



## ENTRADAS

### ATÚN TATAKI

Chile habanero, salsa de soya, yuzu, manzana verde, menta, ajonjolí y wasabi.

### HAMACHI PONZU

Té limón, cilantro, salsa de soya con cítricos, chipotle, tsuma y ajonjolí con ajo.

### EDAMAME

Con sal de mar.

### TEMPURA

Camarón, berenjena, brócoli, calabacita, camote, cebolla, espárrago y zanahoria.

### KUSHIAGES

Queso empanizado con panko, salsa tonkatsu agridulce y salsa tártara.

### ROLLOS DE ESPÁRRAGO

Espárragos envueltos en finas láminas de rib eye, en una salsa teriyaki y ajonjolí blanco.

### YAKINIKU DE RES

En brocheta con salsa teriyaki, togarashi, ensalada hijiki y vegetales curtidas.

### WRAP DE PATO

Lechuga, cilantro, pepino curtido, rábano, menta, cacahuete, fideo de soya, salsa hoisin y sriracha.

## DIM SUM

### DUMPLINGS DE PATO

Marinado en salsa hoisin y cinco especies, con salsa picante.

### GYOZA

Rellenos de camarón y cerdo sazonados con jengibre, ajo y cebollín, servidos con la tradicional salsa.

### BAO BUNS

Pepino, cebollín, salsa hoisin, lechuga, cebolla y mayonesa dulce.

## ENSALADAS

### ENSALADA DE ALGAS

Con aceite de ajonjolí, mirin y sake.

### ENSALADA DE FLOR DE PLÁTANO Y CAMARÓN

Té limón, jengibre, chalote frito, pera asiática, chile rojo fresco, germen de soya, cilantro, menta, albahaca y cacahuete dorado.

### ENSALADA DE MANZANA

Zanahoria, jícama, pepino, menta y cilantro.

## SOPAS

### MISOSHIRU

Con alga, tofu y cebollín.

### SOPA DE COCO

Té limón, camarón, pollo, leche de coco, jengibre, chile serrano, limón y albahaca fresca.

### SOPA PICANTE DE FIDEOS Y MARISCOS

Caldo de soya y pescado, con camarón, kanikama, callo de hacha, pasta udon, fideos de soya, aguacate y chiles toreados.

## WOK

### GAI LAN

Brocolini al dente salteados al wok con ajo y salsa de ostión.

### CAMARONES AL SAMBAL

Camarones salteados al wok con cebolla, tomate, ajo, limón real y sambal hecha en casa.

### FIDEOS AL AJO

Fideos de huevo salteados al wok con ajo, tomate, hongos, albahaca, germen de soya y salsa de ostión.

### COLA DE LANGOSTA ESTILO SINGAPUR 300 G

Con salsa ligeramente picante de jengibre, chile rojo y cilantro.

### YAKIMESHI MIXTO

Arroz frito con res, camarón, pollo, vegetales, huevo, mantequilla de ajo y salsa de soya.

### YAKIMESHI DE VEGETALES

Arroz frito cocinado con vegetales, huevo, mantequilla de ajo y salsa de soya.

### CHA HAN

Arroz frito cocinado con pork belly, vegetales, kanikama, huevo y salsa soya con sake.



## ESPECIALIDADES

### RAMEN

Caldo artesanal con naruto, alga, cebollín y huevo.  
Con pollo / Con cerdo

### BACALAO NEGRO MARINADO EN MISO DULCE

Con espárragos y ensalada hijiki.

### ROBALO CHILENO

Marinado en mostaza, sake y jengibre, con ensalada de col y wasabi.

### CAMARONES AL CURRY NEGRO

Servido con arroz al vapor.

### POLLO TERIYAKI

Con teppanyaki de verduras de temporada.

### POLLO TIKKA MASALA

Marinado en especias de la India, con masala hecha en casa y arroz al comino.

### COSTILLAR BRASEADO

Con salsa BBQ de Indonesia y ajonjolí.

### OJO DE RIB EYE ESTILO GONG

Con puré de shiitake, champiñones, jitomate cherry, wasabi, albahaca, menta y polvo de shiso rojo.

### PORK BELLY BRASEADO

#### CON POLVO DE CINCO ESPECIAS

Salsa de soya cítrica y kim chee hecho en casa.

## TEPANYAKI

Vegetales de temporada, salsa de ajonjolí, salsa de jengibre y salsa picante.

Pesca del día 220 g

Salmón 220 g

Sirloin High Choice 400 g (corte graso)

Rib eye High Choice 300 g (corte graso)

Filete Angus 200 g (corte magro)

Langosta del Caribe 300 g

## PARA COMPARTIR

Sugeridos para 2 personas como plato fuerte y para 4 personas como entrada.

### SET DE SASHIMI Y NIGUIRI

Sashimi de hamachi, salmón, shiromi y atún, edamame, takuan, ensalada de alga, 6 niguiiri de salmón y 6 niguiiri de camarón.

### SET DE NIGUIRI Y MAKI

4 niguiiri de camarón, 4 niguiiri de salmón, 4 niguiiri de anguila, 4 niguiiri de atún, 4 niguiiri de hamachi, 1 rollo California, ensalada de alga y edamame.

### SET DE SASHIMI, NIGUIRI Y MAKI

Sashimi de salmón, 4 niguiiri de camarón, 4 niguiiri de atún, 4 niguiiri de hamachi, 1 rollo gyo sake y edamame.

### SET DE MAKI

Rollo California, rollo gyo sake, rollo spicy tuna y edamame.

### PATO PEKIN ENTERO

Servido con crepas mandarinas, salsa hoisin, cebolla cambray, y pepino. Para 4 como entrada, para 2 como plato fuerte.

### SHABU SHABU

Caldo ligero con vegetales, pasta udon, salsa gomadare y salsa ponzu.

Rib eye Angus 400 g

Rib eye 200 g y langosta 300 g