



CENA



Platillos bajos
en calorías



Platillos
veganos



Platillos ligeramente
picantes



Platillos ligeramente
dulces



Sugerencia
del Chef



Platillo sugerido
para compartir




CON SU FIRMA SU PAGO
ES MÁS FÁCIL Y SEGURO

En cumplimiento del Art. 7 Bis de la Ley Federal de Protección al Consumidor, le informamos que todos los precios son en pesos mexicanos e incluyen 16% de IVA. En caso de tener alguna alergia o restricción alimenticia, favor de consultar con su mesero nuestras opciones disponibles. Le recordamos que el consumo de alimentos crudos o poco cocidos puede ser un riesgo para la salud. En Vidanta Nuevo Vallarta su firma vale, por su seguridad no aceptamos pagos en efectivo.



ENTRADAS

-  **EDAMAMES** \$230
A elegir: al vapor o al wok.
- SASHIMI DE RES (110 G)** \$260
Con salsa ponzu, chile serrano, albahaca y shichimi.
-  **TEMPURA (80 G)** \$275
Camarón, berenjena, brócoli, calabacita, camote, cebolla, espárragos y zanahoria.
- ROLLOS PRIMAVERA DE CAMARÓN (3 PZAS | 100 G)** \$310
Tradicionales rollos primavera con camarón, zanahoria y col china, servidos con salsa de chile dulce casero.
-  **CAMARONES ROCA (120 G)** \$340
Camarones tempura aderezados con wafu spicy Sriracha y ajonjolí.
-  **HAMACHI PONZU (150 G)** \$620
Atún cola amarilla con té limón, cilantro, salsa de soya con cítricos, chipotle, tsuma y ajonjolí con ajo.
- ROLLOS DE ESPÁRRAGOS (180 G)** \$510
Espárragos envueltos en finas láminas de rib eye con salsa teriyaki, ajonjolí blanco y shichimi.
- TATAKI DE ATÚN CON AJÍ AMARILLO (150 G)** \$580
Salsa de ají amarillo, salsa de soya, yuzu, aceite de trufa, manzana verde, menta, ajonjolí y wasabi.
- ## DIM SUM Y ROBATA
- HAR GAO (4 PZAS | 80 G)** \$290
Dumplings rellenos de camarón, servidos con salsa de chile dulce.
- SIEW MAI (4 PZAS | 80 G)** \$310
Dumplings rellenos de cerdo, camarón, callo de hacha, hongo shiitake y masago, servidos con salsa de chile dulce.
- ROBATAYAKI (2 PZAS)**
Bañado en mantequilla especial de la casa:
- Pork belly (110 g) \$260
 - Camarón (110 g) \$280
 - Pulpo (110 g) \$330
-  **GYOZA CASERA (80 G)** \$285
 De cerdo con col y cebolla, servida con condimentos tradicionales.

-  **BAO BUNS (2 PZAS)**
Pepino, cebolla y piña curtida, con salsa hoisin, lechuga y mayonesa picante.
- Con pork belly (80 g) **\$405**
 - Con cangrejo de concha suave (80 g) **\$460**

ENSALADAS

ENSALADA DE ALGAS JAPONESAS **\$220**
Lechuga, mezcla de algas japonesas y ajonjolí blanco.

 **ENSALADA SUNOMONO DE KANIKAMA (55 G)** **\$250**
 Con mezcla de algas japonesas, pepino, rábano y kanikama, aderezada con vinagreta de ajonjolí.

ENSALADA DE TATAKI DE RES (110 G) **\$325**
Filete de res sellado, acompañado de mix de lechugas, pimientos, cebolla, pepino y cacahuate, con vinagreta tailandesa.

SOPAS

 **MISOSHIRU** **\$205**
 Con alga wakame, tofu y cebollín.

 **SOPA PICANTE DE FIDEOS Y MARISCOS (110 G)** **\$395**
Caldo de soya con camarón, kanikama, callo de hacha, pasta udon, fideos de soya, aguacate, chiles toreados y shichimi.


NIKU UDON (110 G) **\$345**
Caldo artesanal, servido con naruto, ajonjolí, cebollín, huevo, filete de res y chiles toreados.




