



ENTRADAS

ATÚN SELLADO CON SALSA DE CHILE AMARILLO

Atún sellado con salsa de chile manzano, soya, yuzu, aceite de trufa, manzana verde, menta y ajonjolí con wasabi.

EDAMAME CON SAL DE MAR

Frijol de soya fresco al vapor con sal de mar.

TÁRTARA DE ATÚN Y HAMACHI

Con salsa de soya, jalapeño, menta y cebollín.

CAMARONES CRUJIENTES

Con una emulsión de achiote, salsa spicy y leche de coco.

YAKINIKU PE RES KOBE

Brochetas de Rib Eye Wagyu en una salsa dulce de soya, espolvoreado con togarashi, ensalada Hijiki y verduras surtidas.

TEMPURA VEGETARIANO

Berenjena, calabaza, champiñón, camote, aguacate, cebolla, brócoli, espárrago y zanahoria.

TEMPURA PE CAMARONES

Camarones y aros de cebolla crujientes, capeados en tempura, acompañados de una salsa ligera de soya con jengibre y nabo rallado.

TACOS PE LECHUGA CON BACALAO NEGRO MARINADO

Tempura de Bacalao marinado con un adobo de miso dulce envueltos con lechuga francesa y ensalada asiática.

TIRADITO KOBE SELLADO CON YUZU Y AJI AMARILLO

Rebanadas de carne wagyu, acompañado de hojuelas de ajo frito, sandía, cilantro y cebollín.

TIRADITO DE COLA AMARILLA Y CHILE JALAPEÑO

Rebanadas de Hamachi Fesco, con chile jalapeño, hoja de menta y julianas de poro crujiente con una salsa ponzu-jalapeño.

YAKITORI PE POLLO ORGÁNICO

Servido con salsa Teriyaki, chile poblano, cebolla y togarashi.

SASHIMI ESTILO GONG

Servido tibio con juliana de jengibre y ajo, cebollín, aceite de ajonjolí, aceite de olivo y salsa ponzu.

*Salmón

* Res kobe

DIM SUM

SUMMER ROLL DE LANGOSTA

Envueltos en papel de arroz con menta, cilantro, fideos de arroz y mango con salsa agripicante.

DUMPLING DE COSTILLA BBQ

Rellenos de costillas de res braseados en salsa hoisin y 5 especies acompañados de una salsa picante.

POTSTICKERS

Rellenos de camarón y cerdo sazonados con jengibre, ajo y cebollín, servido con la tradicional salsa.

ROLLITOS VIETNAM

Rellenos de cangrejo, camarón y cerdo, servido con cilantro, menta, albahaca y lechugas acompañado con salsa de chile vietnamita.

SOPAS

SOPA MISO

Hecha con pasta miso, algas, hongo shitake, tofu y cebollín.

SOPA PE COCO CON POLLO Y CAMARÓN

Sopa preparada con té limón, jengibre, chile serrano, lima, caldo de pollo y albahaca fresca.

SOPA THAI DE MARISCOS

Caldo a base de camarón, callo y calamar, jalapeño rojo, té limón y galanga con tomates cherry, champiñón, pasta de arroz y cilantro fresco.

ENSALADAS

ENSALADAS DE ALGAS

Sazonada con aceite de ajonjolí, mirin y sake.



ENSALADA DE LECHUGAS

Plátano macho crujiente, lechugas, pepinos, jícama, zanahoria, betabel, elote, chícharo, tomate cherry y aderezo de ajonjolí.

ENSALADA DE CALAMARES CRUJIENTES

Con aderezo agridulce-spicy, suprema de naranja y jícama.

PESCADOS Y MARISCOS

ROBALO CHILENO

Marinado en mostaza, sake, jengibre y servido con ensalada de col y wasabi.

MERO CRUJIENTE AL TAMARINDO

Acompañado de julianas de poro, zanahoria, shitake, cebolla cambray y cilantro fresco con una salsa agridulce de tamarindo-vino de ciruela e ingredientes asiáticos.

