



CARTA DE ALIMENTOS / FOOD MENU

ENSALADAS / SALADS

ENSALADA VERDE

MIX DE LECHUGAS ACOMPAÑADA EN VINAGRETA DE JENGIBRE FRESCO

GREEN SALAD

MIXED GREEN WITH FRESH GINGER DRESSING

\$110 **NEW**

ALGA MARINADA - 80 g

ADEREZADA CON SAKE DULCE Y AJONJOLI TOSTADO.

SEAWEED - 80 g

ENHANCED WITH SWEET SAKE AND ROASTED SESAME SEED

\$130

MARISCOS - 100 g

PULPO, CAMARÓN, CANGREJO KANIKAMA, CALAMAR MONGO, ADEREZADOS CON VINAGRETA DE JENGIBRE FRESCO.

SEAFOOD - 100 g

OCTOPUS, SHRIMP, CRAB, MONGO SQUID, GENTLY SEASONED WITH FRESH GINGER DRESSING

\$250

POLLO AL GRILL Y CILANTRO - 100 g

MEZCLA DE LECHUGAS, ADEREZO DE CILANTRO Y JOCOQUE.

GRILLED CHICKEN AND CORIANDER - 100 g

MIXED GREEN WITH CILANTRO AND JOCOQUE DRESSING

\$180

ENSALADA DE ARÚGULA

FRESCA ARÚGULA CON KANIKAMA, ADEREZADAS CON ACEITE DE CURRY Y SAL DEL HIMALAYA

ARUGULA SALAD

FRESH ARUGULA WITH KANIKAMA SEASONED WITH CURRY LEAF OIL AND HIMALAYAN SALT

\$180 **NEW**

ENSALADA DE TOMATE

DELICIOSOS TOMATES HEIRLOOM, ADEREZADOS CON WASABI FRESCO, ACEITE DE OLIVO Y SOYA

TOMATO SALAD

DELICIOUS HEIRLOOM TOMATOES SEASONED WITH FRESH WASABI, OLIVE OIL AND SOY SAUCE

\$160 **NEW**

ENTRADAS / ENTREES

EDAMAME AL VAPOR - 100 g

SERVIDOS CON SAL DE HIMALAYA

STEAMED EDAMAME - 100 g

SERVED WITH HIMALAYAN SALT

\$99

EDAMAME PICANTE AL AJO - 100 g

SALTEADOS CON SALSA DE SOYA Y CHILE DE ÁRBOL

SPICY EDAMAME - 100 g

SAUTEED WITH GARLIC, SOY SAUCE AND CHILI

\$120

GIOZA DE MARISCOS - 3 pzas

CAMARÓN, PESCADO, CALLO EN SALSA DE SOYA Y CILANTRO.

SEAFOOD BROILED RAVIOLIS - 3 pcs

WITH SHRIMP, FISH AND SCALLOP WITH SOYA AND CORIANDER SAUCE

\$175

GIOZA DE RIB EYE - 3 pzas

RELLENA DE RIB EYE EN SALSA DE ACEITE DE AJONJOLI PICANTE.

RIB EYE GYOZA - 3 pcs

STUFFED WITH RIB EYE IN A SPICY SESAME OIL SAUCE

\$330 **NEW**

JAIBA CONCHA SUAVE PICANTE - 1 pza

FRITA CON HARINA DE PAPA, SALTEADOS CON SALSA AGRIDULCE SOBRE ENSALADA DE ALGA.

SOFT CRAB SHELL WITH CHILI - 1 pc

DEEP FRIED WITH POTATO STARCH, SAUTEED WITH SWEET & SOUR SAUCE OVER SEAWEED SALAD

\$230

TOSTADA DE SALMÓN - 3 pzas

SALMÓN MARINADO CON ESENCIA DE CURRY, AGUACATE, CEBOLLA MARINADA PICANTE.

SALMON TOSTADA - 3 pcs

MARINATED SALMON WITH CURRY ESSENCE, AVOCADO AND MARINATED ONION AND CHILI

\$150

TOSTADA DE ATÚN

ALETA AMARILLA - 3 pzas
MEZCLA DE ATÚN Y CEBOLLÍN ADEREZADO, AGUACATE, CEBOLLA MARINADA PICANTE.

