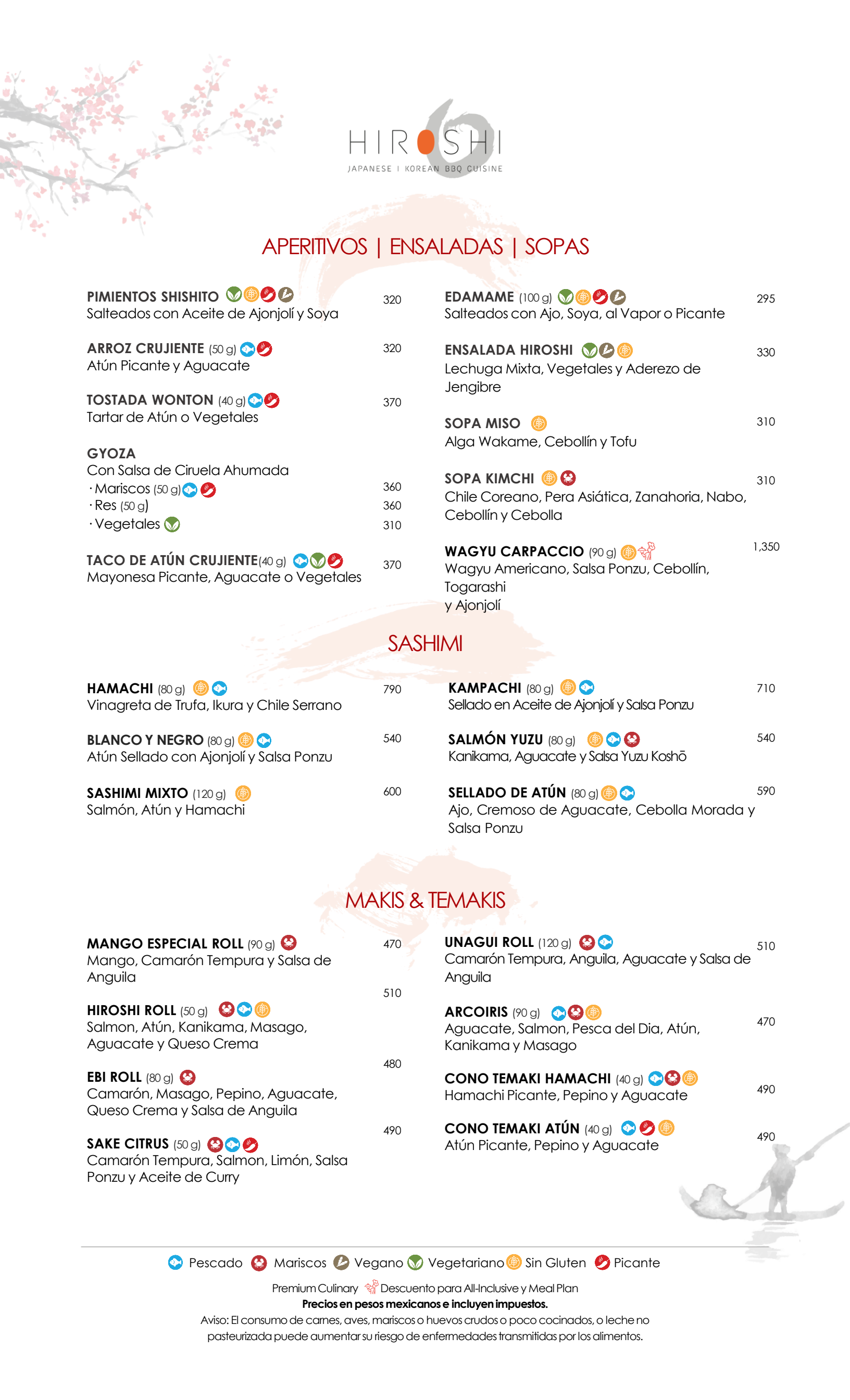




APERITIVOS | ENSALADAS | SOPAS

PIMIENTOS SHISHITO    	320	EDAMAME (100 g)    	295
Salteados con Aceite de Ajonjolí y Soya		Salteados con Ajo, Soya, al Vapor o Picante	
ARROZ CRUJIENTE (50 g)  	320	ENSALADA HIROSHI   	330
Atún Picante y Aguacate		Lechuga Mixta, Vegetales y Aderezo de Jengibre	
TOSTADA WONTON (40 g)  	370	SOPA MISO 	310
Tartar de Atún o Vegetales		Alga Wakame, Cebollín y Tofu	
GYOZA		SOPA KIMCHI  	310
Con Salsa de Ciruela Ahumada		Chile Coreano, Pera Asiática, Zanahoria, Nabo, Cebollín y Cebolla	
· Mariscos (50 g)  	360		
· Res (50 g)	360		
· Vegetales 	310		
TACO DE ATÚN CRUJIENTE (40 g)    	370	WAGYU CARPACCIO (90 g)  	1,350
Mayonesa Picante, Aguacate o Vegetales		Wagyu Americano, Salsa Ponzu, Cebollín, Togarashi y Ajonjolí	

