

Entradas

Ceviche de robalo y mero marinado al tequila con clamato y jalapeño	\$100.00
Carpaccio de res rostizado al ponzu con tartar de mango picante	\$115.00
Salmón fresco chileno en aceite de limón y alcaparras con amashito confitado	\$115.00
Empanadas de pejelagarto y robalo en aroma de acuyo	\$105.00
Callo de hacha en costra de tempura de coco, vinagreta de miso y jengibre	\$120.00
Camarones gigantes para pelar, por docena	\$220.00

Sopas

Sopa miso con verduras, pollo y nameko	\$75.00
Bisque de pígua flameada con sake y acuyo	\$80.00

Ensaladas

Ensalada orgánica con infusión de soya y miel con frutos rojos	\$60.00
Ensalada de camarón tempura al curry	\$70.00
Francesa y romana fresca con aderezo de anchoas y ajo con satay de res y pollo	\$95.00

Aves y carnes

Pechuga de pollo marinada con sake y mirín en salsa teriyaki	\$115.00
Entrecôte de cerdo con gnocchi de manzana y champiñones en cremosa de chipotle	\$125.00
Pato al xaica y habanero con chipilín	\$135.00
Filete de res con salsa chorón de chipotle y queso azul	\$190.00
Costillas de cordero aromatizadas con cabernet dulce y cacao	\$280.00

Especialidades de pescados y mariscos

Poblano relleno de mariscos al tequila con adobo de chipotle y crema de tamarindo	\$140.00
Filete de salmón con polenta cremosa de plátano y caramelo oriental	\$145.00
Medallón de atún en especias con mantequilla de piña y yuca	\$190.00
Crujiente de robalo y huachinango, camote frito y perejil tabasqueño al tentsuyu	\$200.00
Camarón jumbo flameado con xtabentún y verduras fritas en aroma de jengibre	\$230.00
Cortes finos a la parrilla, certified angus	

Cortes finos a la parrilla, certified Angus

Arrachera marinada de 250 grs	\$170.00
New york de 11 onzas	\$185.00
Rib eye de 12 onzas	\$220.00
Filete de res de 10 onzas	\$200.00
Rack de cordero de 220 grs	\$280.00

Pescados y mariscos

Filete de pescado fresco	\$150.00
Callos de hacha	\$160.00
Steak de atún	\$190.00
Camarones jumbo	\$230.00
Píguas	\$240.00
Cola de langosta de 8 onzas	\$320.00

Todos los cortes finos, pescados y mariscos son preparados al momento, marinados con especies aromáticas y pueden servirse al vapor, mantequilla, ajo, parrilla, plancha y con alguna de las siguientes salsas: salsa chorón, salsa gravy, reducción de oporto, salsa de vino blanco, salsa de pimientas, teriyaki, ponzu o salsa de cacahuete.

Además, son acompañados de una de las siguientes guarniciones: espinacas al vapor o a la crema, verduras frescas al vapor, a la mantequilla o parrilladas, zanahorias glaseadas o al vapor, hongos salteados o al ajillo, arroz frito o al vapor, papa en puré, al vapor, al Horno, rellena con queso y tocino

Nuestro sushi bar

Especialidades del chef	
Rollo de aguacate, kanikama, queso crema y pepino	\$70.00
Rollo arco iris, salmón, pescado, atún, anguila, callo de hacha y camarón	\$90.00
Rollo de salmón ahumado con queso philadelphia	\$70.00
Rollo tempura de camarón y salsa picante cremosa	\$105.00
Rollo de anguila con salsa tibia	\$130.00
Tradicional	
Niguri de salmón fresco, callos de hacha, anguila o robalo fresco	\$170.00
Sashimi moriawase (variedad) de atún, robalo, salmón, callos de hacha y pulpo	\$200.00

Postres

Mousse de té de canela con manzanas caramelizadas	\$45.00
Esfera de chocolate con prealineé de pistaches y reducción de coco al curry	\$75.00
Cardinale de merengue y café	\$50.00
Crème brûlée	\$55.00
Lagrima de chocolate con plátano y guanábana	\$40.00
Cilindro de capuchino y cremosa de avellanas	\$45.00

Menú

Entradas

Rollos de cangrejo y camarón

Delgada pasta de arroz rellena de carne de cangrejo fresca, camarón asado, arroz, menta, cilantro, Albahaca y ensalada mixta servida con salsa de pimiento rojo
Grasa 3g grasa saturada 0g colesterol 115mg carbohidratos 11g proteínas 21g calorías 160
\$85.00

Frituras de cangrejo

Frituras de cangrejo salteadas y espolvoreadas con pan japonés
Servido con ensalada coreana y mayonesa picante
Grasa 24g grasa saturada 4g colesterol 255mg carbohidratos 23g proteínas 27g calorías 410
\$105.00

Sopas y ensaladas

Bisque de calabaza

Bisque ligero de calabaza y mantequilla de nuez servido con yogurt, pistachos, menta y pesto
Grasa 11g grasa saturada 1.5g colesterol 5mg carbohidratos 19g proteínas 4g calorías 180
\$75.00

Ensalada tropical de camarón

La tradicional ensalada con camarón, papaya, piña y aguacate con queso jack rayado y vinagreta de nuez y naranja
Grasa 12g grasa saturada 2.5g colesterol 95mg carbohidratos 17g proteínas 16g calorías 250
\$75.00

Emparedados / Entrée

Salmón salteado

Salmón salteado servido con ensalada y aderezo de raíz fuerte
Grasa 16g grasa saturada 1.5g colesterol 35mg carbohidratos 17g proteínas 14g calorías 210
\$145.00

Filete de carne al carbón

Filete de res al carbón con frituras de camote y reducción de Cabernet
Grasa 13g grasa saturada 2.5g colesterol 76mg carbohidratos 20g proteínas 28g calorías 300
\$140.00

Linguine de pollo ahumado

Pechuga ahumada de pollo, con linguine de trigo entero, caldo de vegetales al pesto y Alcachofas a la parrilla
Grasa 18g grasa saturada 2g colesterol 110mg carbohidratos 30g proteínas 46g calorías 460
\$120.00