AÑOS \$200

GINEBRA

ROKU \$290

CURAMALES \$220

HENDRICK ' S \$285

WHISKY

HIBIKY \$380

SAPPORO \$300

SANTORY \$300

ETIQUETA NEGRA \$250

GLENFFIDICH 12 \$275

RON

BACARDI \$135

MATUSALEM PLATINO \$160

MATUSALEM GRAN RESERVA \$175

ZACAPA 23 \$280

VODKA

ABSOLUT \$130

GREY GOOSE \$250

BRANDY

TORRES X \$160

DIGESTIVOS

DISARONNO \$150

APEROL \$150

LICOR 43 \$150

VACCARI \$150



CERVEZA JAPONESA

| | |
|-------------------|-------|
| ASAHI | \$150 |
| SAPORO LATA 473ml | \$185 |

CERVEZA

| | |
|-----------------|------|
| BOHEMIA CLARA | \$55 |
| BOHEMIA OSCURA | \$55 |
| BOHEMIA CRISTAL | \$55 |
| AMSTEL ULTRA B. | \$55 |
| SUERO B. | \$25 |
| MICHELADA B. | \$30 |
| CLAMATO | \$35 |

SIN ALCOHOL

| | |
|--------------------|-------|
| AGUA MINERAL | \$60 |
| AGUA NATURALFUJI | \$70 |
| AGUA NATURAL | \$30 |
| COCA-COLA | \$55 |
| COCA-COLA DE DIETA | \$55 |
| LIMONADA | \$50 |
| MOCTEL DELACASA | \$145 |

INFUSIONES

Hechas con frutos deshidratados, hierbas naturales

TÉS NATURALES

Hechos con hierbas naturales

CAFÉ

| | |
|---|------|
| AMERICANO | \$50 |
| CAPPUCCINO | \$75 |
| LATTE | \$65 |
| EXPRESSO | \$45 |
| AFFOGATO | \$90 |
| (shot de expresso con helado de vainilla) | |
| TÉS NATURALES | \$50 |



“Mi omakase es honrar cada platillo para cada comensal, mi verdadera pasión y la fuente de mi inspiración”

El chef Gaudencio Ruíz Mateo, originario de Santiago Matatlán, Oaxaca, emigró a Estados Unidos, en busca de nuevas oportunidades, en donde destacó en algunos de los restaurantes más prestigiosos de cocina japonesa, Nobu Matsuhisa y Katsuya Uechi, Restaurante "Q OMAKASE" ubicado en el corazón de los Angeles CA galardonado con estrellas michelin,, convirtiendose en chef .ejecutivo en Sake Dojo en Little Tokio, Los Angeles.

En 2018 ganó el certamen USA TOP CHEF WASHOKU, compitiendo contra 200 chefs de renombre, este triunfo le permitió participar en competencias internacionales en Tokio, Japón, haciéndolo acreedor de una medalla de bronce a nivel internacional en cocina japonesa.



"El arte del sushi es una persecución interminable, un camino elegido para toda la vida. solo para aquellos quienes verdaderamente agradecen el camino y el proceso, hasta el destino final"

Chef Gaudencio Ruíz.

CONCEPTO

Nos enfocamos en la autenticidad de la cocina japonesa, creando una experiencia inmersiva para nuestros comensales. Nuestra prioridad es conservar los ingredientes de la mejor calidad, así como técnicas de elaboración. Seleccionamos la mejor pesca sustentable local y de importación para ofrecer la elaboración de la alta cocina del sushi.

FILOSOFÍA

La cocina japonesa "washoku" no solo se trata de cocinar, sino de crear una experiencia culinaria que conecte con la naturaleza y el equilibrio con la vida. Se caracteriza por sus ingredientes frescos y de muy alta calidad, que se preparan cuidadosamente para resaltar sus sabores naturales, enfatizando en la importancia de disfrutar en cada plato una obra de arte

ZENSAI

ENTRADAS CALIENTES

| | |
|---|--------------|
| CALLO GARRA DE LEÓN AL HORNO | \$275 |
| Jugoso y suave, sellado a la sartén, horneado en su concha sobre arroz sushi, bañado en compuesto de mantequilla con hongo trufa de temporada | |
| CAMARONES ROCA | \$250 |
| Bañados con aderezo de miso, ligeramente picante | |
| CRISPY RICE SPICY TUNA 5 PZAS. | \$175 |
| Pastelito de arroz crujiente, tartar de atún picosito | |
| GYOSAS DE LA CASA 5 PZAS. | \$155 |
| Ravioles japoneses hechos al día, cocinados a la plancha, bañados en salsa ponzu y aceite de chiles | |
| EDAMAMES SALTEADOS 120GR. | \$120 |
| Frijol soya en vaina salteados en wok, bañados en salsa agridulce, ligeramente picositos | |
| CHICKEN KARAGE | \$155 |
| Nuggets de pollo en fritura estilo japonés | |
| SOPA MISO | \$85 |
| Elaborada con base dashi y pasta de frijol soya ojo japonés | |
| TAKO YAKI 3 PZAS. \$95 / 5 PZAS. | \$150 |
| Panquesitos en fritura, rellenos de pulpo, dashi mayo y salsa tare dulce | |

