

RE CA HO

*Japón, país del
sol naciente*



JULIO, AGOSTO 2019

Hotelería

*Descubre las últimas
tendencias hoteleras del
país...*

Niki Nakayama

*Entrevista a chef
especialista en comida
japonesa moderna.*

Japón y Sazón

*Todo sobre los diferentes
tipos de sushi, y que nunca
preguntaste*

Día Internacional del Sushi

18 de junio, día del sushi.



*1era
Edición*



AKI sushi
japanese restaurant

SUSHI NIGHTS

ESPECIALES

- ✓ Sushi Maki
- ✓ Tempura Maki
- ✓ Vegan Maki
- ✓ Chicken Maki



Barriga llena, corazón contento!

Delivery gratuito en el área

Catering, boquitas, organización de eventos y almuerzos ejecutivos...



www.bululupanama.com

CALENDARIO DE EVENTOS

Julio-Agosto

2 DE JULIO

XVI ENCUENTRO INTERNACIONAL DE GUITARRA

9:00 - 22:00

Teatro Municipal Gladys Vidal, Edificio Hatillo

5 DE JULIO

MÚSICA EN VIVO

20:00 - 22:00

Hard Rock Happenings

6 DE JULIO

GRILL BBQ FEST

18:30 - 22:30

Hard Rock Happenings

13 DE AGOSTO

FERIA INTERNACIONAL DEL LIBRO EN PANAMÁ

Del 13 al 18 de Agosto

Atlapa

15 DE AGOSTO

GRAN CONCIERTO POR LOS 500 AÑOS

16:00- 22:00

Arena Roberto Durán

23 DE AGOSTO

XXII Festival Ícaro

Del 23 al 30 de agosto de 2019

397-2381



AKISUSHIPTY



AKISUSHIPTY



AKISUSHIPTY@GMAIL.COM



WWW.AKISUSHI.COM



CASCO ANTIGUO, PANAMÁ



1^{ra} Edición
JULIO-AGOSTO 2019

Esta revista contiene información acerca de temas dentro del mundo social, el turismo y gastronomía, en ella podrás encontrar recetas de platos japoneses, lo que los chefs expertos recomiendan y mucho más.

Una revista para personas curiosas, interesadas en conocer más de nuestra cultura internacional dentro de la sociedad.

La gastronomía japonesa ha sido siempre un fiel reflejo del país. Un gran archipiélago compuesto en la actualidad por cerca de siete millares de islas, con Tokio como capital de facto, cuya historia se divide entre periodos de un total y prolongado aislamiento y épocas en las que potencias extranjeras han influido decisivamente en su vida diaria. Transformaciones y cambios, tanto políticos como sociales que han influido de una forma decisiva a la cocina que han practicado los nipones a lo largo de su existencia.

Por eso nos queremos acercar a su razón de ser. Conocer de cerca sus fundamentos, platos esenciales, ingredientes imprescindibles y recetas ineludibles. Descubrir qué se esconde más allá del sushi, las sopas y otros grandes clásicos japoneses que traspasan sus fronteras y llegan hasta nuestros países. Entender con mayor profundidad la importancia que la milenaria cultura japonesa da a las presentaciones.

JAPÓN, PAÍS
DEL SOL NACIENTE

-como hemos dicho-, se pueden usar para comer ramen, arroz, albóndigas, cítricos, vieiras, sashimi, atún y sushi.

-La salsa de soja y el wasabi nunca deben mezclarse en la misma proporción: el wasabi es una salsa mucho más fuerte y es mejor usarla en una proporción de 1:8 con la salsa de soja. Confía en este consejo para no sobrecargar el sabor.

-La cantidad de platos en el menú no es una indicación de experiencia: el sushi es un arte que pocos han dominado. Desconfía de los lugares que solo sirven rollos de sushi básicos.