BACALAO NEGRO MARINADO DE MISO DULCE

Acompañado de espárragos y ensalada hijiki.

CARNES Y AVES

PECHUGA DE POLLO ORGÁNICA CON PIEL CRUJIENTE Y TEPPAN DE VERDURAS

Con salsa teriyaki y teppanyaki de verduras de temporada.

MITSU TAKO

Tacos de Rib Eye Angus servidos en tortilla de harina, con salsa de ajonjolí, soya con limón y chiles toreados.

PATO PEKING ENTERO

Pato entero rostizado, cortado en la mesa, servido tradicionalmente con crepas mandarinas, salsa hoisin, cebollitas cambray y pepino.

Porción para 2 personas como plato fuerte.

Porción para 4 personas como entrada.

PLÁTANO, CHOCOLATE Y GRANOLA

SHABU SHABU

Caldo ligero aromatizado con alga kombu para cocinar en su mesa, todas las shabu shabu son para dos personas e incluyen el producto a su elección, vegetales, salsa gomadare y ponzu, para acompañar y para finalizar una rica sopa con pasta udón.

RIB EYE ANGUS 400 GRS.

LANGOSTA DEL CARIBE 450 GRS.

MAR Y TIERRA 500 GRS.

Langosta del Caribe y Rib Eye Angus.

SUKIYAKI

Caldo ligero de soya dulce, acompañado por una gran variedad de vegetales, fideos, tofu y finas rebanadas de Rib Eye angus, para ser preparados en su mesa.

CORTES Y OTROS

KOBE

Una legendaria raza llamada wagyu fue traída a Japón, esta raza fue refinada en la región de Kobe durante generaciones y se ha vuelto famosa por su intenso sabor y suprema suavidad.

FILETE ANGUS 220 GRS.

COLA DE LANGOSTA DEL CARIBE 300 GRS.

VACIO KOBE 350 GRS (Wagyu Americano)

SIRLOIN KOBE 400 GRS. (Wagyu Americano)

RIB EYE KOBE 300 GRS. (Wagyu Americano)

VEGETALES

SHITAKE, CHÍCHARO CHINO, JÍCAMA Y AJONJOLÍ

Cocinado en el wok.

STIR FRY DE BRÓCOLI, ELOTE BABY, EJOTE LARTO Y AJONJOLÍ

Preparado con soya, sake, mantequilla, wasabi, togarashi y ajonjolí mixto.

ESPÁRRAGOS AL WOK

Espárragos, zanahoria, calabaza, cebolla, salteados con mantequilla y togarashi.

ARROZ E NOODLES

YAKISOBA

Pasta soba col, zanahoria, calabacitas y ejotes.

TALLARINES CON TOFU

Servido con curry amarillo y verduras.



FIDEOS CRUJIENTES

Brócoli, zanahoria, calabacitas, cebolla, germen de soya salteado al wok sobre fideos ramen crujientes.

YAKIMESHI MIXTO

Arroz frito cocinado con carne, camarón, pollo, tocino ahumado y vegetales.

YAKIMESHI VETEFARIANO

Arroz Japonés frito vegetariano.

GOHAN

Arroz blanco al vapor.

SASHIMI

SASHIMI MIXTO

Corte Fino con salmón, atún y mero.

Corte Grueso con salmón, atún, mero, hamachi, callo y almeja roja.

- * Hamachi - cola amarilla
- * Hotategai - callo de acha
- * Maguro - atún
- * Sake - salmón
- * Shiromi - mero

SUSHI

NIGURI (1 pza. por orden)

- * Hamachi - cola amarilla
- * Hotategai - callo de acha
- * Maguro - atún
- * Sake - salmón
- * Shiromi - mero
- * Ebi- camarón
- * Unagui - anguila de río

TEMAKI (cono)

- * Hamachi - cola amarilla
- * Hotategai - callo de acha
- * Maguro - atún
- * Sake - salmón
- * Shiromi - mero
- * Ebi- camarón
- * Unagui - anguila de río

MAKIS

ROLLOS TRADICIONALES

CALIFORNIA ROLL

Camarón, pepino, aguacate por dentro y ajonjolí por fuera.