YELLOWFIN TUNA TOSTADA - 3 pcs

COMBINATION OF TUNA AND SCALLIONS, ENHANCED WITH AVOCADO AND MARINATED ONION AND CHILI

\$160

POKE BOWL

ATÚN - 100 g

CUBOS DE ATÚN PICANTE, AGUACATE, EDAMAME, ARROZ MARINADO.

TUNA - 100 g

SPICY TUNA WITH AVOCADO, EDAMAME AND RICE

\$260

SALMÓN - 100 g

CUBOS DE SALMÓN, AGUACATE, EDAMAME, ARROZ MARINADO.

SALMON - 100 g

SALMON WITH AVOCADO, EDAMAME AND RICE

\$280

ARRACHERA GRILL - 100 g

JUGOSA CARNE DE ARRACHERA, AGUACATE, EDAMAME, ARROZ MARINADO.

FLANK STEAK - 100 g

TENDER SLICES OF FLANK STEAK WITH AVOCADO, EDAMAME AND RICE

\$260

TEMAKIS

CONOS PICANTES A SU ELECCIÓN, CON AGUACATE, PEPINO
SPICY CONES AT YOUR CHOICE, WITH AVOCADO, CUCUMBER

ATÚN - 1 pza

TUNA - 1 pc

\$140

SALMÓN - 1 pza

SALMON - 1 pc

\$150

CANGREJO - 1 pza

CRAB - 1 pc

\$140

PIEL DE SALMÓN - 1 pza

PIEL CRUJIENTE DE SALMÓN, BRÓCOLI, AGUACATE, PEPINO, SALSA DE ANGIULA.

SALMON SKIN - 1 pc

CRUNCHY SALMON SKIN WITH AVOCADO, BROCCOLI, CUCUMBER AND EEL SAUCE

\$110

ENSALADA DE CANGREJO - 1 pza

PAPEL DE SOYA, ENSALADA DE CANGREJO, LECHUGA SANGRÍA, CILANTRO, AGUACATE Y SALSA DE CACAHUATE.

CRAB SALAD - 1 pc

SOYA WRAP, CRAB SALAD, LETTUCE, CORIANDER, AVOCADO AND PEANUT SAUCE

\$280

SOPAS / SOUPS

SOPA MISO - 200 ml

QUESO TOFU, ALGA WAKAME, FIDEO DE ARROZ, CEBOLLÍN.

MISO SOUP - 200 ml

WITH TOFU, SEAWEED, RICE NOODLE AND SCALLIONS

\$95

SOPA MISO DE MARISCOS - 250 ml

PULPO, CALLO DE ALMEJA, CUBOS DE PESCADO, CALAMAR MONGO, ALGA WAKAME, QUESO TOFU Y FIDEO DE ARROZ.

