

SUSHI

* El sushi se sirve con salsa de soja, jengibre encurtido y wasabi

🍣 MAKI (4 PIEZAS)

Vegetales | Salmón | Atún rojo | Surimi

🍣 NIGIRI (4 PIEZAS)

Vegetales | Salmón | Atún rojo | Anguila

🍣 ROLLOS CALIFORNIA (4 PIEZAS)

Vegetales | Salmón | Atún rojo | Frutas

🍣 SASHIMI (4 PIEZAS)

Salmón | Atún rojo

🍣 TEMAKI (4 PIEZAS)

Vegetales | Salmón | Atún rojo

🍣 ARCOÍRIS (4 PIEZAS)

Vegetales | Fruta | Surimi

🍣 EL BESO DEL DRAGÓN (8 PIEZAS)

Maki de camarón con aguacate, mayonesa japonesa y salsa de ostras

ENTRADAS

TATAKI DE RES

Con salsa de soja, cítricos y ensalada de alga

🍣🌙 TIMBAL DE ATÚN Y AGUACATE

Con mayonesa picante, ajonjolí tostado

🍎🍣 EDAMAME

GYOZAS DE PATO, SALSAS DE CIRUELA

TEMPURA DE VEGETALES

Comer carnes, aves, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si tiene un problema de salud.

S H

O

J I

Asian
Cuisine

ENSALADAS

🍎🍣 ENSALADA BALINESA

Ensalada balinesa con pepino, papaya, rábano, zanahoria, aderezo de jengibre

🍎🍣 ENSALADA TAILANDESA

Ensalada thai con aderezo de cacahuate

SOPAS

🍎🍣 TOM KHA GAI

Sopa agripicante de pollo en caldo de coco

🍎🍣 SOPA MISO

ARROZ Y FIDEOS

🍣🌙 PAD THAI

De pollo, camarón o cerdo

PASTA UDON

Con brócoli, res y champiñones

🍣 ARROZ YAKIMESHI

Con pollo, camarón y carne

PESCADO

🌿🌶️ CAMARONES EN CURRY VERDE, ARROZ JAZMÍN

🌿 SALMÓN EN COSTRA DE MISO, BOK CHOY Y GERMINADO DE SOYA

🌿 ATÚN SELLADO, VEGETALES AL WOK, SALSA TERIYAKI

CARNE

POLLO AGRIDULCE
Con pimientos, zanahoria, piña

🌿 COSTILLA DE RES BRASEADA
Con salsa thai sobre arroz glutinoso

🌶️ SHOYU RAMEN
Con pollo, espinacas, hongo shitake y huevo duro

POSTRES

🌿🌿 HELADO DE TÉ VERDE
Con crocante de ajonjolí

🌿 PUDÍN DE TAPIOCA
Con coco y mango

🥥 ROLLO DE PLÁTANO
Con helado de vainilla

🍏🌿🌿 PLATO DE FRUTA
Con sorbete de lichi y sake

TAPIOCA CON LECHE Y VERBENA
Con un toque de lima kaffir

🍏 ARROZ CON LECHE
Mango y coco

- 🌿 Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)
- 🍏 Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada
- 🥥 Este platillo contiene lácteos y/o huevos
- 🌿 Son platillos libres de gluten
- 🌶️ Son platillos picantes

MENÚ DE ORIGEN VEGETAL

ENTRADAS

🍏🌱🌿 NEM VEGETARIANO

🍏🌱🌿 EDAMAME

🌿 TEMPURA DE VEGETALES

🥚 GYOZAS DE CHAMPIÑÓN, SALSA DE CIRUELA

ENSALADA

🍏🌱🌿 ENSALADA THAI
Con aderezo de cacahuete

SOPA

🍏🌱🌿 SOPA MISO

ARROZ Y FIDEOS

🌿🌙 PAD THAI DE VEGETALES

🌿 PASTA UDON
Con brócoli y shitake

🌱🌿 ARROZ YAKIMESHI VEGETARIANO

PLATO FUERTE

🍏🌱🌿 BERENJENA CON CURRY

🍏 Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🌙 Son platillos picantes

🌱 Son platillos libres de gluten

🌿 Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)

🥚 Este platillo contiene lácteos y/o huevos

TEPPANYAKI

SOPA MISO AMARILLO

Con tofu y champiñones

ENSALADA THAI

de calabacita Zanahoria,
pepino, semillas de ajonjolí,
menta y limón

YAKIMESHI DE VERDURAS

COMBINACIÓN DE PECHUGA
DE POLLO, FILETE DE RES,
CAMARONES, FILETE DE
PESCADO Y CALAMAR,
SERVIDA CON VEGETALES

HELADO DE FRIJOL

Con galleta de té

Comer carnes, aves, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si tiene un problema de salud.

MENÚ DE NIÑOS

ENTRADAS

🍏 SUSHI ARCOÍRIS DE FRUTAS

TEMPURA DE VEGETALES FRITOS

Con salsa de soya

PLATILLOS PRINCIPALES

ARROZ FRITO CON CAMARONES Y
VEGETALES

YAKITORI DE BROCHETAS DE TERNERA

A la plancha con pimienta, cebolla y salsa teriyaki

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.

- 🌿 Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)
- 🍏 Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada
- 🥚 Este platillo contiene lácteos y/o huevos
- 🌾 Son platillos libres de gluten