ENTRADAS FRÍAS

| | |
|--|--------------|
| TARTAR DE ATÚN ALETA AZUL | \$395 |
| Montado sobre hummus de edamames, ensalada de algas, tostada de maíz con pasta miso | |
| TORO TARTAR | \$575 |
| Pancheta de atún aleta azul, caviar oscietra | |
| TIRADITO DE SALMÓN 70GR. | \$315 |
| Cortes Finos de Salmón sellado,, tomates de temporada, aliñados con vinagreta de yuzu y soya | |
| HAMACHI TATAKI JALAPEÑO 70 GR. | \$395 |
| Pesca japonesa yellow tail en láminas delgadas bañadas en salsa ponzu con brunoise de pepinos, cebolla morada y brotes de cilantro criollo | |
| CARPACCIO DE ATÚN ALETA AZUL 70GR | \$350 |
| Cortes en láminas delgadas de atún bañadas en vinagreta de yuzu y soya, col de bruselas fritas | |
| TATAKI DE FILETE DE RES 70 GR. | \$350 |
| Filete de res sellado a las brasas, cortado en láminas finas, bañados en salsa ponzu, crispy onion | |

TEMAKI – HAND ROLL

| | |
|--|--------------|
| BAKED CRAB | \$85 |
| Pasta de cangrejo gratinado al horno, envuelto en papel soya | |
| TRILOGÍA DE TEMAKIS | \$195 |
| Elección del chef | |

NIGIRI SUSHI (PRENSADO A MANO)

| | |
|--------------------------------|--------------|
| ATÚN ALETA AZUL OMAKASE | \$650 |
| Degustación de 6 nigiris | |
| AKAMI | \$80 |
| CHU-TORO | \$90 |
| TORO | \$100 |
| O-TORO | \$120 |
| KAMA-TORO | \$150 |
| HAMACHI-TORO | \$100 |
| SHAKE-TORO | \$90 |
| SALMÓN LOMO | \$80 |
| YELLOWTAIL-LOMO | \$90 |
| CALLO GARRADELEÓN | \$85 |
| PESCA BLANCADETEMPORADA | \$70 |

URAMAKIS

ESPECIALIDADES DE LA CASA

ROCK & ROLL (6 PZAS) \$350

Rollo relleno de space tuna, coronados con camarones empalizados y bañados en miso aderezo ligeramente picante

CEVICE MAKI (8PZAS) \$275

Relleno de pepino y aguacate, cubierto con diferentes pescas a elección del chef, coronados con chiles de temporada, cilantro criollo, bañados en nuestra salsa cevicera.

EDO(8 PZAS) \$225

Relleno de spicy tuna, pepino y aguacate, por fuera laminas de akami, bañado en salsa ponzu picante, coronado con fritura de col de brúcelas

SAKURA MAKI (6 PZAS) \$195

Relleno de pasta de cangrejo, degustación de pesca fresca, envuelta en sabana de pepino

ABURI TORO MAKI(8 PZAS) \$275

Relleno de pepino kyuri, rábano encurtido takuan, aguacate, cubierto de tartar de toro, bañado en una vinagreta de soya.

ABURI TORO MAKI (8 PZAS) \$275

Relleno de pepino kyuri, rábano en curtido takuan, aguacate, cubierto de tartar de toro, bañado en una vinagreta desoya

SHRIMP TEMPURA CRUNCHY CRAB \$225

Relleno de camarón al tempura, pepino kyuri, aguacate, cubierto con pasta de cangrejo y crunchy de tempura bañado en salsa dulce tare

SHAKE BOOM (8PZAS) \$250

soya, coronados con tartar de salmón picosito y

Relleno con pepino kyuri, aguacate envuelto en papel ensalada de alga

ROKU (6PZAS) \$195

Relleno de pasta de cangrejo, pepino kyuri, aguacate y camarón tempura, coronados con gratinado cremoso de callo de almeja Catarina

GENSAI (8 PZAS) \$225

Relleno de camarones salteados a la mantequilla, cubierto de tartar de spicy tuna, coronados con cebolla frita crocante, bañados en salsa ponzu

SAMURAI (8PZAS) \$225

Relleno de camarones al tempura, pepino aguacate, cubierto de láminas de salmón y atún aleta azul, alioli de limón flameado, bañados en salsa ponzu

\$215

SHRIMP TEMPURA & CORN (8PZAS)

Relleno de cangrejo camarones al tempura, pepino y aguacate, cubierto con granos de elotes crocantes empurados bañados, en mayo caramelo y dasdi mayo.

