

RICARDO **SANZ**

MAESTRO CHEF *de* KABUKI



COCINA JAPONESA 4 ESTRELLAS

dixit ricardo sanz

“Las estrellas son una recompensa al esfuerzo y al trabajo en equipo de muchos años, pero hay que luchar para mantenerlas, por lo que se trata de un aliciente más ”

4 ESTRELLAS MICHELIN · 9 SOLES REPSOL



RICARDO ESTUDIÓ EN LA ESCUELA NACIONAL DE HOSTELERÍA DE MADRID, PERO FUE EN 1994, AÑO EN QUE CONOCIÓ AL MAESTRO MASAO KIKUCHI (TOKYO-TARO), CUANDO SE DEJÓ FASCINAR POR LA SOFISTICADA GASTRONOMÍA DE JAPÓN.

Desde entonces, su filosofía se ha basado en sumar aires mediterráneos a las técnicas niponas, respetando siempre la tradición y aportando su particular sencillez y elegancia a los platos.

Ricardo Sanz es el chef *“honoris causa”* de la cocina japonesa en Europa. Su perfecto manejo de la cocina nipona, siendo español, llamó rápidamente la atención del público madrileño, pero son su tesón y constancia las que le han permitido crear un pequeño imperio. Primero fue **Kabuki** en la calle Presidente Carmona en el año 2000, y más tarde, en 2007, **Kabuki Wellington**.

La internacionalidad de las islas canarias y la demanda de una cocina nipona diferente, -tanto por parte del público canario como del turista-, le llevaron a abrir un **Abama Kabuki** en el sur de la isla de Tenerife. Sus últimos proyectos han sido **Komori** en The Westin Valencia y **Kabuki Raw** en el hotel Finca Cortesín en Málaga.

Otra de sus exitosas empresas es **Kotobuki**, cocina japonesa industrial para caterings selectos, cenas privadas en casa, etc. Ahora, **ExperienciaKirei.com**, te lleva a cualquier punto de España una experiencia Kabuki.



© LUIS OLARRA

SOLLO *by* KABUKI RAW



KABUKI PRESIDENTE CARMONA, KABUKI WELLINGTON, ABAMA KABUKI Y RAW KABUKI POSEEN SU PROPIA ESTRELLA MICHELÍN, LO QUE CONVIERTE A RICARDO SANZ, POR DETRÁS DE MARTÍN BERASATEGUI, CARMEN RUSCALLEDA Y PACO PÉREZ, EN EL CHEF ESPAÑOL CON MÁS ESTRELLAS MICHELÍN.



MANEKI NEKO *by* KOMORI



LAS GRANDES EXPECTATIVAS DEPOSITADAS EN KABUKI SE HAN VISTO SUPERADAS, LAS PÁGINAS DE SUS LIBROS DE RESERVAS SE COMPLETAN A DIARIO Y TODOS SUS LOCALES GOZAN DE UNA VALORACIÓN EXCELENTE POR PARTE DEL PÚBLICO.

En su cocina exótica y evolucionada, los productos del mar son protagonistas indiscutibles, pero son su imaginación y una técnica impecables, tanto en los cortes como en los puntos de cocción, las claves para conseguir el éxito. Sus menús combinan recetas orientales con toques españoles, fundiendo esencia y sabor, convirtiendo en clásicos de su cocina platos como el **sushi de huevo de codorniz con trufa**, el **sashimi de toro con pan tumaca** o la **lubina con papa negra canaria y mojo verde**.



DECLINACIÓN HACIA
COCINA
JAPONESA
el comienzo

..... DESDE 1979



—
NIGIRI SUSHI . SELECTION FROM THE MICHELIN STAR
—

« Todo comenzó cuando empecé a ir como cliente a un restaurante japonés, el mítico **Tokyo Taro**. Me enamoré de la cocina y surgió una amistad con su jefe de cocina, **Masao Kikuchi**. Cuando me ofreció ser su ayudante dejé todo y me fui a trabajar con él. En aquel entonces veía mucho futuro para la cocina japonesa en España »



el maestro MASAO KIKUCHI

..... EN ROCÍO TAPAS Y SUSHI DESDE 2010



ALIASURI.COM

« **Aprender con él fue muy duro**, pero al mismo tiempo muy constructivo. Contrastaba la forma de enseñar japonesa con lo que yo estaba acostumbrado, pero significó aprender un oficio nuevo en España cuando no había prácticamente nadie que lo hiciese. Fue una decisión acertada »

el primogénito
KABUKI
PRESIDENTE
CARMONA

..... DESDE 2000



—
SASHIMI DE URTA
—

« **Abrimos Kabuki con muchos nervios e ilusión,**
era la primera vez que un español se arriesgaba con un restaurante japonés propio y,
la verdad, no sabíamos cómo iba a salir esta aventura »