KAPPA MAKI

Pepino y arroz por dentro con alga por fuera.

TEKKA MAKI

Atún fresco y arroz por dentro con alga por fuera.

FUTOMAKI

Salmón, camarón, shitake, tamago, pepino, aguacate y masago por dentro con alga por fuera.

SALMON ROLL

Camarón y pepino por dentro con salmón fresco y aguacate por fuera.

TUNA ROLL

Anguila y pepino por dentro con atún y aguacate por fuera.

SPIDER ROLL

Jaiba de concha suave, aguacate, pepino, lechuga sangría, aderezo de masago por dentro con alga por fuera.

SPICY TUNA ROLL

Atún picado, cebollín, aderezo de masago, salsa picante por dentro, arroz por fuera y ajonjolí de soya.

MAKIS

ROLLOS ESPECIALES

KANIKAMA CANGREJO JAPONÉS

Queso crema, kanikama, pepino, aguacate, salsa dinamita por dentro con alga por fuera.

DRAGON ROLL

Camarón empanizado, tempura de kanikama, salsa de tamarindo y pepino por dentro con mango y aguacate por fuera.

LOBSTER ROLL

Tempura de Cola de Langosta, pepino y aguacate por dentro, queso crema y papa rallada frita por fuera con ensalada de langosta, rodaja de chile habanero, salsa de tamarindo, cebollín y siracha encima.

TRES AMIGOS ROLL

Pepino, aguacate por dentro con salmón, atún y mero por fuera con ensalada de 3 pescados encima.



SHRIMP ROLL SPECIAL

Rollo empanizado con camarón, pepino y queso crema por dentro con ensalada de callo picante encima.

TABASCO ROLL

Camarón, queso crema, y aguacate por dentro con plátano macho frito por fuera.

PARMESANO ROLL

Rollo empanizado con tres quesos, camarón, salmón y pepino por dentro.

CUCUMBER ROLL

Aguacate, queso crema por dentro con pepino por fuera y camarón empanizado encima.

UNAGUI ROLL

Aguacate y pepino adentro con anguila por fuera.

AGENAGI ROLL

Rollos de Cangrejo empanizado y anguila por fuera con jengibre curtido, pepino y aguacate por dentro.

CENAS ENTRADAS

KUSHIAGUE (2 PZA.)

Brochetas empanizadas acompañadas con aderezo de catsup y salsa tártara.

- * Queso
- * Plátano Macho
- * Pollo
- * Salmón

YAKITORI (2 PZA.)

Brochetas de muslo de pollo, cebolla y pimienta verde marinadas con salsa teriyaki.

SATAY DE RES

Brochetas de arrachera de res, cebolla y pimienta rojo marinados con salsa teriyaki.

TEMPURA DE POLLO

Pechuga de pollo capeada, marinada con aceite de ajonjolí y acompañada con una ensalada de papa, zanahoria y chícharos.

SOPA

SOPA GONG

Sopa cristalina con harusamen y julianas de calabaza, zanahoria y cebolla.

ARROZ

YAKITMESHİ MIXTO

Arroz frito con verduras, carne, pollo, camarón y tocino.

YAKITMESHİ VERDURAS

Arroz frito con calabaza, cebolla, zanahoria, champiñón y cebollín.

PLATO FUERTE

TORİ KARAGUE

Trozos de muslo de pollo marinados con una salsa de soya dulce al jengibre con yakimeshi de verduras.

KATSUDON

Filete de cerdo empanizado, acompañado con yakimeshi de verduras.

TEPANYAKI DE RES

Arrachera de res a la parrilla, marinada con salsa teriyaki y acompañada con yakimeshi de verduras.

POSTRES

Helado de Chocolate
Helado de Dulce de Leche
Helado de Vainilla

POSTRES

COCO BRULÉE

Tapioca al coco caramelizada acompañado de sorbete de mango.