RAMEN

Caldo artesanal con naruto, alga nori, cebollín, espinaca, elote y huevo.

- Con pollo (110 g) **\$330**
- Con cerdo (110 g) **\$340**

WOK

 **POLLO KUNG PAO (220 G)** **\$410**
Salteado de pollo con chile seco y almidón de papa, cebolla, pimientos y soya aromática con pimienta Sichuan.

 **PAD THAI DE POLLO Y CAMARONES (220 G)** **\$365**
  Fideos de arroz salteados con huevo, germen de soya, cacahuate, chile en polvo y salsa de tamarindo.

CAMARONES SICHUAN (220 G) \$540

Salteados en salsa Sichuan, con chile rojo y pimientos, acompañados de zanahorias baby, cacahuete y limón real.

POLLO AL CURRY AMARILLO TAILANDÉS CON LECHE DE COCO (220 G) \$350

Galanga, chile seco, canela, anís estrella, hoja de kaffir, leche de coco, papa, berenjena, curry amarillo especial, acompañado con arroz al vapor.

FILETE DE RES EN SALSA DE PIMIENTA NEGRA (220 G) \$485

Filete de res, pimiento morrón, champiñones, cebolla morada y salsa de pimienta negra, acompañado con arroz al vapor.

YAKIMESHI MIXTO (180 G) \$330

Arroz frito, res, camarón, pollo, vegetales, huevo, mantequilla de ajo y salsa de soya.

YAKIMESHI DE VEGETALES \$250

Arroz frito cocinado con vegetales, huevo, mantequilla de ajo y salsa de soya.

ESPECIALIDADES

 **POLLO TERIYAKI (220 G) \$385**

Con teppanyaki de verduras de temporada.

 **COSTILLAS DE CERDO QINGDAO (220 G) \$475**

Braseado de costillas de cerdo en salsa anisada.

 **CURRY TAILANDÉS ROJO DE MARISCOS (220 G) \$565**

Salsa picante de coco con camarones, callos, mejillones, almejas, pescado y hierbas tailandesas.

MITSU TAKO (350 G) \$875

Tacos de rib eye en tortilla de harina, cebolla, pimientos asados, salsa Gomadare, servidos con guacamole, chile toreado y limón real.

BRISKET RENDANG (220 G) \$785

Galanga, chile seco, canela, anís estrella, hoja de kaffir, leche de coco, espárragos, papa, berenjena, zanahoria y curry rojo especial.

BACALAO NEGRO EN SALSA ESPECIAL \$1,035

DE MISO (220 G)

Berenjena, calabacín, espárragos, champiñones, jitomate campari en salsa especial de miso, acompañado con arroz al vapor.

**ROBALO A LA PARRILLA CON SALSA DE MOSTAZA
DIJON (220 G)** \$990
Berenjena, calabaza, espárragos, champiñones, tomate campari y adobo de mostaza Dijon.

TEPPANYAKI

VEGETALES DE TEMPORADA, SALSA DE AJONJOLÍ, SALSA DE JENGIBRE Y SALSA PICANTE.

PESCA DEL DÍA (200 G) \$605

CAMARÓN (220 G) \$615

SALMÓN (200 G) \$620


WAGYU (350 G) \$2,835


RIB EYE (350 G | CORTE GRASO) \$990

FILETE (220 G | CORTE MAGRO) \$870


LANGOSTA DEL CARIBE (300 G) \$1,600

PARA COMPARTIR

 **SET DE NIGIRI & MAKI** \$2,640
4 niguiris de camarón, 4 niguiris de salmón, 4 niguiris de Hamachi, 4 niguiris de atún, rollo a elección del chef, aburi sake ebi y ensalada de algas.

 **SHABU SHABU**
RECOMENDADO PARA DOS PERSONAS
Caldo ligero con vegetales, pasta udon, salsa Gomadare y salsa ponzu.

- Rib eye (200 g) y pork belly (200 g) \$1,185
- Rib eye (400 g) \$1,700

 **PATO PEKÍN ENTERO** \$2,100
RECOMENDADO PARA DOS PERSONAS COMO PLATO FUERTE O PARA CUATRO PERSONAS COMO ENTRADA
Envueltos de pato laqueado, salsa hoisin, cebolla cambray y pepino.