-El wasabi que tomas probablemente no es verdadero wasabi. El wasabi real proviene de la raíz de la planta de wasabia japónica en Japón, no del rábano picante, como suele sustituirse. El poderoso sabor del wasabi proviene de químicos naturalmente antimicrobianos en la planta, el complemento perfecto para matar microbios y parásitos potenciales en los mariscos crudos. El auténtico wasabi es caro; a veces incluso los restaurantes de sushi cobran por él. El wasabi de gama media está hecho de rábano picante y mostaza en polvo y luego se colorea de verde con tintes artificiales para parecerse al de verdad.

-La esterilla de bambú que da a los rollos de sushi su forma cilíndrica se llama makisu en japonés. Mientras que los rollos de sushi son la forma más popular de sushi en Occidente, los japoneses a menudo prefieren el nigiri, un trozo de pescado presionado sobre una tira de arroz a mano.

El makizushi tiene la ventaja de permitir que otros ingredientes como la zanahoria, el pepino o el daikon agreguen una textura crujiente. El nigiri tiene la ventaja de permitir que el consumidor moje solo el lado del pescado en la salsa de soja sin destruir la forma del arroz.

-No mezcles el wasabi con la salsa de soja. Si es necesario, usa un palillo para untar ligeramente con wasabi la superficie de cada pieza de sushi.

-El sushi preparado con ingredientes como huevos o salsas dulces y picantes (como la anguila) nunca se debe sumergir en salsa de soja.

-El nigiri se come del revés. Los conocedores del sushi recomiendan que el nigiri, la rodaja de pescado sobre una tira de arroz, se disfruta mejor dándole la vuelta colocando el lado del pescado en la lengua.

Fuente: SARAH ROMERO

Día Internacional del Sushi

18 de Junio, día Internacional del Sushi.



El Día Internacional del Sushi se celebra en todo el mundo cada 18 de junio. La celebración de este World Sushi Day arrancó en 2009 con objeto de alentar a las personas de todo el mundo a probar y comer sushi y también, cómo no, a unir a los amantes de esta comida en un día especial.

El sushi es básicamente pescado envuelto en arroz fermentado. Aunque hoy en día, tiene muchas variedades, las más comunes son las de arroz, mango, aguacate, pescado y cangrejo envueltos en papel de algas.

¿CUÁNDO SURGIÓ EL SUSHI?

El sushi tiene una historia interesante pues una de las cosas que presupone todo el mundo es que nació en Japón. Cuando decimos la palabra sushi, lo primero que nos viene a la mente es Japón. No es así, pero los japoneses sí consiguieron popularizar este plato que ahora comemos en todos los rincones del planeta.

El sushi que hoy conocemos se originó en Japón durante el período Edo (entre 1600 y 1800 dC). Se basaba en pescado y verduras envueltos en arroz mezclado con vinagre.

¿CUÁL ES EL ORIGEN DEL SUSHI?

El sushi nació en el sudeste asiático. Fue un alimento desarrollado a partir de la práctica de almacenar y conservar pescado para que pudiese consumirse más tarde. Su nombre inicial fue 'Narezushi', donde se almacenaba el pescado envuelto en arroz fermentado y salado, por lo que podía permanecer durante meses gracias

a la capacidad de conservación de la sal y la fermentación del arroz. Originalmente, esta comida se comía tirando el arroz y comiéndose únicamente el pescado.

¿CÓMO SE MODERNIZÓ EL SUSHI?

El sushi se modernizó tras inventarse un plato llamado namanare. Era un plato hecho de pescado en parte crudo que se envolvía en otro pescado para su conservación. ¿Raro? Pescado envuelto en otro pescado, pero ciertamente, es una buena forma de preservación y a todos les encantó el sabor de este tipo de sushi.

CURIOSIDADES SOBRE EL SUSHI

-No es solo comida cruda: Existen variantes que pueden tener alimentos crudos, alimentos cocidos o incluso vegetales.