SEAFOOD MISO - 250 ml

WITH FISH, SCALLOP, OCTOPUS, SQUID, SEAWEED, TOFU AND RICE NOODLE

\$220

SASHIMI

MERO - 90 g

REBANAS DE PESCADO FRESCO, CHILE SERRANO, JUGO DE LIMÓN, ACEITE PICANTE Y ESENCIA DE CAMARÓN

GROUPE - 90 g

THIN SLICES, SERRANO CHILI, LEMON JUICE, SPICY OIL AND SHRIMP ESSENCE

\$220

HAMACHI PONZU - 90 g

LÁMINAS DE ATÚN COLA AMARILLA SERVIDO CON SALSA PONZU Y CHIP DE AJO

AMBERJACK PONZU - 90 g

FAMOUS JAPANESE YELLOWTAIL, THIN SLICES WITH PONZU SAUCE AND GARLIC CHIPS

\$360

ATÚN SELLADO - 90 g

FILETE DE ATÚN EN COSTRA DE PANKO, CEBOLLA MARINADA, CHIP DE AJO CON SALSA PONZU Y ACEITE DE CURRY

SEARED TUNA - 90 g

SEARED TUNA WITH PANKO, MARINATED ONION, GARLIC CHIPS WITH PONZU SAUCE AND CURRY OIL

\$220

PARGO - 90 g

FINAS REBANADAS DE FILETE DE PARGO SERVIDO CON SALSA DE CILANTRO

SNAPPER - 90 g

THIN SLICES SERVED WITH CORIANDER SAUCE

\$220

SALMÓN - 90 g

REBANADAS DE SALMÓN SERVIDAS EN SALSA DE NARANJA CORONADO CON HUEVA DE PEZ

SALMON - 90 g

THIN SLICES ORANGE FLAVORED SAUCE CROWNED WITH CAPELIN ROE

\$320

ATÚN - 90 g

SERVIDO CON ACEITE DE OLIVA Y SALSA DE SOYA AL WASABI FRESCO

TUNA - 90 g

THINS SLICES ENHANCED WITH OLIVE OIL, SOYA SAUCE AND FRESH WASABI

\$220

ATÚN SASHIMI JALAPEÑO - 90 g

SALSA ESPECIAL DE JALAPEÑO

TUNA JALAPEÑO - 90 g

WITH OUR CHEF'S JALAPEÑO SAUCE

\$220

*Si usted es alérgico a algún alimento, por favor avise a su mesero. *Ingerir alimentos crudos no es recomendable, el consumo es bajo su propio riesgo. *Gramaje de proteína en crudo, varía después de su cocción. *Nuestros precios están en pesos mexicanos (MXN) e incluyen IVA (16 %). No se aceptan dólares.

*If you are allergic to any kind of food, please advise your waiter. *Eating raw meals is not recommended, consumption is at your own risk. *Crude protein grammage varies after cooking. *Our prices are in Mexican pesos (MXN) and include VAT (16%). Payment in dollars is not allowed.

SUSHI ROLLS

CALIFORNIA - 8 pzas

CAMARÓN, PEPINO Y AGUACATE.

CALIFORNIA - 8 pcs

SHRIMP, CUCUMBER AND AVOCADO

\$110
PHILADELPHIA - 8 pzas

QUESO CREMA Y SALMÓN AHUMADO.

PHILADELPHIA - 8 pcs

CREAM CHEESE AND SMOKED SALMON

\$130
CALIFORNIA ESPECIAL - 8 pzas

PEPINO, AGUACATE, KANIKAMA, QUESO CREMA Y MASAGO.

SPECIAL CALIFORNIA - 8 pcs

CUCUMBER, AVOCADO, KANIKAMA, CREAM CHEESE AND MASAGO

\$150
ROLLO TEMPURA - 8 pzas

CAMARÓN, PEPINO, QUESO CREMA, AGUACATE SERVIDO CON SALSA DE ANGUILA.

TEMPURA ROLL - 8 pcs

SHRIMP, CUCUMBER, CREAM CHEESE, AVOCADO SERVED WITH EEL SAUCE

\$130
ARCOIRIS - 8 pzas

PEPINO, AGUACATE, KANIKAMA, CAMARÓN, ATÚN FRESCO, SALMÓN AHUMADO, LÁMINAS DE PESCADO BLANCO Y MASAGO.

RAINBOW - 8 pcs

CUCUMBER, AVOCADO, KANIKAMA, SHRIMP, TUNA, SMOKED SALMON, WHITE FISH AND CAPELIN ROE

\$180
PICANTE - 8 pzas

AGUACATE, PEPINO, KANIKAMA CORONADO CON ENSALADA DE ATÚN PICANTE.

SPICY - 8 pcs

AVOCADO, CUCUMBER AND KANIKAMA, CROWNED WITH A SPICY TUNA SALAD

\$165
PIEL DE SALMÓN - 8 pzas

PEPINO, AGUACATE, ZANAHORIA, PIEL DE SALMÓN, BRÓCOLI Y SERVIDO CON SALSA DE ÁNGUILA.

SALMON SKIN - 8 pcs

AVOCADO, CUCUMBER, CARROT, CRISPY SALMON SKIN, AND BROCCOLI, SERVED WITH EEL SAUCE

\$110

RAMEN

SERVIDOS CON HUEVO TIERNO, NARUTO, CEBOLLIN Y ALGA WAKAME
PLEASE CHOOSE FROM OUR SELECTION. SERVED WITH EGG, NARUTO, CIBOULETTE AND SEAWEED.

