



MENÚ A LA CARTA

A LA CARTE 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.*

Precio regular / Regular price: \$14

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

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

Precio regular / Regular price: \$14

Acevichado | Atún, pepino, alga nori, quinua pop.

Acevichado | *Tuna, cucumber, nori seaweed, quinoa pop*

Precio regular / Regular price: \$15

Kame | Pepino, aguacate, zanahoria, shitake, jalapeño, vinagre de ajo y miso.
(GF | VEG)

Kame | *Cucumber, avocado, carrot, shitake, jalapeno, garlic vinegar and miso.*

(GF | VEG)

Precio regular / Regular price: \$15

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.*

Precio regular / Regular price: \$12

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

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

Precio regular / Regular price: \$12

Vieiras | Mayonesa de miso, togarashi y quinua pop.

Scallops | Miso mayonnaise, togarashi and quinoa pop.

Precio regular / Regular price: \$12

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

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

Precio regular / Regular price: \$12

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

Precio regular / Regular price: \$16

Vieiras

Scallops

Precio regular / Regular price: \$16

Salmón

Salmon

Precio regular / Regular price: \$16

Hamachi

Hamachi

Precio regular / Regular price: \$19

ENTRADAS / STARTERS

Ostras / Oysters

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

6 unidades / *pieces*

Precio regular / *Regular price:* \$26

9 unidades / *pieces*

Precio regular / *Regular price:* \$34

12 unidades / *pieces*

Precio regular / *Regular price:* \$42

Rollos Primavera / Spring Rolls VEG

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

Precio regular / *Regular price:* \$12

Siu Mai (4 unidades / *pieces*)

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

Camarones / *Shrimp*

Precio regular / *Regular price:* \$19

Cerdo / *Pork*

Precio regular / *Regular price:* \$16

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.

Precio regular / *Regular price:* \$19

Gyozas de Cerdo / Pork Gyozas

Al vapor, aceite de sésamo, repollo, zanahoria, chives, ajo, jengibre, salsa de soya. (4 Piezas).

Steamed, sesame oil, cabbage, carrot, chives, garlic, ginger, soy sauce. (4 Pieces).

Precio regular / *Regular price:* \$22

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.

Precio regular / *Regular price:* \$19

ENTRADAS / STARTERS

Tempura de Camarón / *Shrimp Tempura*

Ceviche de mango verde, sweet chili sauce, culantro y limón. *Green mango ceviche, sweet chili sauce, cilantro and lime.*

Precio regular / *Regular price:* \$21

SOPAS / SOUPS

Sopa Miso / *Soup Miso*

Caldo dashi, miso, edamame, tofu y cebollín. *Dashi broth, miso, edamame, tofu, chives.*

Precio regular / *Regular price:* \$16

Ramen

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

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

Precio regular / *Regular price:* \$19

Tom Yum Spicy

Sopa estilo thai de camarones enteros, hojas de limón kaffir, champiñones, leche de coco y cebollín.

Thai style soup with whole shrimp, kaffir lime leaves, mushrooms, coconut milk and chives.

Precio regular / *Regular price:* \$16

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

Precio regular / Regular price: \$20

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

Precio regular / Regular price: \$28

Gumoko

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

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

Precio regular / Regular price: \$22

Pollo Kung Pao / Kung Pao Chicken

Salsa de ostión, hoisin, maní y vegetales salteados.

Oyster sauce, hoisin, peanuts and sauteed vegetables.

Precio regular / Regular price: \$22

Curry

Vegetales con curry, leche de coco, maní, culantro, pack choi y arroz frito.

Vegetables with curry, coconut milk, peanuts, cilantro, pack choi and fried rice.

Tofu Crocante / *Crispy Curri* GF | VEG

Precio regular / Regular price: \$22

Salmón / Salmon

Precio regular / Regular price: \$26

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.

Precio regular / Regular price: \$24

Yaki Udon

Camarones, lomo al wok y vegetales salteados.

Udon noodles, shrimp, wok tenderloin and sautéed vegetables.

Precio regular / Regular price: \$26

FONDOS / MAIN DISHES

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.

Precio regular / Regular price: \$26

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.

Precio regular / Regular price: \$26

Pato Pekin / Peking Duck

Marinado en anís, cebollín, y salsa hoisin acompañado de crepas y toppings.

Marinated in anise, chives and hoisin sauce with crepas and toppings on the side.