-Hay más de un tipo de sushi: en términos de proceso y producto, el sushi se prepara de diferentes maneras. Los tipos más comunes son los rollos de Nigiri y los rollos de Maki. Los nigiri son rebanadas de pescado crudo u otros ingredientes que se colocan en un trozo pequeño de arroz empapado en vinagre. Por otro lado, los rollos de Maki tienen ingredientes envueltos en nori y arroz condimentado.

-No tienes que comer sushi con palillos: tradicionalmente, el sushi se coge con las manos, se sumerge en una mezcla de salsa de soja y wasabi y se devora. El uso de palillos no es necesario, pero es más higiénico.

-Los palillos se pueden usar para comer cualquier cosa: aunque no es un mandato usar palillos para comer comida japonesa

ÍNDICE

Hotelería

Descubre las últimas tendencias hoteleras del país...

6

Niki Nakayama

Entrevista a chef especialista en comida japonesa moderna.

10

Japón y Sazón

Todo sobre los diferentes tipos de sushi, y que nunca preguntaste

14

Panamá Gastronómica

Cocina para todos y todo acerca del evento.

16



Turismo, comodidad y naturaleza... Nada mejor que visitar Gamboa Resort

“Gamboa, a 25 kilómetros de ciudad de Panamá, parece hoy congelada en el tiempo: Es el mejor conservado de todos los poblados de la antigua compañía del Canal de Panamá. No se han construido ni torres acristaladas ni centros comerciales, ni se han “embellecido” las escuetas residencias de las décadas de los años 30 y 40. Gamboa se mantiene como un sitio abierto sin cercas, pretensiones o comercialismo.»—Eduardo Tejeira Davis

Gamboa Rainforest Resort es un destino excepcional, ubicado en el corazón del místico Parque Nacional Soberanía, en el lugar donde se encuentran el Río Chagres y el Canal de Panamá. Es aquí donde se combinan las comodidades modernas con cálidas y fascinantes aventuras para ofrecer la mejor oportunidad de experimentar la belleza salvaje de la selva tropical panameña.

A tan solo 30 minutos de Ciudad de Panamá, en un terreno de más de 130 hectáreas con vistas al Canal de Panamá, usted puede convivir con la naturaleza en un entorno intacto, el que una vez pisaron exploradores y piratas. Cada una de las habitaciones y suites decoradas al estilo ecológico le ofrece una auténtica y relajante manera de escapar al bullicio y las distracciones de la vida cotidiana.

Desde emocionantes paseos en teleférico, safaris nocturnos por el

Río Chagres y aventuras en kayak por el Canal de Panamá hasta giras guiadas en bote, excursiones de pesca y muchas actividades más, el Gamboa Rainforest Resort es un santuario para vacaciones exóticas, donde tanto personas que viajan solas, como grupos y familias pueden disfrutar de recuerdos que les durarán toda una vida.

Un ecosistema tropical único que abarca más de 22,250 hectáreas. Durante casi un siglo ha permanecido protegido como parte de la cuenca del canal de Panamá, con grandes áreas de selva baja tropical.

El diseño del gamboa rainforest resort está inspirado en el antiguo hotel tivoli, cuya construcción comenzó en 1905 y que abrió al público en 1907. Estaba ubicado en las faldas del cerro Ancón. Durante su existencia, allí se hospedaron muchas celebridades, tales como el presidente Theodore Roosevelt en diciembre de 1906, justo antes de su inauguración.

En el **gamboa rainforest resort**, se brinda una experiencia gastronómica inspirada por el entorno natural que le rodea. Cada uno de los restaurantes combina un ambiente relajado con un toque de sabor local. Un lugar donde vistas maravillosas del río, la selva y los jardines complementan la cocina con produc-

bolsillos. ¡Buenísimas!

Carne: muchas veces se olvida ¡pero también hay sushi de carne! Principalmente con pollo, ternera o cerdo.

Verduras y vegetales: la zanahoria, el pepino y el aguacate son un clásico pero la gracia es que el arroz combina prácticamente con todo: pimiento, espinacas, bambú...

