



## ENTRADAS

### ATÚN SELLADO CON SALSAS DE AJÍ AMARILLO

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

### HAMACHI CON CILANTRO

Con té de limón, hojas de cilantro, salsa agrídulce y ajonjolí con ajo.

### EDAMAME CON SAL DE MAR

Frijoles de soya frescos al vapor con sal de mar.

### TEMPURA MIXTO

Camarón, berenjena, brócoli, calabacita, camote, cebolla, espárrago y zanahoria.

### KUSHIAGE DE QUESO

Dos piezas de queso empanizadas con pankó y fritas, acompañado de salsa tonkatsu agrídulce y salsa tártara.

### ROLLOS DE ESPARRAGO

Espárragos envueltos en finas láminas de rib eye, en una salsa dulce de soya y ajonjolí blanco.

### ROBATAYAKI

Brochetas asadas de filete, camarón, salmón, hongos y vegetales.

### WRAP DE PATO

Dos piezas de hojas de lechuga con pato cocinado al horno, servido con cilantro, pepino curtido, cacahuete, fideo de soya, con salsa hoisin y sriracha.

## DIM SUM

### DUMPLING DE PATO

Rellenos de pato con salsa hoisin y cinco especias, acompañados de una salsa picante.

### GYOZA

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

### BAO BUNS

Dos piezas a su elección con pepino, cebollín, salsa hoisin, lechuga, cebolla y mayonesa dulce.

## ENSALADAS

### ENSALADA DE FLOR DE PLÁTANO Y CAMARÓN

Sazonada con té limón, jengibre, chalote, pera, cilantro, menta, albahaca y cacahuete dorado.

### ENSALADA DE MANZANA

Juliana crocante de zanahoria, jícama y pepino con aderezo de menta y cilantro.

## SOPAS

### SOPA MISO

Con pasta miso, algas, hongo shitake, tofu y cebollín.

### SOPA DE COCO

Preparada con té limón, camarón, pollo, leche de coco, jengibre, chile serrano, lima y albahaca fresca.

### SOPA PICANTE DE FIDEOS CON MARISCOS

Caldo de soya clara y pescado con camarón, kanikama, callo de hacha, pasta udon, aguacate y chiles toreados.

## WOK

### GAI LAN

Brocolini al dente salteados al wok con ajo y salsa de ostión.

### CAMARONES AL SAMBAL

Camarones salteados al wok con cebolla, tomate, ajo, limón real y sambal hecha en casa.

### FIDEOS AL AJO

Fideos de huevo salteados al wok con ajo, tomate, hongos, albahaca, germen de soya y salsa de ostión.

### COLA DE LANGOSTA ESTILO SINGAPUR 300 G

Con salsa ligeramente picante de jengibre, chile rojo y cilantro.

### YAKIMESHI MIXTO

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

### YAKIMESHI DE VEGETALES

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

### CHA HAN

Arroz frito cocinado con pork belly, vegetales, kanikama, huevo y salsa soya con sake.



## ESPECIALIDADES

### RAMEN

Caldo artesanal preparado con su elección de pollo o cerdo, servido con naruto, alga, cebollín y huevo.

### PESCA DEL DÍA

Preparado con la receta del Chef, marinado en mostaza, sake y jengibre, servido con ensalada de col y wasabi.

### PESCADO AL CHAR SIU

Acompañado de bok choy al ajo y servido con salsa tibia de nabo y cilantro.

### CAMARONES AL CURRY NEGRO

Camarones salteados al wok con salsa de curry negro y arroz al vapor.

### POLLO TIKKA MASALA

Pechuga de pollo marinada en especias de la India, con masala hecha en casa y arroz al comino.

### COSTILLAR BRASEADO

Costillar de res cocinado a baja temperatura, glaseado con salsa BBQ de Indonesia, acompañado de vegetales y ajonjolí.

### RIB EYE AL BULGOGI 300 G

Marinado estilo coreano con soya, jengibre y ajo, acompañada de arroz jazmín y kimchi hecho en casa.

### PORK BELLY BRASEADO A LAS CINCO ESPECIAS

Caldo artesanal preparado con su elección de pollo o cerdo, servido con naruto, alga, cebollín y huevo.

## TEPANYAKI

Tradicional platillo japonés cocinado a la plancha con arroz y vegetales de temporada, servido con salsa de ajonjolí, salsa de jengibre y salsa picante.

- POLLO 300 G (CORTE MAGRO)
- SIRLOIN HIGH CHOICE 400 G (CORTE GRASO)
- RIB EYE HIGH CHOICE 300 G (CORTE GRASO)
- FILETE ANGUS 200 G (CORTE MAGRO)
- LANGOSTA DEL CARIBE 300 G

## PARA COMPARTIR

Sugeridos para 2 personas como plato fuerte y para 4 personas como entrada.

### SET DE SASHIMI Y NIGIRI

Sashimi de hamachi, salmón, shiromi y atún.

- EDAMAME
- TAKUAN
- ENSALADA DE ALGAS
- NIGIRI DE SALMÓN - 6 PIEZAS
- NIGIRI DE CAMARÓN - 6 PIEZAS

### SET DE NIGIRI Y MAKI

- NIGIRI DE CAMARÓN - 4 PIEZAS
- NIGIRI DE SALMÓN - 4 PIEZAS
- NIGIRI DE ANGUILA - 4 PIEZAS
- NIGIRI DE ATÚN - 4 PIEZAS
- NIGIRI DE HAMACHI - 4 PIEZAS
- ROLLO CALIFORNIA - 1 PIEZA
- ENSALADA DE ALGAS

### SET DE SASHIMI, NIGIRI Y MAKI

- SASHIMI DE SALMÓN
- NIGIRI DE CAMARÓN
- NIGIRI DE ATÚN - 4 PIEZAS
- NIGIRI DE HAMACHI - 4 PIEZAS
- ROLLO GYO SAKE - 1 PIEZA
- EDAMAME

### SET DE MAKI

- ROLLO CALIFORNIA
- ROLLO GYO SAKE
- ROLLO SPICY TUNA
- EDAMAME

### PATO PEKIN ENTERO

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

## SHABU SHABU

Caldo ligero aromatizado con alga Kombu listo para cocinarlo en su mesa. Todos los Shabu Shabu son para 2 personas e incluyen la proteína de su elección, vegetales, salsas gomadare y ponzu para acompañar, y para finalizar una rica sopa con pasta udon.