



“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

SHRIMP TEMPURA & CORN (8PZAS) \$215

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

FUTOMAKI 6 PZAS

ROLLO GRUESO TRADICIONAL

CHIRASHI \$195

Degustación de pesca fresca a elección del chef

TOROTAKUAN \$195

Tartar de panceta de atún aleta azul con rábano encurtido japonés y cebollín

FUTOMAKI TRADICIONAL \$155

Relleno de anguila, espinaca blanqueada, tamago yaki, pepino, gobo raíz de bandana, kampyo virutas de calabaza japonesa cocida

SALMÓN YAGUACATE SPICY TUNA \$175

Tartar de atún picosito, aguacate y pepino kyuri

VEGETARIANO \$155

SASHIMI

CORTE GRUESO

SASHIMI ÉLITE 10 PZAS \$950

Degustación de los diferentes cortes de atún chutoro, toro, o-toro, kama-toro y wasabi fresco

SASHIMI MORIAWASE 10 PZAS \$595

Degustación de cinco diferentes cortes de pescado a elección del chef

SASHIMI SAMPINMORI 6 PZAS \$375

Tres diferentes cortes de pescado a elección del chef

HON MAGURO-BLUEFIN 6 PZAS \$375

Lomo de atún aleta azul

HAMACHI-YELLOWTAIL 6PZAS \$425

Pescado cola amarilla japonés

SHAKE-SALMÓN 6 PZAS \$350

ABURI TORO 4 PZAS \$420

Pancheta de atún aleta azul flameado

SASHIMI CON ENSALADA \$375

Pesca a elección del chef con ensalada fresca de temporada, vinagreta de cebolla, salsa soya y aceites de ajonjolí y semillas de uva

DON-BURI

TAZÓN DE ARROZSUSHI ACOMPAÑADO DE ALGUNA PROTEÍNA DE TU ELECCIÓN

BARA CHIRASHI 250 GR. \$395

Degustación de diferentes variedades de pescado a elección del chef

TEKKA-DON 250 GR. \$375

Sashimi de atún aleta azul

SHAKE KOBUJIME 250 GR. \$375

Sashimi de salmón curado en alga kombu

EBY PANKO 250 GR. \$325

5 piezas de camarones empanizados, bañados en salsa humadashi dulce sobre cama de arroz al vapor

MAIN COURSE

FILETE MIGNON 200 GR. \$575

Filete USDA choice, un clásico con salsa expreso, y reducción de bbrandy-merlot acompañado de verduras orgánicas al grill, aceite verde de hierbas y aceite de chile tatemados

SALMÓN AL GRILL 150 GR. \$475

Cocinado a la perfección sobre brasa, acompañado de verduras orgánicas, sobre salsa teriyaki

SUPREMA DE POLLO 180 GR. \$395

Cocinado al vacío, suave y jugoso, puré de papa, verduras al grill, bañado en jugo de pollo rostizado

PESCA FRESCA A LA PLANCHA 200 GR. \$425

Verduras orgánicas salteadas al vino blanco y sake, compuesto de mantequilla con miso

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 refresco de 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