Tortilla: sí, ¡tortilla!, aunque no es como la nuestra. Son como una especie de crepes hechas a base de caldo dashi (copos de bonito seco rallado y alga kombu), salsa de soja, azúcar y huevo

LOS RELLENOS MÁS CONOCIDOS DEL SUSHI

Aunque en el sushi prácticamente se puede incluir cualquier ingrediente, “los más comunes son el atún, las gambas o los calamares. El pepino, el rábano marinado y la tortilla ligeramente dulce también se sirven de esa forma”, así lo comenta la Oficina Nacional de Turismo Japonés. “El pulpo, el calamar o la tortilla (tamago) también son muy utilizados”, se puede leer desde la página especializada comerjapones.com.

“El salmón, el atún rojo, la anguila braseada, la lubina, la dorada, el pez limón, el calamar, el pulpo, incluso las vieiras o tortilla”, añade Alejandro Casado, propietario del restaurante Banzai. “Ojo con esto último, la tortilla es un producto típico japonés. Se llama tamago y es una tortilla francesa con mucho azúcar y que va un poco aliñada con sake. Es algo muy tradicional. Es un producto muy rico, pero no es la expectativa que tiene uno cuando va a comer japonés.”

Fuente:

www.sushifresh.com



Japón y Sazón

Todo sobre los diferentes tipos de sushi, y que nunca preguntaste.



6 DE NOVIEMBRE DEL 2015.

Igual que existe la palabra “pasta” y luego distinguimos entre macarrones, espaguetis, tallarines, fusilli, farfalle... También hay diferentes tipos de sushi. **Sushi:** arroz cocido adobado con vinagre de arroz, azúcar, sal y otros ingredientes, como verduras, pescados o mariscos (Wikipedia). Siguiendo el símil de la pasta, “sushi” es el genérico y luego hablamos de nigiri-sushi, maki-sushi, temaki-sushi... Si aprendéis qué significan estas palabras en japonés veréis como os resulta mucho más fácil recordar las diferencias. Mención aparte merece el sashimi o el tartar: ¡que no es sushi! Sino pescado crudo en estado puro. Salmón o atún rojo cortado especialmente para maximizar su sabor y que recuerda a los orígenes de la comida japonesa más famosa en el mundo.

TIPOS DE SUSHI

Maki: Este es el tipo de sushi más conocido en España. “Maki”, en japonés, significa rollo, y los maki son precisamente eso: arroz con pescado crudo y otros ingredientes enrollados en alga nori. Si el rollo es muy delgado se llama hosomaki, si es grueso futomaki y si está relleno de pepino kappmaki.

Uramaki: Literamente, “Ura” es “cara opuesta”, un maki pero al revés. Es decir, que es el arroz el que envuelve el rollo de alga nori que contiene los ingredientes.

Temaki: “Te” quiere decir “a mano”. Los temaki son conos de alga nori rellenos de arroz y otros ingredientes. Como burritos mejicanos pero en versión japonesa.

Nigiri: El nigiri es el sushi que no lleva alga nori (como mucho una cinta decorativa). Son piezas de arroz “amasadas” y cubiertas

de pescado crudo u otros ingredientes.

Gunkan: “Acorazado” o arroz envuelto en una tira gruesa de alga nori hasta formar una especie de cuenco, normalmente relleno por encima de huevas de pescado.

Inari: Es como una especie de rollito de primavera de tofu frito (“inari” en japonés) con arroz aromatizado y/o verduras.

Oshi: “Empujar” o “prensar”. A mí me recuerda a los pastelitos que compran en casa de mis padres algunos domingos. Capas de arroz y pescado o verduras “prensadas” en un molde que se llama oshibako. Tienen forma cuadrada o rectangular.

