

BARRA DE SUSHI

*Los sushis están servidos con salsa de soya, jengibre curtido y wasabi

🍣 MAKI (4 PIEZAS)

Vegetales | Calamar | Salmón | Atún rojo | Surimi

🍣 NIGIRI (4 PIEZAS)

Vegetales | Calamar | Salmón | Atún rojo | Anguila

🍣 ROLLOS CALIFORNIA (4 PIEZAS)

Vegetales | Salmón | Atún rojo | Frutas

🍣 SASHIMI (4 PIEZAS)

Salmón | Atún rojo | Huachinango

🍣 TEMAKI (4 PIEZAS)

Vegetales | Salmón | Atún rojo | California

🍣 ARCOIRIS (4 PIEZAS)

Vegetales | Fruta | Surimi | Huevo tamago

🍣 EL BESO DEL DRAGÓN (8 PIEZAS)

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

🍣 MIXTO (8 PIEZAS)

Sushi tradicional mixto: dos makis de verduras, dos makis de salmón, dos rollos California de atún rojo y dos rollos California de frutas

🍣 ARCOIRIS (8 PIEZAS)

Sushi arcoíris mixto: dos sushi arcoíris de verduras, dos sushi arcoíris de fruta, dos sushi arcoíris de surimi y dos sushi arcoíris de huevo

DEGUSTACIÓN SELECTA ICHI

🍣 NEM DE CAMARONES

🍣 TATAKI DE RES

🍎 ENSALADA TAILANDESA

🍣 MAKI (4 PIEZAS)

Vegetales | Calamares | Salmón | Atún rojo | Surimi

DEGUSTACIÓN SELECTA NI

🍣 NEM DE POLLO

🍣 TATAKI DE ATUN

🍎 ENSALADA BALINESA

🍣 TEMAKI (4 PIEZAS)

Vegetales | Atún rojo | Salmón | California

ENTRADAS

🍎 NEM DE CAMARONES

Crepas finas de arroz rellenas con camarones y vegetales perfumadas con menta

🍣 Calamares rellenos de ensalada de cangrejo, salsa de ajonjolí tostado

Tataki de res con salsa de soya, cítricos y ensalada de alga

🍷🍣 Timbal de atún y aguacate, mayonesa picante, ajonjolí tostado

🍎 EDAMAME

Gyozas de pato, salsa de ciruela

Tempura de vegetales

ENSALADAS

🍏🌶️ ENSALADA BALINESA

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

🍏🌶️ ENSALADA TAILANDESA

Ensalada thai con aderezo de cacahuete

SOPAS

🍏🌶️ Tom kha gai; sopa agripicante de pollo en caldo de coco

Sopa wonton de camarón

🍏🌶️ Sopa miso

ARROZ Y FIDEOS

🌶️🍷 Pad thai de pollo, camarón o cerdo

Pasta udon con brócoli, res y champiñones

🌶️ Arroz frito con curry amarillo, piña, pasas

🌶️ Arroz yakimeshi con pollo, camarón y carne

🍏🌶️ Arroz gohan con salmón especiado, espinaca con ajonjolí y jengibre

PESCADO

🍷🌶️ Lomo de mero en curry verde, arroz jazmín

🌶️ Camarones szechuan sobre arroz al vapor

🌶️ Salmón en costra de miso, bok choy y germinado de soya

🌶️ Atún sellado, vegetales al wok, salsa teriyaki

Pescado frito, salsa agripicante, nabo y bambú

CARNE

Pollo agridulce, pimientos, zanahoria, piña

🌶️ Costilla de res braseada con salsa thai sobre arroz glutinoso

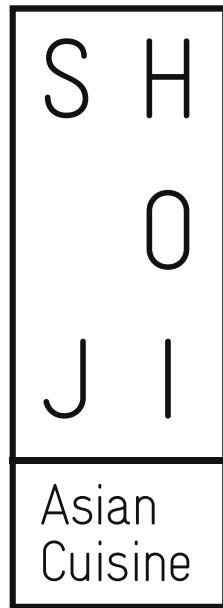
🍷 Shoyu ramen con pollo, espinacas, hongo shitake y huevo duro

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.