Precio regular / Regular price: \$28

POSTRES / DESSERTS

Crème Brulee

Con texturas de maracuyá.
With passion fruit textures.

Precio regular / *Regular price:* \$12

Mousse de Naranja y Lychis / Orange and Lychee Mousse

Té verde, crocante de naranja y sorbete de mango.
Green tea, orange crisp and mango sorbet.

Precio regular / *Regular price:* \$12

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.

Precio regular / *Regular price:* \$12

Fondant de Chocolate con Matcha / Chocolate Fondant with Matcha

Helado de vainilla, crumble y menta.
Vainilla ice cream, crumble, and mint.

Precio regular / *Regular price:* \$12



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 advise 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.



MENÚ DE BEBIDAS

BEVERAGE MENU

COCTELES CON ALCOHOL / COCKTAILS WITH ALCOHOL

Miyagi

Clara de huevo, Midori, vodka de mandarina, jugo de limón y sirope de azúcar.

Egg White, Midori liquor, Tangerine, lemon juice, and simple syrup sugar.

Precio regular / Regular price: \$9

Nîgata

Limonada de matcha té, sake, tequila, ginger beer artesanal.

Matcha green tea lemonade, sake, tequila, homemade ginger beer.

Precio regular / Regular price: \$14

Shiba

Hypnotic, blue curacao, sirope de maracuyá y piña, amaretto disaronno, jugo de limón y cava.

Hypnotic, blue curacao liquor, passion fruit syrup, amaretto disaronno, lemon juice and sparkling wine.

Precio regular / Regular price: \$16

Shimane

Drambuie, Campari, maracuyá, menta y soda.

Drambuie liquor, Campari, passion fruit, mint and soda water.

Precio regular / Regular price: \$14

Lychee Cosmo Martini

Licor de Lychee, vodka, jugo de limón, jugo de cranberry, cointreau.

Lychee liquor, vodka, lemon juice, cranberry juice, cointreau.

Precio regular / Regular price: \$14

Todos nuestros jugos para nuestros cócteles son exprimidos frescos diariamente
All our juices for our cocktails are freshly squeeze daily

COCTELES CON ALCOHOL / COCKTAILS WITH ALCOHOL

Tamarine

Tamarindo, Cachaca 51 y gajos de limón.

Tamarind, Cachaca 51, lemon wedge.

Precio regular / *Regular price:* \$12

Tottori

Gin, concentrado de mango, crema de coco, jugo de limón, agua tónica.

Gin, mango concentrate, coconut cream, lemon juice, tonic water.

Precio regular / *Regular price:* \$12

Hiroshima

Cointreau, whiskey bourbon, jugo de limón, cava.

Cointreau, whiskey bourbon, lemon juice, sparkling wine.

Precio regular / *Regular price:* \$11

Tokyo

Campari, ron Malibu, concentrado de melocotón. Campari, Malibu rum, peach concentrate.

Precio regular / *Regular price:* \$9

Hoyogo

Vodka de mandarina, romero, angostura de naranja, agua tónica.

Mandarin vodka, Rosemary, orange drop bitter, tonic water.

Precio regular / *Regular price:* \$9

SAKE

Momo Kawa (6 onz).

Precio regular / *Regular price*: \$12

CERVEZA LOCAL / *LOCAL BEER*

Imperial, Pilsen, Bavaria Gold, Bavaria Light.

Precio regular / *Regular price*: \$6

CERVEZA IMPORTADA / *IMPORTED BEER*

Tsingtao Premium - China

Sapporo - Japón / *Japan*

Asahi- Japón / *Japan*

Orion- Japón / *Japan*

Precio regular / *Regular price*: \$12

CERVEZA GLUTEN FREE / *GLUTEN FREE BEER*

Peroni

Precio regular / *Regular price*: \$10

COCTELES SIN ALCOHOL / MOCKTAILS

Asian Mojito

Jarabe de jengibre, menta, limón, agua con gas.
Ginger syrup, spear mint, lime, sugar, sparkling water.

Precio regular / *Regular price:* \$12

Zen

Infusión de té verde, lychee, jugo de limón, canela, agua con gas.
Green tea infusion, lychee, lime juice, sugar, cinnamon, sparkling water.

Precio regular / *Regular price:* \$12

Siam

Jugo de sandía, kiwi, agua de coco.
Watermelon juice, kiwi, coconut water.

Precio regular / *Regular price:* \$12