Chirasi: La palabra significa “esparcir” porque el chirasi se prepara “esparciendo” arroz, pescado crudo y otros ingredientes típicos del sushi en un plato, generalmente cuando no se tiene tiempo de ir preparando las piezas una a una.

TIPOS DE INGREDIENTES DE SUSHI

Volviendo al símil de la pasta que combina bien con todos los ingredientes del mundo, pues lo mismo pasa con el sushi. Aquí siguen algunos de los más habituales. Los que todavía tengáis un poco de reparo en comer pescado crudo (a pesar de lo bueno que es para la salud) podéis decantaros por las opciones vegetarianas como el California Roll, con cangrejo, aguacate y pepino.

Pescado: el atún, el salmón y la anguila son los más típicos. Es importante que sea fresco y que esté libre de parásitos. Podéis leer el siguiente post si queréis información sobre la anisakiasis.

Marisco: gambas, langostinos, sepia, calamar...

Huevas de pescado: como caviar pero más accesible a todos los



tos frescos y de temporada. El hotel consta de 5 restaurantes: El corotú, Don caimán, Monkey bar, Las cascadas pool bar y Brunch Dominical.

Imagínese navegar por el Lago Gatún, trasladarse en kayak por el Canal de Panamá, practicar senderismo en el Camino del Oleoducto o simplemente disfrutar de un delicioso cóctel a la orilla de la piscina La Cascada de 50 metros.

Todas estas experiencias, en un solo lugar.





El mejor servicio de catering en Panamá

- Bodos
- Bautizos
- Babyshower
- Corporativos
- Sociales
- Fiestas privadas

@panamafoodfactory

www.panamafoodfactory.com

PanamaFoodFactory

ventas@panamafoodfactory.com

Calle 68, San Francisco, c. Panamá

Tel: 385-8614



¿Cómo te sientes siendo una de las únicas mujeres dedicadas a la cocina kaiseki?

Me siento muy afortunada porque kaiseki es un estilo que muy poca gente fuera de Japón conoce, entonces no se tiene una noción ni prejuicios de la imagen de un chef kaiseki. Es muy fácil imaginarnos a un chef de sushi, pero cuando alguien dice chef kaiseki, mucha gente no tiene una idea de lo que es y su mente se queda en blanco. Para mí, este es el lugar perfecto en el que debo de estar.

¿Cuál es una de las cosas que más disfrutas en tu día a día trabajando en n/naka?

Tener la habilidad para preparar todo en su debido orden y lograr que los platillos queden perfectos. ¿Cuáles son tus planes a futuro para este exquisito restaurante? Crear menús temáticos usando los principios de kaiseki

FACTS

Antes de n/naka, Niki tenía un restaurante llamado Azami Sushi Café en Melrose Avenue. Estuvo tres años viajando alrededor de Japón para aprender las técnicas tradicionales y contemporáneas de la gastronomía japonesa, incluyendo el arte del kaiseki. Niki se enfoca en la sustentabilidad, por eso, el 70% de sus ingredientes son producidos localmente.

Entrevista por: Griselda Valle
Fotos por: Zen Sekizawa.



Hotel Riu, El hotel para tus negocios...



Situado en pleno corazón del distrito financiero, el Hotel Riu Plaza Panama ofrece una experiencia urbana única para disfrutar en tus vacaciones o en un viaje de negocios. Este hotel en Ciudad de Panamá cuenta con un gran número de instalaciones como piscina, gimnasio, salas de reuniones y spa para que disfrutes de tu estancia con RIU Hotels & Resorts.

El Hotel Riu Plaza Panama ofrece más de 600 habitaciones distribuidas en 34 plantas con todos los servicios imprescindibles para obtener el máximo confort. Podrás disfrutar de WiFi gratuito, TV satélite, mini nevera, sala de estar y máquina de café, entre otros servicios. Además, los clientes que se hospeden en habitaciones ejecutivas y suites, tendrán numerosos servicios gratuitos como área privada de check-in y check-out, sala de reuniones, servicio de conserje y descuentos en nuestro Renova Spa.

