



MENÚ TODO INCLUIDIO

ALL INCLUSIVE MENU

MAKIS

Significa "rollo". El maki sushi es un rollo de alga nori relleno de arroz y distintos ingredientes como pescado, marisco o verduras. (8 cortes).

Means "roll". The maki sushi is a roll of nori seaweed stuffed with rice and different ingredients such as fish, seafood, or vegetables. (8 pieces)

Tempura | Camarón tempura, pepino, aguacate, culantro y salsa Teriyaki.

Tempura | *Tempura shrimp, cucumber, avocado, cilantro and Teriyaki Sauce.*

Philadelphia | Dúo Salmón ahumado y fresco, queso crema, aguacate y pepino.

Philadelphia | *Smoke and fresh salmon, cream cheese, avocado and cucumber.*

GUNKAN

Torre de alga "Nori" por dentro se combina con arroz sazonado, pescado, mariscos o verduras. (2 unidades).

"Nori" Seaweed Tower inside it is combined with seasoned sushi rice, fish, seafood or vegetables. (2 pieces)

Salmón Siriracha | Palta, cebollín, cebolla crocante.

Sriracha Salmon | *Avocado, chives, crispy onion.*

Pulpo en Ajo Negro | Salsa de ajo negro y semillas de sésamo.

Octopus in Black Garlic | *Black garlic sauce and sesame seed.*

Vegetariano | Zanahoria, pepino, zuchinni, edamame ahumados, aguacate y culantro. (GF | VEG)

Vegetarian | *Carrot, cucumber, zucchini, smoked edamame, avocado and cilantro. (GF | VEG)*

SASHIMIS

Significa "Disfrutar por sí solo" plato japonés que consiste principalmente en mariscos o pescado crudos, cortados finamente. (4 Piezas).

Means "Enjoy on its own" Japanese dish consisting mainly of raw, finely chopped seafood or fish. (4 Pieces).

Atún

Tuna

Salmón

Salmon

ENTRADAS / STARTERS

Ostras / Oysters

2 unidades / 2 pieces

Acompañadas de salsa ponzu, al natural y leche de tigre de shiso.
With Ponzu, Natural and Shiso Tiger Milk.

Rollos Primavera / Spring Rolls (3 unidades / 3 pieces) VEG

Rellenos de vegetales salteados. Servido con salsa de tamarindo y ciruela.
Stuffed with sautéed vegetables. Served with tamarind and plum sauce.

Siu Mai (3 unidades / 3 pieces)

Dumplings rellenos al vapor, chives, sésamo, salsa de soya.
Steamed stuffed dumplings, chives, sesame, soy sauce.

Camarones / Shrimp

Cerdo / Pork

Tartar de Salmón / Salmon Tartar

Mayonesa Kimchi, aguacate, alga nori, galletas crocantes y semillas de ajonjolí.

Kimchi mayonnaise, avocado, nori seaweed, crispy crackers and sesame seeds.

Gyozas de Cerdo / Pork Gyozas

Al vapor, aceite de sésamo, repollo, zanahoria, chives, ajo, jengibre, salsa de soya. (3 Piezas).

Steamed, sesame oil, cabbage, carrot, chives, garlic, ginger, soy sauce. (3 Pieces).

Ceviche de Atún Nikkei / Nikkei Tuna Ceviche GF

Mezcla de Atún fresco, aguacate, pepino verde, maíz tostado, leche de tigre de shiso verde, cebolla morada y sésamo.

Fresh Tuna, avocado, green cucumber, roasted corn, green shiso tiger milk, red onion and sesame.

Tempura de Camarón / Shrimp Tempura

Ceviche de mango verde, sweet chili sauce, culantro y limón.

Green mango ceviche, sweet chili sauce, cilantro and lime.

SOPAS / SOUPS

Sopa Miso / Soup Miso

Caldo dashi, miso, edamame, tofu y cebollín.

Dashi broth, miso, edamame, tofu, chives.

Ramen

Caldo de cerdo, panceta crujiente, huevo, alga nori, sésamo, cebollín y culantro.

Pork broth, crispy bacon, egg, nori seaweed, sesame, chives and cilantro.

FONDOS / MAIN DISHES

Bowl

Alga nori, pepino, arroz shari, chalaca de mango, rábano encurtido, edamame, palta, hojas de mostaza y ponzu.

Nori seaweed, cucumber, Shari rice, mango shallots, pickled radish, edamame, avocado, mustard greens and ponzu.

De Pollo Tausi / Chicken Tausi

Hongos shitakes salteados / *Sauteed Shitakes Mushrooms* GF | VEG

Arroz Frito Gumoko / Gumoko Fried Rice

Lomo de res, pollo salteado, shitakes, palmito, hojas de mostaza.

Beef loin, sauteed chicken, shitakes, heart of palm, mustard greens.

Pollo Kung Pao / Kung Pao Chicken

Salsa de ostión, hoisin, maní y vegetales salteados.

Oyster sauce, hoisin, peanuts and sauteed vegetables.

Bulgogi

Lomo marinado en salsa ostión, ajo negro, jalapeño, wraps de lechuga, vegetales frescos y arroz al vapor.

Beef tenderloin marinated in oyster sauce, black garlic, jalapeno, lettuce wraps, fresh vegetables and steamed rice.

Pad Thai Tamarine

Fideos de arroz, camarones, pollo, hojuelas de chile, cebollín en salsa de tamarindo agridulce.

Rice noodles, shrimp, chicken, chili flakes, chives and sweet & sour tamarind sauce.

Lomo Sichuan / Sichuan Tenderloin

Cebolla, chile rojo, hoisin, salsa de frijol negro, servido con arroz al vapor.

Onion, red chili, hoisin, black bean sauce, served with steamed rice.

POSTRES / DESSERTS

Crème Brulee

Con texturas de maracuyá.

With passion fruit textures.

Milhojas / Millenutes

Manzanilla, guanabana, crema pastelera, flor de Jamaica cardamomo y helado de coco y limón.

Chamolie, soursop, hibiscus flower, cardamom and coconut and lemon ice cream.

Fondant de Chocolate con Matcha / Chocolate Fondant with Matcha

Helado de vainilla, crumble y menta.

Vainilla ice cream, crumble, and mint.



RESTRICCIONES ALIMENTICIAS Y ALERGIAS FOOD ALLERGIES AND RESTRICTIONS

Si usted padece o posee alguna alergia o restricción a algún alimento, por favor notifique a su mesero antes de ordenar.

If you have any food allergies or restrictions, please advice your server prior to ordering.

IMPUESTOS Y SERVICIO TAX AND SERVICE CHARGE

Precios incluyen impuestos y el 10% de servicio.

Prices include tax and 10% service charge.