

11 CHEFS SE REINVENTAN EN MÉXICO

# Robb Report

MÉXICO

## CAR OF THE YEAR

**EL MCLAREN 650S SPIDER ENCABEZA NUESTRA LISTA DE LOS MEJORES Y MÁS LUJOSOS BÓLIDOS DE 2015**

ROBB REPORT MÉXICO  
OCTUBRE 2015  
MÉXICO \$ 59.00



# SUSHI AL DÍA

La esencia de Japón llega a Miami en una experiencia *gourmet* única para sus comensales.

Un espacio minimalista, un tanto oscuro, pero con luz proveniente de la cocina abierta: así es el lugar en donde reside el secreto mejor guardado de Miami, NAOE, un restaurante que ofrece la esencia más pura de Japón en cada una de sus noches durante las cenas únicas por noche que sirve a sus comensales.

Ubicado en Brickell Key, en un punto de lujo y exclusividad en el centro de la ciudad, el restaurante fue creado y es dirigido por el chef asiático Kevin Cory, quien desde los 19 años comenzó a formarse con las enseñanzas de su maestro, el chef Nobuo Kase. Cuando estos se vieron forzados a separarse, el joven continuó su camino dentro de la cocina hasta que la llevó consigo al otro extremo de su mundo natal, al continente americano.

Kevin se crió en la pequeña ciudad de Oono, en la cuna de una familia productora de *shoyu*, la salsa de soya de mayor calidad y sabor alrededor del mundo. Hoy en día, el *shoyu* es la base en cada platillo de su pequeño pero exclusivo restaurante NAOE, el cual cuenta con un menú a la carta compuesta únicamente por platos de autor (exclusivos del chef) y ocho categorías de sake puro japonés para acompañar cada sabor.

En NAOE se pueden degustar diferentes platillos con ingredientes de la más alta calidad, tan frescos que incluso en ocasiones siguen vivos. Muchos de estos productos provienen de Japón, como los ya mencionados soya y sake, por ejemplo, y otros tantos que surgen de materias primas exclusivas y de muy altos precios en el mercado por la dificultad

NAOE Miami  
naoe  
miami.com

La elección de cada cena surge de la mano del chef Kevin Cory el día del evento, así como de la disponibilidad de los productos. Por esto mismo, es necesario avisar de cualquier alergia mínimo 10 días antes de la fecha de la reservación.



que implica su adquisición, como el pepino de mar. Algunas de estas exquisitas degustaciones se presentan en platos exóticos que van desde entrañas de atún barrilete fermentadas por un periodo de seis meses en sake, *mirin* y miel, servidas con rodajas de pepino local; un *sashimi* de *fukko* curado y *geoduck* vivo (almeja gigante) en *shiso* con *wasabi* fresco rallado y salsa *shoyu*, hasta un *unagi nigirizushi* (anguila de agua dulce), asada y cocida al vapor con sal del Himalaya, entre otras creaciones especializadas del chef Cory.

Al finalizar se ofrece un té *yokan* y *matcha* acompañado de un bizcocho de miel orgánico y helado de *shoyu*, creación única de la firma. El agua que se sirve es Veren, así como también *he unagi*, que viene desde Shizuoka, Japón.

Cada creación culinaria del restaurante es preparada especial y exclusivamente día con día, y tiene un costo de 200 dólares por persona más impuestos, más 20% de propina. El restaurante está dirigido sólo a adultos o niños mayores de 12 años, con dos horarios de cena disponibles únicamente para ocho personas: las 6:00 pm y a las 9:30 pm.-SOFÍA PADILLA