🍏 SON PLATILLOS SALUDABLES QUE AYUDAN A MANTENER UNA DIETA BALANCEDA

🌶️ SON PLATILLOS LIBRES DE GLUTEN

🍷 SON PLATILLOS PICANTES



MENU VEGETARIANO

COLD APPETIZERS / ENTRADAS FRÍAS

🍌 🌱 🌾 Vegetarian nem

Nem vegetariano

🍌 🌱 🌾 Fried tofu-avocado poke, spicy mayonnaise, toasted sesame seeds

Timbal de tofu frito, aguacate, mayonesa picante, ajonjolí tostado

🌱 🌾 Vegetarian sushi plate

Plato de sushi vegetariano

HOT APPETIZERS / ENTRADAS CALIENTES

🍌 🌱 🌾 Edamame beans

Edamame

🌱 Vegetables tempura

Tempura de vegetales

🍌 Mushroom gyozas, plum sauce

Gyozas de champiñón, salsa de ciruela

🌱 Spring rolls with marinated cabbage and rice noodles

Rollo primavera con col marinada y fideos de arroz

SALADS / ENSALADAS

🍌 🌱 🌾 Thai salad with peanut dressing

Ensalada thai con aderezo de cacahuete

🍌 🌱 🌾 Balinese salad with cucumber, papaya, radish, carrot and ginger dressing

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

SOUPS/ SOPAS

🍌 🌱 🌾 Miso soup

Sopa miso

RICE AND NOODLES/ ARROZ Y FIDEOS

🌱 🌾 Vegetarian pad thai

Pad thai de vegetales

🌱 Udon noodles with broccoli and shitake

Pasta udon con brócoli y shitake

🍌 🌱 🌾 Imperial rice; fried rice with yellow curry, pineapple, raisins

Arroz imperial; arroz frito con curry amarillo, piña, pasas

🌱 🌾 Vegetarian yakimeshi rice

Arroz yakimeshi vegetariano

MAIN COURSES / PLATOS FUERTES

🍌 🌱 🌾 Japanese eggplant curry

Berenjena con curry

🌱 🌾 Vegetables with Sichuan style sauce and steamed rice

Vegetales con salsa estilo Szechuan y arroz al vapor

🍌 SON PLATILLOS SALUDABLES QUE AYUDAN A MANTENER UNA DIETA EQUILIBRADA



🌾 SON PLATILLOS LIBRES DE GLUTEN

🌱 SON PLATILLOS VEGANOS


🌶️ SON PLATILLOS PICANTES

🍌 SON PLATILLOS OVO LACTO VEGETARIANOS



DESSERTS | POSTRES

  Green tea ice cream, sesame crust

Helado de té verde, crocante de ajonjolí

 Tapioca pudding with coconut and mango

Pudín de tapioca, coco y mango

  Botamochi, rice with sweet bean paste


Botamochi, arroz con pasta de frijol dulce

“Tapioca” with milk and vervain with a touch of kaffir lime



Tapioca con leche y verbena con un toque de lima kaffir

  Grapefruit and ginger jelly


Gelatina de toronja y jengibre

 Banana spring roll, vanilla ice cream

Rollo de plátano, helado de vainilla

  Fruit plate with lychee and sake sorbet

Plato de fruta con sorbete de lichi y sake

 THESE ARE HEALTHY DISHES WHICH HELP MAINTAINING A BALANCED DIET

SON PLATILLOS SALUDABLES QUE AYUDAN A MANTENER UNA DIETA EQUILIBRADA

 THESE ARE GLUTEN FREE DISHES

SON PLATILLOS LIBRES DE GLUTEN

 THESE ARE VEGAN DISHES

SON PLATILLOS VEGANOS

 THESE ARE OVO LACTO VEGETARIAN DISHES

SON PLATILLOS OVO LACTO VEGETARIANOS

SAKE

SAKE, ALSO SPELLED SAKI, JAPANESE ALCOHOLIC BEVERAGE MADE FROM FERMENTED RICE. SAKE IS LIGHT IN COLOUR, IS NONCARBONATED, HAS A SWEET FLAVOR, AND CONTAINS UP TO 18 PERCENT ALCOHOL.

SAKE IS OFTEN MISTAKENLY CALLED A WINE BECAUSE OF ITS APPEARANCE AND ALCOHOLIC CONTENT; IT IS MADE 100% WITH RICE.

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.

SAKE LIST LISTA DE SAKES

JUNMAI

HIRO JUNMAI \$70

GINJO

YOSHINOAWA GINJO GOKUJO \$85

JUNMAI GINJO

MOMOKAWA DIAMOND SAKE
JUNMAI GINJO 350 ML \$25

MOMOKAWA "G" JUNMAI GINJO \$65

MOMOKAWA PEARL JUNMAI GINJO \$45

HIRO JUNMAI GINJO \$85

SPARKLING SAKE| SAKE ESPUMOSO

HAKUTSURU AMAYUKI \$30

PRICES ARE SHOWN IN USD (AMERICAN DOLLARS).
CHARGES IN LOCAL CURRENCY ARE ESTABLISHED
ACCORDING TO THE DAY'S EXCHANGE RATE WHICH CAN
BE FOUND PUBLISHED AT HOTEL'S RECEPTION DESK.

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.

Kids Menu

MENU PARA NIÑOS

Appetizers Entradas



🍏 **Vegetable rainbow sushi**
Sushi arcoíris de vegetales

🍏 **Fruit rainbow sushi**
Sushi arcoíris de frutas

🍏 **Vegetable maki**
Makide vegetales

**Tempura fried vegetables
with soy sauce**
Tempura de vegetales fritos
con salsa de soya

Shrimps and vegetable fried rice
Arroz frito con camarones y vegetales

🍏 **Rice crepes filled with chicken
and vegetables**
Crepas finas de arroz rellenas
con pollo y verduras

Main Courses Platos Fuertes



**Grilled veal skewers “Yakitori”
with bell peppers, onions and
“Teriyaki” sauce**

**Yakitori de brochetas de ternera
a la plancha con pimiento,
cebolla y salsa teriyaki**

Basmati rice with meat strips
Arroz basmati con tiras de carnes

Chicken or pork “Pad Thai”
Pad Thai de pollo o cerdo

🍏 **Grilled tuna with tomato sauce
and scented rice**
Atún a la parrilla con salsa de
tomate y arroz perfumado

Desserts Postres



🍏 **Cidronela gelatin with lime
and coconut mousse**
Gelatina de cidronela con lima
y mousse de coco

Vanilla ice cream with sesame
Helado de vainilla con ajonjolí

**“Tapioca” with milk and “verbena”
with a touch of “Kaffir” lime**
Tapioca con leche y verbena con
un toque de lima kaffir

**Rice pudding with mango
and coconut**
Arroz con leche, mango y coco

🍏 These are healthy dishes which help in maintaining
a balanced diet

🍏 Son platos saludables que ayudan a mantener una
dieta equilibrada