SASHIMI

HAMACHI (80 g)  	790	KAMPACHI (80 g)  	710
Vinagreta de Trufa, Ikura y Chile Serrano		Sellado en Aceite de Ajonjolí y Salsa Ponzu	
BLANCO Y NEGRO (80 g)  	540	SALMÓN YUZU (80 g)   	540
Atún Sellado con Ajonjolí y Salsa Ponzu		Kanikama, Aguacate y Salsa Yuzu Koshō	
SASHIMI MIXTO (120 g) 	600	SELLADO DE ATÚN (80 g)  	590
Salmón, Atún y Hamachi		Ajo, Cremoso de Aguacate, Cebolla Morada y Salsa Ponzu	

MAKIS & TEMAKIS

MANGO ESPECIAL ROLL (90 g) 	470	UNAGUI ROLL (120 g)  	510
Mango, Camarón Tempura y Salsa de Anguila		Camarón Tempura, Anguila, Aguacate y Salsa de Anguila	
HIROSHI ROLL (50 g)   	510	ARCOIRIS (90 g)   	470
Salmon, Atún, Kanikama, Masago, Aguacate y Queso Crema		Aguacate, Salmon, Pesca del Dia, Atún, Kanikama y Masago	
EBI ROLL (80 g) 	480	CONO TEMAKI HAMACHI (40 g)   	490
Camarón, Masago, Pepino, Aguacate, Queso Crema y Salsa de Anguila		Hamachi Picante, Pepino y Aguacate	
SAKE CITRUS (50 g)   	490	CONO TEMAKI ATÚN (40 g)   	490
Camarón Tempura, Salmon, Limón, Salsa Ponzu y Aceite de Curry		Atún Picante, Pepino y Aguacate	

 Pescado  Mariscos  Vegano  Vegetariano  Sin Gluten  Picante

Premium Culinary  Descuento para All-Inclusive y Meal Plan

Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.

Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

OMAKASE CON SABOR A PARRILLA

SABORES DEL MAR

1,900 (Por Persona)



Atún 2 oz
Escolar 2 oz
Salmón 2 oz
Pulpo 2 oz
Camarón 2 oz

FESTIVAL DE CARNE

1,950 (Por Persona)



New York 2 oz
Asado de Tira 2 oz
Rib Eye 2 oz
Filete de Res 2 oz
Galbi Corte Diamante 2 oz

BLOQUE DEL CARNICERO

1,400 (Por Persona)



Pork Belly 2 oz
Papada de Cerdo 2 oz
Salchicha Polaca 2 oz
Vacio 2 oz
Pollo Bulgogi 2 oz

CORTES INDIVIDUALES

Cortados y porcionados a mano,
perfectos para cocinar en mesa

MEJORA TU EXPERIENCIA

Con nuestros Cortes Premium Culinary

AÑEJADO EN CASA

Rib Eye 4 oz	500
New York 4 oz	500
Vacio 4 oz	500

JAPANESE WAGYU



A5 New York 2 oz	700
A5 Rib Eye 2 oz	700

CERDO KUROBUTA



Cerdo Kurubuta 4 oz 450

CORDERO NEOZELANDES



Rack de Cordero 4 oz	410
Lomo de Cordero 4 oz	410

ACOMPAÑAMIENTOS

Servidos en todas las experiencias

SALSA SSAM-JANG

HOJA DE LECHUGA / CHAMPIÑONES

ENSALADA DE CEBOLLIN

KIMCHI TRADICIONAL

SALSA CHIRI RAKKA-SEI

VEGETALES ENCURTIDOS

ACOMPAÑAMIENTOS ADICIONALES

CHILES SERRANOS TOREADOS 150	RISOTTO DE SHITAKE 150	PURE DE PAPA 210
ARROZ BLANCO 150	PAPAS FRITAS 210	CHAMPIÑONES SALTEADOS 150
QUESO ASADO 150	PIMIENTOS DULCES 150	VEGETALES A LA PARRILLA 150

ESPECIALIDADES DEL CHEF

PESCA DEL DÍA AL CURRY (200 g) 680
Zanahoria, Calabaza, Espárragos

ARROZ FRITO DE MARISCOS (80 g) 540
Salsa Teriyaki, Camarón, Pulpo, Zanahoria
Esparrago, Calabaza

AKAMISO (180 g) 530
Zanahoria, Calabaza, Espárragos, Pechuga
de Pollo a la Parrilla y Salsa de Miso Cremoso

TOFU SALTEADO (100 g) 510
Zanahoria, Calabaza, Espárragos, Fideos de
Arroz y Salsa Teriyaki

Pescado Mariscos Vegano Vegetariano Sin Gluten Picante

Premium Culinary Descuento para All-Inclusive y Meal Plan

Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.

Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, o leche no
pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.