POLLO / CHICKEN - 100 g **\$180**

CERDO / PORK - 100 g **\$220**

RES / BEEF - 100 g **\$220**

ROLLOS ESPECIALES / UMAI ROLLS

NEVADA - 8 pzas

DELICIOSO SALMÓN FRESCO, ACOMPAÑADO DE AGUACATE, ENVUELTO EN ALGA NORI

NEVADA - 8 pcs

FRESH SALMON, ACCOMPANIED WITH AVOCADO, WRAPPED IN NORI SEED

\$160 **NEW**

JALAPEÑO ROLL - 8 pzas

ATÚN PICANTE, CAMARÓN TEMPURA, POR FUERA LÁMINAS DE ATÚN, AGUACATE, CHILE SERRANO, JUGO DE LIMÓN Y ACEITE DE AJONJOLÍ.

JALAPEÑO CHILI - 8 pcs

SPICY TUNA, SHRIMP TEMPURA ON THE OUTSIDE, SLICES OF TUNA, AVOCADO, SERRANO CHILI, LIME JUICE AND SESAME OIL

\$220

UNAGI - 8 pzas

CAMARÓN TEMPURA, AGUACATE, POR FUERA ANGUILA SERVIDO CON SALSA DE ANGUILA.

UNAGI - 8 pcs

SHRIMP TEMPURA, AVOCADO AND EEL ON THE OUTSIDE SERVED WITH EEL SAUCE

\$200

LANGOSTA TEMPURA - 8 pzas

ENVUELTO CON PAPEL DE SOYA, COLA DE LANGOSTA TEMPURA AGUACATE, LECHUGA, CILANTRO, MASAGO CON SALSA DE LA CASA.

LOBSTER TEMPURA - 8 pcs

WRAPPED IN SOY PAPER, LOBSTER TAIL TEMPURA, AVOCADO, LETTUCE, CORIANDER, CAPELIN ROE WITH CHEF'S CARLOS SIGNATURE SAUCE

\$320

SPIDER - 8 pzas

JAIBA CONCHA SUAVE, AGUACATE, PEPINO Y MASAGO.

SPIDER - 8 pcs

CRAB WITH AVOCADO, CUCUMBER AND CAPELIN ROE

\$210

CILANTRO - 8 pzas

CALAMAR TEMPURA PICANTE, AGUACATE, PEPINO Y MASAGO.

CORIANDER - 8 pcs

SPICY SQUID TEMPURA, AVOCADO, ROLLED WITH SEARED FISH AND CORIANDER SAUCE

\$220

UMAI - 8 pzas

ENVUELTO DE PAPEL DE SOYA, ENSALADA DE KANIKAMA SPICY, CAMARÓN TEMPURA, PEPINO, CUBIERTO CON ATÚN Y SERVIDO CON SALSA PICANTE.

UMAI - 8 pcs

WRAPPED IN SOY PAPER, SPICY KANIKAMA SALAD, SHRIMP TEMPURA, CUCUMBER COVERED WITH TUNA AND SERVED WITH SPICY SAUCE

\$290

SALMÓN - 8 pzas

LÁMINAS DE SALMÓN FRESCO, CAMARÓN, CILANTRO, PEPINO SERVIDO CON SALSA PONZU A LA NARANJA.

SALMON - 8 pcs

THIN SLICES OF FRESH SALMON, SHRIMP, CORIANDER, CUCUMBER WITH ORANGE FLAVORED PONZU SAUCE

\$200

MEXICANO - 8 pzas

CUBIERTO DE ATÚN Y AGUACATE, POR DENTRO CHILE RELLENO DE MARISCOS

MEXICAN - 8 pcs

COVERED WITH TUNA AND AVOCADO, STUFFED CALIFORNIA PEPPER WITH SEAFOOD

\$220 **NEW**

SALMÓN ESPECIAL - 8 PZAS

CUBIERTO DE SALMÓN CORONADO CON HUEVA DE SALMÓN, SERVIDO EN SALSA DE NARANJA.