CACAO + GINGER

Suave y crujiente base de nuez de macadamia, cremoso de chocolate oscuro al jengibre, streusel de cacao, acompañado de helado de vainilla y espuma de caramelo.

TEMPURA

Tempura frito de helado de dulce de leche, compota de zarzamoras y albahaca, cacahuates caramelizados al curry.



KRISPI BANANA

Rollito crujiente de Plátano y dulce de leche, compota de frutas con yuzu, acompañado con sorbete de maracuyá.

BOLITAS DE ARROZ CON MARACUYÁ

Bolitas crujientes con arroz Thai y ajonjolí rellenas de jalea de maracuyá con jengibre, servidas con helado de coco.

HELADOS

HELADOS DE LA CASA
SU ELECCIÓN DE:

1 BOLA

2 BOLAS

* Vainilla

* Chocolate

SORBETES

* Sorbete de mango

* Sorbete de maracuyá

* Sorbete de frambuesa

* Sorbete de coco

CAFÉ

AMERICANO (Regular)

CAPUCCINO (Regular)

NESPRESSO

Nespresso Professional ha creado 6 variedades de Grandes Cosechas, de sabor intenso y refinado, repartidas en cuatro familias. Así cada taza aporta una respuesta personalizada a través de una crema perfecta de la que se desprendan unos 900 aromas. Cada gran cosecha tiene una personalidad única.

RISTRETTO

CUERPO PLENO Y PERSISTENTE

El Ristretto es el café italiano por excelencia.

Servido como un espresso corto, se caracteriza por su cuerpo pleno y sabor intenso, acompañado por una persistencia prolongada en la boca.

ESPRESSO DOBLE

FUERZA Y PLETTITUD

Espresso fuerte y equilibrado que combina un cuerpo intenso y un aroma sumamente rico.

Se lo saborea fuerte con una gota de leche para obtener un toque dulce si lo desea.

ESPRESSO LEGGERO

SUAVIDAD Y CARÁCTER

El espresso Leggero combina sutilmente un cuerpo ligero con una delicada reminiscencia de amargo, y un toque de refrescante acidez, acompañado por notas tostadas.

CAFFE FORTE

PURA CRIANZA Y TOSTADO

Café de pura crianza, con un cuerpo bien desarrollado y una untuosidad destacada por sus notas tostadas. Libera toda su riqueza en una taza gande con o sin leche.

CAFFE LEGGERO

FLORIDO Y REFRESCANTE

Café ligero que aplaca la sed, con un concentrado particularmente floral, que libera aromas delicados de jazmín y bergamota. Un fino toque de acidez añade a esta mezcla una sensación de frescura característica.

DECAFFEINATO

SUAVE Y AROMÁTICO

Descafeinado de manera natural, es una mezcla equilibrada con un sabor sutil que se desarrolla en su cuerpo suave.

TEALEAVES

Té de lujo fundado en 1994 en vancouver

Durante casi dos décadas, Tealeaves ha sido líder en mezclas de té de lujo, seleccionado por los mejores restaurantes de cinco estrellas y Chefs Michelin en todo el mundo. Con más de 400 combinaciones excepcionales, nuestros expertos en té están aquí para ofrecerle un momento perfecto de retiro tranquilo y ensueño. Infundir tradición

DIGESTIVOS

BRANDY

Torres 10 años

Terry Centenario

Fundador

COGNAC

Hennessey X.O

Hennessey V.S.O.P

Martel Medallon V.S.O.P

Remy Martin V.S.O.P



Courvossier

OPORTO

Royal Tawny (40 Años/Years)

Tawny Taylor (20 Años / Years)

Tawny Taylor (10 Años / Years)

Tawny Ferreira

Madeira Brandy's

CORDIALE

Amaretto Dinarono

Amaro Averna

Anís Dulce Chinchón

Anís Seco Chinchón

Crema Bailey's

Frangélico

Grand Marnier

Goldschlager

Kalhúa, Licor de Café

Licor 43

Sambuca Vaccari

Sambuca Vaccari Black

Limoncello

Xtrabentun

Jägermeister