

ENTRADAS Y ENSALADAS

ENSALADA HIROSHI 🌱 🍷 Lechugas mixtas, vegetales, aderezo de jengibre	\$190	PALOMITAS DE CAMARÓN (100 g) 🍤 Salteados en miso	\$320
CROCANTE DE ARROZ (50 g) 🍷 🐟 Tartar de atún, cremoso de aguacate	\$250	TEMPURA MIXTO (90 g) 🍤 Camarones, vegetales, salsa tentsuyu	\$380
AMAI SAKE (80 g) 🐟 Salmon fresco, pepino persa, cilantro, ikura, vinagreta De jalapeño dulce	\$300	GYOZA Salsa de cilantro	
TACO DE ATÚN (30 g) 🐟 🍷 Atún picante marinado, aguacate	\$260	- Mariscos (50 g) 🍤 \$280	
EDAMAME (100 g) 🌱 🍷 Salteados con ajo, soya o al vapor	\$190	- Vegetales 🌱 \$190	
		- Cerdo y res, salsa de soya picante (50 g) \$220	

SASHIMIS

O-TORO (100 g) 🐟 🍷 🍷 Servido en corte tradicional	\$1,320	TIRADITO ROCOTO (80 g) 🐟 🌱 Salsa rocoto, tomate cherry, cilantro criollo	\$320
CALLO DE HACHA (80 g) 🍤 🌱 Pepino japonés, cilantro criollo, salsa kombu	\$420	YUZU SALMON (80 g) 🐟 🌱 Kanikama, salsa de yuzukosho	\$370
PESCADO BLANCO BRASEADO (80 g) 🐟 🌱 Salsa de cilantro cremosa	\$280	MAGURO PONZU SASHIMI (80 g) 🐟 🌱 Atún fresco con salsa ponzu, yuzu tobiko, cebollín, Hojuelas de ajo tostado	\$380
TARTAR DE SALMÓN (80 g) 🐟 🌱 Salsa tosazu, cebollín, cilantro criollo	\$420	HAMACHI (80 g) 🐟 🌱 Vinagreta de trufa, wasabi, ikura, chile serrano	\$450
TIRADITO BLANCO (80 g) 🐟 🌱 Salsa serranito, chile serrano, jugo de limón	\$380	ANGUILA (80 g) 🐟 Furikake, cebollin, ralladura de limón amarillo	\$420
SASHIMI MIXTO TRADICIONAL (120 g) 🐟 🌱 Atún, salmón, Hamachi, pesca del día	\$380		

MAKIS

MANGO ESPECIAL (90 g) 🍤 🍷 Mango, camarón tempura, salsa de anguila, picante	\$380	YUZU MAKI 🌱 🍷 Aguacate, pepino, aderezo de yuzu miel	\$360
NEW YORK (50 g) Camote tempura, aguacate, salsa trufa parmesano	\$520	ATÚN JALAPEÑO (100 g) 🐟 🍤 Kanikama, aguacate, camarón tempura, salsa ponzu	\$450
MAKI MAGURO PICANTE (100 g) 🐟 Pepino, aguacate, atun marinado	\$350	ARCOIRIS (85 g) 🐟 🍤 Kanikama, pepino, aguacate	\$480
SAKE CITRUS (120 g) 🐟 🍤 Camarón tempura envuelto en salmón	\$420	LANGOSTA (60 g) 🍤 🍷 Mango, cilantro, masago, aguacate, salsa de mostaza	\$605
ANGUILA (80 g) 🐟 🍤 Anguila, camarón tempura, aguacate	\$440	CANGREJO PICANTE (60 g) 🍤 🌱 Furikake, aguacate, pepino, mayonesa de alga	\$450



FISH



SEAFOOD



VEGAN



VEGETARIAN



GLUTEN FREE



SPICY

Premium Culinary 🍷 20% Discount applies for All-Inclusive and Meal Plan.

Prices are in Mexican pesos and include taxes.

Notice: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, eggs or unpasteurized milk may increase your risk of foodborne illness.

NIGIRIS (por pieza)

Pesca del día (15 g)	\$140	Hamachi (15 g)	\$230
Atún (15 g)	\$160	Masago (12 g)	\$230
O-toro (30 g)	\$649	Ikura (12 g)	\$440
Camarón (20 g)	\$160	Salmón (15 g)	\$160
Anguila (20 g)	\$280	Callo (15 g)	\$160

SOPAS

SOPA MISO	\$160	SHOYU RAMEN (50 g)	\$350
Alga Wakame, cebollín, tofu		Pierna de cerdo, caldo de pollo, fideos	

ARROZ FRITO

Vegetales	\$220	Camarón (50 g)	\$220
Pollo (50 g)	\$220	Mixto (60 g)	\$220
Res (50 g)	\$220		

ROBATAS (Brochetas japonesas)

ROBATA HIROSHI (295 g)	\$480	ROBATA VEGGIE	\$280
Camarón, pollo, salmon, esparrago con tocino		Col de brucas, calabaza, portobello, esparrago	
WAGYU AMERICANO (100 g)	\$1650		
A la parrilla			

ESPECIALIDADES DEL CHEF

PESCADO CURRY (180 g)	\$500	SALMON GLASEADO (180 g)	\$600
Pesca del día, vegetales salteados, en salsa de Curry cremosa		Arroz vapor, salsa de miso	
AJI KIRO WAGYU (180 g)	\$2860	TONKATSU (227 g)	\$520
Medallones en salsa de ají panca amarillito		Col blanca, tomate cherry	
BLACK COD (200 g)	\$1760	TERIYAKI	
Bacalao en espejo de miso		Calabaza, zanahoria, esparrago	\$320
CHICORIA RELLENA	\$380	• Pechuga de pollo (180 g)	\$970
Hongos salteados, cremoso de ajo, puré de camote		• Rib eye (290 g)	