SPECIAL - 8 PCS

COVERED WITH SALMON AND IKURA SERVED WITH ORANGE SAUCE

\$295 **NEW**

SALMÓN FLAMEADO - 8 pzas

ATÚN, AGUACATE Y PEPINO, ENVUELTO EN ALGA, CUBIERTO CON SALMÓN Y SALSA DE LICHÍ, MIEL DE PIÑA Y FLAMEADO CON LICOR DE NARANJA

FLAMED - 8 PCS

TUNA, AVOCADO, CUCUMBER, WRAPPED IN NORI SEAWEEED, COVERED WITH SALMON, LYCHEE SAUCE, PINEAPPLE HONEY AND FLAMBÉED IN ORANGE LIQUEUR (CONTROY)

\$215 **NEW**

*Si usted es alérgico a algún alimento, por favor avise a su mesero. *Ingerir alimentos crudos no es recomendable, el consumo es bajo su propio riesgo. *Gramaje de proteína en crudo, varía después de su cocción. *Nuestros precios están en pesos mexicanos (MXN) e incluyen IVA (16%). No se aceptan dólares.

*If you are allergic to any kind of food, please advise your waiter. *Eating raw meals is not recommended, consumption is at your own risk. *Crude protein grammage varies after cooking. *Our prices are in Mexican pesos (MXN) and include VAT (16%). Payment in dollars is not allowed.

NIGIRI

ORDEN 2 PZAS / 2 PCES

ATÚN / TUNA	\$80
CAMARÓN / SHRIMP	\$80
MERO / GROUPER	\$80
PARGO / RED SNAPPER	\$80
SALMÓN FRESCO / FRESH SALMON	\$80
SALMÓN AHUMADO / SMOKED SALMON	\$99
RÓBALO / SEA BASS	\$120
PULPO / OCTOPUS	\$120

ORDEN 1 PZA / 1 PIECE

ANGUILA / EEL	\$80
HAMACHI / HAMACHI, YELLOW TAIL	\$115
CALAMAR MONGO / SQUID MONGO	\$135
HUEVA DE PEZ / CAPELIN ROE	\$275

ESPECIALES/ SPECIALS

POLLO A LA MIEL - 200 g
PECHUGA DE POLLO SERVIDA CON SALSA
DE MIEL ESPECIAL DE LA CASA

**HONEY MARINATED
CHICKEN BREAST** - 200 g

\$220

NEW

COSTILLA AGRIDULCE - 200 g
DELICIOSAS COSTILLAS DE CERDO
ACOMPAÑADAS DE PIMIENTOS ASADOS
CON SALSA AGRIDULCE

SWEET AND SOUR PORK RIBS - 200 g
PORK RIBS SERVED WITH GRILLED BELL
PEPPER AND A SWEET AND SOUR SAUCE

\$220

NEW

SALMON SAMBAL - 200 g
SALMÓN A LA PLANCHA ACOMPAÑADO
CON VEGETALES, SERVIDO EN SALSA SAMBAL

SAMBAL SALMON - 200 g
GRILLED SALMON WITH VEGETABLES COVERED
WITH SAMBAL SAUCE

\$320

NEW

LANGOSTA UMAI SAMBAL - 200 g
LANGOSTA CON SALSA SAMBAL DULCE
PICANTE, SERVIDO CON ARROZ GOHAN
Y BROTES MIXTOS.

LOBSTER SAMBAL UMAI - 200 g
LOBSTER WITH A SWEET AND SOUR SPICY
SAUCE SERVED WITH RICE AND GARDEN GREENS

\$1,100

MERO SPICY - 200 g
PESCADO A LA PLANCHA SERVIDO EN SALSA
DE MISO PICANTE, ACOMPAÑADA DE ARROZ
Y VEGETALES

MERO SPICY - 200 g
GRILLED GROUPER WITH SPICY MISO SAUCE,
SERVED WITH GOHAN AND VEGETABLES

\$285

NEW

HUACHINANGO SHIITAKE - 200 g
HUACHINANGO AL KARAAGE CON HONGO
SHIITAKE EN SALSA DE CURRY AMARILLO

SHIITAKE RED SNAPPER - 200 g
RED SNAPPER, DEEP-FRIED, KARAAGE STYLE,
WITH SHIITAKE MUSHROOM WITH CURRY SAUCE

\$290

TEMPURA

CAMARÓN / SHRIMP - 150 g **\$290**
VEGETALES / VEGETABLES - 150 g **\$130**
CALABACITA, CEBOLLA, CAMOTE, ZANAHORÍA Y BROCOLI
ZUCCHINI, ONION, SWEET POTATOE, CARROT AND BROCCOLI

MIXTO / COMBINATION - 160g **\$195**
VEGETALES Y CAMARÓN
VEGETABLES & SHRIMP

*If you are allergic to any kind of food, please advise your waiter.
*Eating raw meals is not recommended, consumption is at your own risk.