La oferta gastronómica que encontrarás en este hotel de decoración vanguardista destaca por su calidad y variedad. En el restaurante Arts podrás degustar platos preparados por chefs para que vivas increíbles experiencias culinarias. Del mismo modo, en el Sushi Lounge Studio 50, lobby bar, y en el snack bar disfrutarás de todo tipo de refrescos y aperitivos.

Este hotel en Ciudad de Panamá dispone de 23 salas de conferencias con capacidad para más de 1.300 personas y equipadas con la mejor tecnología audiovisual para que tus eventos resulten un éxito. También podrás disfrutar del centro de negocios del Hotel

Riu Plaza Panama que cuenta con conexión WiFi de alta velocidad, fotocopiadora, impresora, servicio de secretaría y ordenadores multimedia, entre otras facilidades.

En los alrededores del Hotel Riu Plaza Panama encontrarás las mejores atracciones y centros comerciales de la ciudad, como el reconocido Soho Mall ubicado a 250 metros de las instalaciones. Además, el hotel se encuentra a tan solo 10 minutos de las estaciones de metro Iglesia del Carmen y Vía Argentina para que puedas descubrir completamente la Ciudad de Panamá.



W
PANAMA
HOTELS



Calle 50 y Calle
Aquilino de la Guardia,
Panamá



302-7555



@wpanama

www.panama.com

La chef Niki Nakayama reinterpreta la cocina japonesa con n/naka

Kaiseki, uno de los mejores y más modernos restaurantes en Los Ángeles.



Originaria de Los Ángeles y con ascendencia japonesa, Niki Nakayama ha logrado posicionarse como una de las mejores chefs del mundo en la cocina kaiseki, una corriente gastronómica nipona basada en la apreciación y la gratitud hacia los alimentos. Después de varios años de haber trabajado con aclamados chefs alrededor del mundo y de ocho de ser conocida por su menú omakase, decidió abrir su propio restaurante, n/naka, que se ha convertido en un destino global para probar el modern kaiseki con un twist californiano.

¿De dónde surge la idea de n/naka?

N/naka es un proyecto lleno de pasión. Mientras estaba trabajando en mi restaurante anterior, sabía que el dedicarle tantas horas de mi vida a la cocina debía rendir frutos y tener significado para mí. Siempre me ha encantado la idea de los tasting menus y sabía que algún día quería abrir un restaurante enfocado 100% en eso.

La cocina japonesa es un arte, con procesos y técnicas que han trascendido por generaciones. ¿Cómo has logrado un balance entre técnicas nuevas y antiguas en tus platillos?

En n/naka nuestro propósito principal es representar la cocina kaiseki de la manera más orgánica, empleando los ingredientes más cercanos a nosotros. Esta es una de las bases de la ideología kaiseki. Como el restaurante se encuentra en Los Ángeles, usamos muchos ingredientes originarios de California, muchas veces con sabores y métodos que no se usan en la cocina tradicional kaiseki y por eso hemos decidido llamarlo “modern kaiseki”.

“Cuando estamos cocinando siempre es importante “escuchar” a los ingredientes. Mi objetivo principal a la hora de cocinar es lograr la simplicidad, la sencillez y la honestidad.”

¿Nos podrías explicar un poco más acerca de este tipo de cocina?

Kaiseki empezó con la ceremonia del té y consistía únicamente en una sopa, un arroz y tres otros platillos, pero con el tiempo fue evolucionando y se convirtió en un banquete muy elaborado que los samuráis disfrutaban después de haber terminado una batalla. Era una manera de celebrar.

Con el tiempo surgieron dos maneras de hacerlo y lo que más me gusta de ambas es que se basan en la gratitud, en el estar agradecidos por un lado, con la naturaleza y los ingredientes, el apreciar todo lo que nos rodea y darnos cuenta de todo lo que el entorno nos da. Y, por el otro, es una manera de mostrar a la naturaleza el respeto que le tenemos.