CRAB & SCALLOP TEMPURA (8 PZAS) \$195

Relleno de pasta de cangrejo, aguacate, y pepino kyuri, coronados con callo de almeja catarina al tempura, bañados en mayo caramelo y dasdi mayo

SHRIMP TEMPURA & Anguila (8PZAS) \$225

Relleno de pasta de cangrejo, camarones al tempura, aguacate y pepino kyuri, cubierto con anguila en bbq, bañados en salsa tare dulce

CÓCTELES CON MEZCAL

YUZU MEZCAL \$195

Cítrico japonés y mezcal espadín

SAKE MARTINI LICHÍ Vodka, sake de la casa, lichi y jugo de limón \$245

SESOKO \$190
Mezcal de la casa, jugo de toronja, chile jalapeño y sal de gusano

OKINAWA \$220
Mezcal de la casa, maracuyá, naranja y canela

TOKIO CLÁSICO \$195
Mezcal de la casa, piña natural, curacao y refrescode toronja

KUMAMOTO \$225
Mezcal de la casa, miel de agave, ginger ale, infusión de pétalos de rosa y fresas

OKAYOMA \$190
Mezcal de la casa jamaica, romero y un toque de sal de chapulín

CÓCTELES CON GIN OAXAQUEÑO

EDO \$235
Ginebra curamales, frutos rojos y jarabe natural

GIN TONIC CLÁSICO \$235
Ginebra curamales, rodajas de cítricos y romero

OTROS

MOJITO OAXAQUEÑO \$180
APEROL SPRITZ \$210
CARAJILLO \$210
CLERICOT \$210

SAKE

Pregunta por nuestra línea de sakes en existencia

VINOS

FLUXUS TINTO GRENACHE CON SYRAH \$1450
BALLENA TINTO \$1600
FLUXUS ROSADO GRENACHE \$1100
FLUXUS BLANCO \$950
ABORIGEN BLANCO \$875 / COPA \$160
ABORIGEN ROSADO \$875 / COPA \$160
BORIGEN TINTO \$875 / COPA \$160
ABORIGEN ESPUMOSO \$950
ALPACA (LATA DE VINO ROSADO) \$550
PURA PLATA \$1450

CHAMPAGNE

MOET CHANDON ROSADO \$1750
MOET CHANDON BLANCO \$1600

MEZCAL

ESPADÍN DE LA CASA \$120

REAL MATLATL

ESPADÍN \$130
Destilado con grana cochinilla
TOBALA \$220
TEPEXTATE \$250
AÑEJO 3 AÑOS \$200

GINEBRA

| | |
|------------|-------|
| ROKU | \$290 |
| CURAMALES | \$220 |
| HENDRICK'S | \$285 |

WHISKY

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

RON

| | |
|------------------------|-------|
| BACARDI | \$135 |
| MATUSALEM PLATINO | \$160 |
| MATUSALEM GRAN RESERVA | \$175 |
| ZACAPA 23 | \$280 |

VODKA

| | |
|------------|-------|
| ABSOLUT | \$130 |
| GREY GOOSE | \$250 |

BRANDY

| | |
|----------|-------|
| TORRES X | \$160 |
|----------|-------|

DIGESTIVOS

| | |
|-----------|-------|
| DISARONNO | \$150 |
| APEROL | \$150 |
| Liccor 43 | \$150 |
| VACCARI | \$150 |

CERVEZA JAPONESA

| | |
|-------------------|-------|
| ASAHI | \$140 |
| SAPORO 355ml | \$140 |
| SAPORO LATA 473ml | \$175 |

CERVEZA

| | |
|-----------------|------|
| BOHEMIA CLARA | \$50 |
| BOHEMIA OSCURA | \$50 |
| BOHEMIA CRISTAL | \$50 |
| AMSTEL ULTRA | \$50 |
| B. SUERO | \$20 |
| B. MICHELADA | \$25 |
| B. CLAMATO | \$30 |

SIN ALCOHOL

| | |
|---------------------|-------|
| AGUA MINERAL PUREZA | \$60 |
| AGUA NATURAL FUJI | \$70 |
| COCA - COLA | \$50 |
| COCA- COLA DE DIETA | \$50 |
| LIMONADA | \$50 |
| MOCTEL DE LA CASA | \$145 |