*Crude protein grammage varies after cooking.
*Our prices are in Mexican pesos (MXN) and include VAT (16%). Payment in dollars is not allowed.

TERIYAKI

SERVIDOS CON VEGETALES AL VAPOR,
ARROZ COHAN Y SOPA MISO

SERVED WITH PLAIN RICE STEAMED
VEGETABLES AND MISO SOUP

POLLO / CHICKEN - 200 g **\$290**

**FILETE DE RES /
BEEF STEAK** - 200 g **\$395**

SALMÓN / SALMON - 200 g **\$395**

CAMARÓN / SHRIMP - 200 g **\$355**

POSTRES/
DESSERTS

KURIMI

CREMOSO DE JUGO DE LIMÓN CON YUZU,
CRUJIENTE DE AJONJOLÍ Y ROCAS
DE CHOCOLANTE BLANCO

AMAI MORI

MOUSSE DE QUESO, PURÉ DE FRAMBUESA
CON STRUSSEL DE TÉ MATCHA

HICHIGO

FRESA CON BIZCOCHO DE ESPECIES

BROWNIE

HELADO DE LICHÍ AL MIRIN

HELADO DE TÉ MATCHA

HELADO TEMPURA

HELADO DE AJONJOLÍ TOSTADO

YAKIMESHI

CEBOLLA, ZANAHORIA, CALABAZA, CEBOLLÍN, HUEVO

WITH ONION, CARROT, ZUCCHINI, SCALLIONS AND EGG

VEGETALES / VEGETABLES **\$95** **NEW**

POLLO / CHICKEN - 240 g **\$150**

CALAMAR / SQUID - 240 g **\$170** **NEW**

CAMARÓN / SHRIMP - 240 g **\$170**

MIXTO / COMBINED - 240 g **\$170**

RES / BEEF SKIRT STEAK - 240 g **\$170**

ESPECIAL / SPECIAL - 200 g **\$195** **NEW**

ENSALADA DE KANIKAMA,
QUESO CREMA Y AGUACATE
KANIKAMA SALAD,
CREAM CHEESE AND AVOCADO

KURIMI

\$180

A CREAMY LEMON JUICE AND YUZU,
CRUNCHY SESAME AND ROCKS
OF WHITE CHOCOLANTE

AMAI NORI

\$180

CHEESE MOUSSE, RASPBERRY PURÉE
WITH MATCHA TEA STRUSSEL

HICHIGO

\$160

STRAWBERRY WITH SPICED BISCUIT

BROWNIE

\$99 **NEW**

LYCHEE ICE CREAM

\$130

MATCHA TEA ICE CREAM

\$110

TEMPURA ICE CREAM

\$130 **NEW**

BLACK SESAME ICE CREAM

\$130

*Si usted es alérgico a algún alimento, por favor avise a su mesero. *Ingerir alimentos crudos no es recomendable, el consumo es bajo su propio riesgo.
*Gramaje de proteína en crudo, varía después de su cocción. *Nuestros precios están en pesos mexicanos (MXN) e incluyen IVA (16 %). No se aceptan dólares.

*If you are allergic to any kind of food, please advise your waiter. *Eating raw meals is not recommended, consumption is at your own risk.
*Crude protein grammage varies after cooking. *Our prices are in Mexican pesos (MXN) and include VAT (16%). Payment in dollars is not allowed.

COMBINACIONES Y PLATOS DE TEPPANYAKI
ALL ENTREES AND SETS

Incluyen: vegetales salteados, ensalada con aderezo de jengibre,
sopa miso, arroz o arroz frito
Include: vegetables, salad with ginger dressing,
miso soup, steamed rice or fried rice

RES / BEEF

200 gr.

Black Angus / Tenderloin	\$520
Rib Eye Angus	\$620
New York Steak	\$440
Pollo / Chicken Breast	\$390

WAGYU

200 gr.

Rib Eye Japonés / Japanese Rib Eye	\$1,990
------------------------------------	---------

MARISCOS-PESCADOS / SEAFOOD-FISH

200 gr.