Me encanta comer de esa manera y pensaba: un día voy a abrir un restaurante que sirva comida con esa mentalidad y va a ser todo un éxito. Siempre lo he pensado así.

¿Cuál fue tu principal inspiración para crear el menú?

La esencia de la cocina kaiseki es usar ingredientes de temporada. Poniendo en práctica todos los métodos de la cocina japonesa, el chef decide cómo preparar cada uno de los ingredientes para darles el mejor sabor. La raíz de kaiseki viene de la ceremonia de té zen, en donde se pide a la audiencia que solamente pongan su atención a ese momento, al presente. Yo busco lo mismo en mi

restaurante, lograr que los invitados estén 100% concentrados para poder disfrutar cada uno de los platillos y estén presentes en ese momento.

¿Cuáles son los principales sabores que podemos esperar?

Depende de cada temporada. Los platillos siempre están basados en la filosofía y la cocina japonesa, con la idea de dejar que cada ingrediente resalte por su verdadero sabor.

¿Cuál es el platillo que no nos podemos perder?

El menú de n/naka está basado exclusivamente en dos tasting menus: Modern Kaiseki y Vegetarian Tasting. Uno de los platillos favoritos es el shiizakan que está dentro del Modern Kaiseki y es un spaghetti con abulón, bacalao encurtido y trufas de la región de Borgoña.

¿Y uno de los más difíciles de hacer?

Uno de los platillos más difíciles de presentar en n/naka es la sopa owan. Se sirve justo antes del tiempo de sashimi, lo que significa que los sabores tienen que ser ligeros y sutiles. Esta sopa ayuda a limpiar el paladar y nos prepara para percibir los diferentes sabores y matices del sashimi. A veces la gente no entiende la sutileza en el sabor. Por eso, tratamos de encontrar ingredientes clave para resaltar los sabores correctos.

¿Cuáles son los pescados principales de cada estación?

Durante la primavera usamos mariscos, en el verano cocinamos pescados blancos. En otoño empiezan los pescados azules como la caballa y durante el invierno usamos los peces más viejos y con más grasa como el buri de Japón.

¿Nos puedes contar acerca de la decoración de n/naka?

Nuestro restaurante fue diseñado por Tak Toda de la compañía TSL Designs. Yo quería que nuestros invitados sintieran que están cenando en casa de un amigo. El comedor tiene un vibe íntimo y sereno, con pisos en madera oscura y una decoración minimalista. Las mesas y sillas fueron creadas especialmente para n/naka por Mario Correa, un diseñador basado en Los Ángeles. La iluminación es suave y logra un ambiente relajado y hogareño.

¿Cuál ha sido tu mayor enseñanza trabajando con chefs como Takao Izumida y Morihiro Onodera?

La disciplina.

Es increíble ver cómo has combinado ingredientes californianos con la cocina japonesa para lograr una experiencia completamente nueva.

Kaiseki se trata de honrar el lugar en donde estás. Primero, traíamos una gran variedad de ingredientes de Japón, pero mientras pasó el tiempo me di cuenta de que no estaba honrando la cocina kaiseki de esta manera.

Así que me puse a pensar cuál sería la mejor manera de representar el estar en California con la mentalidad kaiseki, apreciando la naturaleza y asegurándonos de que ningún ingrediente se perdiera en los platillos. Entonces, me di cuenta de que podía aplicar esa ideología y seguir esa tradición, pero agregando sabores representativos de California.

Fue todo un reto porque los sabores de California no se encuentran en la comida nipona, pero logramos un balance entre los métodos tradicionales y sazones japoneses con ingredientes californianos.



- ✓ ¡Precios imbatibles!
- ✓ Gestiona tus reservas online
- ✓ Una reserva segura

W

PANAMA



Calle 50 y Calle
Aquilino de la Guardia,
Panamá



302-7555



@wpanama

www.wpanama.com