

S	H
	O
J	I
Asian Cuisine	

CARTA DE SAKES
MENÚ DE CENA
MENÚ DE NIÑOS

CARTA DE SAKES

SAKE

Sake, también conocido como saki, es una bebida Japonesa alcohólica realizada con arroz fermentado.

El sake es suave en color, no carbonizado con un sabor dulce y fuerte, contiene un 18% de alcohol.

El sake es erróneamente clasificado como vino, debido a su grado alcohólico y contenido, sin embargo, es elaborado con 100% arroz.



Jarra 200 ML

GINJO

NAMI JUNMAI, \$90 \$30
750 ml

JUNMAI GINJO

MOMOKAWA DIAMOND SAKE, \$55
Junmai Ginjo 300 ml

MOMOKAWA PEARL, \$100 \$35
Junmai Ginjo 750 ml

SHIRATAKI SHUZO, \$110 \$35
Junmai-Ginjo 720 ml

MOMOKAWA "G", \$110 \$40
Junmai Ginjo 750 ml

NIGORI

NAMI NIGORI, \$60
375 ml

JUNMAI NIGORI

OZEKI NIGORI \$50 \$15
750 ml

JUNMAI PREMIUM

NAMI JUNMAI DAI GINJO, \$155 \$55
750 ml

SOCHU

SHENGETSU KOISHISO C/RED \$85
PEAR,
Sochu 500 ml

EXPERIENCIA CON SAKE

Disfrute de esta experiencia oriental servida con deliciosos canapés

OZEKI NIGORI

JUNMAI GINJO, MOMOKAWA "G"
Oregon, USA

JUNMAI GINJO, SHIRATAKI SHUZO
Niiagata, Japón

JUNMAI DAI GINJO, NAMI
Sinaloa, México

Precio por persona
\$50 USD

Precios establecidos en Dólares Americanos (USD).
Los cargos en Moneda Nacional se establecerán al tipo de cambio del día publicado en la recepción del hotel.

MENÚ DE CENAS

SUSHI すし

* Servido con salsa de soya, jengibre encurtido y wasabi

NIGIRI にぎり寿司

SAKE

salmón crudo

🍣 EBI

camarón cocido

🍣 MAGURO

atún rojo crudo

MAKI 巻き寿司

CALIFORNIA

kanikama, aguacate, pepino, tampico

DRAGON ROLL

camarón capeado y frito, aguacate, pepino, mayonesa acevichada, gel de mango

🍣 ATÚN PICANTE

ensalada asiática de manzana, ciruela, pepino, salsa de soya

SASHIMI 刺身

🍣 HAMACHI

aleta amarilla crudo

🍣 SAKE

Salmón crudo

TATAKI たたき

🍣 MAGURO

atún rojo sellado

🍣 SAKE

salmón sellado

GOHANMONO ご飯もの

🍣 ARROZ BLANCO ごはん

arroz al vapor

🍣 YAKIMESHI ごはん

MIXTO RES, POLLO Y CAMARÓN
arroz frito, vegetales, salsa de soya

🍣 DONBURIMONO 丼もの

arroz con pescado, carne, huevo,
caviar de ponzu, salsa domburi

🍣🍣 COSTILLA DE RES

salsa thai, calabaza, shitake, gel de piña

TORIDON トリドン

croquetas de pollo, salsa teriyaki,
puré de camote, ikura

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.

SHIRUMONO するもの

SOPA

🍜 MISO みそしる

tofu, wakame, shitake

NERIMONO ねりもの

RAMEN ラーメン

panceta, pollo, vegetales, naruto

UDON うどん

tallarines de harina de trigo, res, cebolletas, ejotes, setas, calabazas, salsa hoisin

AGEMONO 揚げ物

CAMARONES TEMPURA の 天ぷら

camarones fritos, wonton de vegetales, salsa tibia de coco

YAKIMONO 焼きもの

PLATILLOS FUERTES AL GRILL

🍷 ABURI RED TUNA アブリマグロ

marinado en soya, aceite de ajonjolí, siracha, gel de ponzu, cremoso de aguacate, caviar

🍷 SALMÓN MISO 焼き鮭

a la parrilla, nori, espárragos, betabel confitado, salsa miso

DEZATO デザート

PASTEL DE QUESO JAPONÉS

スフレチーズケーキ

BANANA バナナ

tempura, salsa tibia de chocolate, helado de té verde

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.

🍷 Platillos libres de gluten

🌶️ Platillos picantes

MENÚ DE ORIGEN VEGETAL

ENTRADAS

🍏🌿 AGUACATE FUEGO

Quelites, ceniza de habanero, paté de pimientos

🍏🌿 CHERRY TARTINE

Tomate confit al romero, aceituna negra, paté de cebolla reducción de balsámico, vinagreta

🍏🌿 BONELESS DE COLIFLOR

BBQ, Gochujang, fritas de camote

SOPA

🍏🌿 CREMA DE PAPA Y PORO

PLATOS FUERTES

🍏🌿 TETELA DE HONGOS Y FRIJOL

Setas, champiñón, hoja santa, ensalada de nopal, salsa encacahuatada

🍏🌿 CREPAS DE SETAS

Cremoso de poblano, elote dulce, cebolla cambray, ejotes

POSTRE

🌿 RED VELVET

Bizcocho de terciopelo sin huevo, crema vegetal de vainilla, compota de frutos rojos

- 🍏 Platos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada
- 🌿 Platos picantes
- 🌿 Platos libres de gluten
- 🌿 Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)
- 🍏 Contiene lácteos y/o huevos

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)

🍏 Platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🥚 Contiene lácteos y/o huevos

🌾 Platillos libres de gluten