KABUKI WELLINGTON

primera estrella michelin

..... DESDE 2007



« **Nos costó muchísimo trabajo conseguir la estrella, nueve años,** y la dificultad era que no se había concedido nunca una estrella a un restaurante de comida extranjera en España que no fuera francesa. Mirando al pasado, creo que fuimos una puerta abierta para otras muchas estrellas que llegaron después a restaurantes de cocina foránea »

hoy
CUATRO
ESTRELLAS

..... & NUEVE SOLES REPSOL



CHEF DANIEL FRANCO *by* ADAMA KABUKI

« **No solo cuatro estrellas, sino nueve soles en la Guía Repsol,** la guía de referencia en España. Es un reto importante porque hay que mantenerlas, ya que no es un premio para siempre sino que hay que renovarlo cada año. Sin embargo, nuestro mayor reto es, y ha sido siempre, el cliente que viene a Kabuki: queremos que se vaya contento y vuelva »



Experiencia KIREI

.....
UN INTENTO DE LLEVAR
NUESTROS MENÚS A CUALQUIER
PUNTO DE ESPAÑA
.....

WWW.EXPERIENCIAKIREI.COM



Lo más importante
en la cocina **japonesa...**

« El producto con su **estacionalidad**
y, en el caso de la técnica en crudo,
el cuchillo, el corte... »



Hay cocina más allá del **sushi**?

« **Por supuesto...**

hay pescados cocidos, carnes,
guisos, pastas...de todo...

La cocina japonesa es muy variada,
como la española »



ADAMA KABUKI . COCINA OCCIDENTAL CON UN TOQUE JAPONÉS

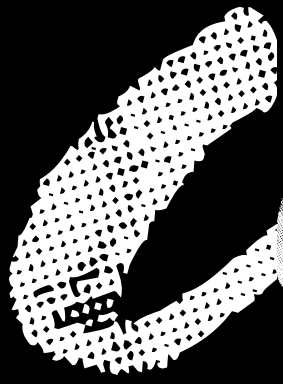
tus platos estrellas

« La ventresca de atún

de más de 200 kilos con pan y tomate
o los **huevos fritos rotos** con atún picante
y patatas fritas »



ATÚN PICANTE CON HUEVOS ROTOS Y PATATAS FRITAS



cliente japonés

« Cualquiera que venga al restaurante con la mente abierta, **le encantará la fusión japo-española** »



EXPERIENCIA *by* RESTAURANTE KIREI



gastronomía mexicana

« **México tiene un potencial
y una variedad enorme.**

Para mi, junto a la cocina peruana,
son de las mejores del mundo »



BESUGO CON PAPA NEGRA *by* RICARDO SANZ

Un plato **japo-mex**




«Hago uno desde hace tiempo,
el maki de huitlacoche»



FERNANDOGOMEZ®

HUITLACOCHÉ . EL CAVIAR AZTECA

A chef with glasses and a white uniform is shown in a kitchen setting, focused on preparing a large fish dish. The fish is presented in a decorative, patterned bowl. The chef is using a pair of tweezers to carefully place or adjust a garnish on the fish. The background is dark with horizontal lines, possibly a window blind or a wall panel.

**« Millesime
ha hecho mucho
por unir la alta cocina
con los clientes y todo lo
que sea unir gastronomía y
personas, juntar amigos
alrededor de la buena mesa,
es una gran iniciativa »**

dixit ricardo sanz

México

« **Tengo muchísimas ganas de ir,**
porque no he estado nunca, y voy con muchísima
ilusión de conocer el país y su gastronomía y
para **mostrar al público mexicano**
lo mejor de mi cocina »



SUSHI "CALIFORNIA ROLL"



En el corazón de ricardo sanz

POR MARÍA FORCADA