

Arroz

Arroz frito tradicional con verduras, salsa de soja, jengibre y aceite de sésamo

YAKIMESHI TRADICIONAL	15
YAKIMESHI CON POLLO, RES O MIXTO	23
YAKIMESHI CON CAMARÓN	27

Entrée

PESCA DEL DÍA	39
A la parrilla, sellado al sartén o ennegrecido servido con arroz y vegetales	
FILETE DE RES	39
Arroz frito con vegetales y salsa de tamarindo	
PORK BELLY	49
Arroz frito con vegetales y salsa agridulce de piña	
CHULETAS DE CORDERO	45
Arroz frito con vegetales, salsa de menta y wasabi	

Postre

CREMA DE YUZU	9
Crumble de almendra, helado de wasabi, frutos rojos	
PALETA DE MOUSE CON JENGIBRE	9
Tierra de chocolate	
PASTEL DE QUESO JAPONÉS CON MARACUYA	9
Crema batida, frambuesa, oro comestible	

PREGUNTE POR NUESTRO ESPECIAL DEL CHEF



**En cumplimiento con las normas sanitarias mexicanas, favor de tener en cuenta que el consumo de carnes, aves y mariscos o huevos crudos y/o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas a través de los alimentos y son servidos a discreción del cliente.*

Favor de informar a su mesero si cuenta con alguna restricción alimenticia.

Precios en dólares americanos, iva incluido



ASIAN *Lounge*

Entradas

EDAMAMES	6.50
Con semillas de soja y ajonjolí	
SATAY DE POLLO	9
Brocheta de pollo marinada en salsa de jengibre y cacahuete	
SOPA MISO	12
Fideos de arroz, hongo shitake, wakame	
RAMEN DE PORK BELLY	22
Pasta hecha en casa, pork belly, alga wakame, nori, narutomaki, huevo cocido, shitake, miso, chai, caldo de pollo y puerco	

Tempura

Receta tradicional Japonesa de fritura ligera

VEGETALES	13
CAMARONES	17
CALAMAR Y CAMARÓN	24

Ensaladas

ENSALADA THAI DE POLLO	15
Pechuga de pollo salteada, salsa de anguila, lechuga orgánica, tomate cherry, pepino, zanahoria, jicama y aderezo agrídulce	
ENSALADA DE SASHIMI O PESCA DEL DÍA MIXTA	21
Lechuga orgánica, tomate, betabel y jicama, vinagreta de naranja y pimienta	

Nigiris

Temakis

SAKE (Salmón)*	13	ATÚN FRESCO (Maguro)*	12
TAKO (Pulpo)*	13	CAMARÓN (Ebi)*	12
EBI (Camarón)*	11	PULPO (Tako)*	12.50
MAGURO (Atún)*	13	SALMÓN FRESCO (Sake)*	12
PESCA DEL DÍA	13	PESCA DEL DÍA	12

Con pepino, aguacate y lechuga



*En cumplimiento con las normas sanitarias mexicanas, favor de tener en cuenta que el consumo de carnes, aves y mariscos o huevos crudos y/o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas a través de los alimentos y son servidos a discreción del cliente.

Favor de informar a su mesero si cuenta con alguna restricción alimenticia.

Precios en dólares americanos, iva incluido

Poke bowl

Arroz cocido con edamame, wakame, nori, verduras y vinagreta

ATÚN*	25
PESCA DEL DÍA*	24
SALMÓN*	24

Sashimi & Tiradito

TOSTADA DE CAMARÓN*	16
----------------------------	-----------

Ceviche de camarón y pesca del día con aguacate, ajonjolí, pepino cubierto con salsa de cilantro

ATÚN*	23
SALMÓN*	19
PULPO*	23
PESCA DEL DÍA*	23

SASHIMI DE ATÚN CORTE GRUESO*	23
--------------------------------------	-----------

ATÚN BELLY CORTE GRUESO (Por temporada)*	25
---	-----------

Servido con wasabi y jengibre al lado

PESCA DEL DÍA*	19
-----------------------	-----------

SERRANITO*	19
-------------------	-----------

ATÚN BELLY (Por temporada)*	19
------------------------------------	-----------

Servido con wasabi y jengibre al lado

TIRADITO PESCADO DEL DÍA*	19.50
----------------------------------	--------------

Rebanadas sobre salsa cremosa de cilantro, lima y chile chiltepín

TARTAR PESCA DEL DÍA*	19
------------------------------	-----------

Yuzu, limón, ajo confitado, aceite de oliva. Servido con pera y aguacate

CURRICANES DE ATÚN*	22
----------------------------	-----------

Láminas de atún fresco relleno de kanikama picante, pepino y aguacate

Wok- Teppanyaki

Cebolla salteada, verduras y salsa de anguila

POLLO	23
CARNE	22.50
CAMARÓN	23



**En cumplimiento con las normas sanitarias mexicanas, favor de tener en cuenta que el consumo de carnes, aves y mariscos o huevos crudos y/o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas a través de los alimentos y son servidos a discreción del cliente.*

Favor de informar a su mesero si cuenta con alguna restricción alimenticia.

Precios en dólares americanos, iva incluido

Makis

ROLLO DE CHAMPIÑÓN	12.50
Champiñón, pepino, zanahoria, betabel y aguacate	
ROLLO EMPANIZADO	14
Camarones, espárragos, aguacate, pepino y queso crema	
ROLLO ARCOÍRIS	19
Camarones, pepino y aguacate adentro, cubierto con salmón, atún y pesca del día	
ROLLO VEGETARIANO	12
Pepino, zanahoria, espárragos y aguacate por fuera	
ROLLO PULPO TEMPURA	15
Pulpo, queso crema, kanikama, aguacate y pepino	
ROLLO SALO PESCA DEL DÍA*	19.50
Aguacate, mango, pepino y tobiko con algas por fuera	
ROLLO LIMA*	19.50
Camarón, pepino, aguacate, pesca del día, rodajas de limón y salsa de cítricos	
ROLLO TATAKI PESCA DEL DÍA*	17
Atún, camarón, aguacate, pepino, rodajas de mango y salsa de jamaica	
ROLLO PICANTE DE CAMARÓN	18
Aguacate, pepino, kanikama, queso y camarones picantes por encima	
TEKKAMAKI ATÚN*	19
Rollo de atún con wasabi y algas por fuera	
ROLLO DE CAMARÓN TEMPURA	18
Camarón tempura, pepino y aguacate	
ROLLO KANIKAMA	18
Salmón, kanikama, pepino y mango (por temporada)	
TEMPURA COSMO ROLL	18
Camarón, aguacate, queso crema y pepino	
ROLLO PICANTE DE ATÚN*	19.50
Aguacate, pepino, kanikama y queso crema, atún picante encima	
ROLLO DE ATÚN ESPECIAL	19.50
Camarón, aguacate, pepino, queso crema, kanikama cubierto de atún	
ROLLO DE ANGIULA O PESCA DEL DÍA*	22
Pepino, queso crema, anguila y masago servido con naranja fresca y salsa de anguila	

PREGUNTE POR NUESTRO ESPECIAL DEL CHEF



**En cumplimiento con las normas sanitarias mexicanas, favor de tener en cuenta que el consumo de carnes, aves y mariscos o huevos crudos y/o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas a través de los alimentos y son servidos a discreción del cliente.*

Favor de informar a su mesero si cuenta con alguna restricción alimenticia.

Precios en dólares americanos, iva incluido