Salmón del Pacífico / Pacific salmon	\$490
Callo / Scallop	\$540
Camarón / Shrimp	\$480
Vegetariano / Vegetables	\$320
Cola de Langosta / Lobster Tail (200 gr.)	\$890

CARNES Y MARISCOS / MEAT & SEAFOOD

Combinación de carnes y mariscos, 150gr. de cada porción
Combination of fish and meat, 150gr. of each

Black Angus y Langosta - Tenderloin and Lobster	\$1,150
Black Angus y Camarones - Tenderloin and Shrimp	\$630
Langosta y Camarones - Lobster and Shrimp	\$1,150
Black Angus y Salmón - Tenderloin and Salmon	\$630

SET PARA DOS / DINNER FOR TWO

Combinación de carnes y mariscos, 150gr. de cada porción
Combination of fish and meat, 150gr. of each

Pollo, Black Angus y camarón - Chicken, steak and shrimp	\$1,500
Filete New York, Langosta y Callo - New York Steak, Lobster and Scallop	\$2,400

*Si usted es alérgico a algún alimento, por favor avise a su mesero.
*Ingerir alimentos crudos no es recomendable,
el consumo es bajo su propio riesgo.
-Nuestros precios están en pesos mexicanos (MXN)
e incluyen IVA (1.6 %)

*If you are allergic to any kind of food, please advise your waiter.
*Eating raw meals is not recommended,
consumption is at your own risk.
-Our prices are in Mexican pesos (MXN)
and include VAT (1.6%)

VEGETARIANO / VEGGIE

TOSTADA DE VEGETALES

WON TON CRUJIENTE CON VEGETALES, SERVIDOS EN SALSA DE AJONJOLI PICANTE Y SOYA

VEGGIE TOSTADA

CRISPY WONTON WITH VEGETABLES, SERVED IN SPICY SESAME SAUCE AND SOY SAUCE

\$120

ROLLO VEGETARIANO - 8 pzas
AGUACATE, PEPINO, BRÓCOLI Y TAKUAN

VEGGIE ROLL - 8 pcs
AVOCADO, CUCUMBER BROCCOLI AND TAKUAN

\$120

ROLLO ESPECIAL VEGETARIANO - 8 pzas
RELLENO DE PEPINO, AGUACATE Y LECHUGA ENVUELTO EN PAPEL DE SOYA SERVIDO CON SALSA DE CHILE GÜERO

SPECIAL VEGETARIAN ROLL - 8 pcs
STUFFED WITH CUCUMBER, AVOCADO AND LETTUCE, WRAPPED WITH SOYBEAN PAPER AND SERVED WITH SPICY SAUCE

\$150

GIOZA DE VEGETALES
RELLENO DE VEGETALES ACOMPAÑADO DE SALSA DE CILANTRO PICANTE

VEGGIE GYOZA
STUFFED WITH VEGETABLES SERVED IN SPICY CORIANDER SAUCE

\$155

YAKISOBA DE VEGETALES
DELICIOSOS FIDEOS CON VEGETALES SERVIDOS CON SALSA DE CACAHUATE

VEGGIE YAKISOBA
VEGETABLES AND NOODLES WITH PEANUT SAUCE

\$280

*Si usted es alérgico a algún alimento, por favor avise a su mesero.
*Ingerir alimentos crudos no es recomendable, el consumo es bajo su propio riesgo.
*Gramaje de proteína en crudo, varía después de su cocción.
*Nuestros precios están en pesos mexicanos (MXN) e incluyen IVA (16 %).

*If you are allergic to any kind of food, please advise your waiter.
*Eating raw meals is not recommended, consumption is at your own risk.
*Crude protein grammage varies after cooking.
*Our prices are in Mexican pesos (MXN) and include VAT (16%)



NINJA KIDS



KUSHIAGUE DE QUESO - 100 grs
BROCHETA DE QUESO EMPANIZADO,
ACOMPAÑADO CON MIEL DE PIÑA

CHEESE KUSHIAGE - 100 grs
BREADED CHEESE SKEWER SERVED
WITH PINEAPPLE HONEY

\$99

BROCHETA DE POLLO - 100 grs
BROCHETA DE POLLO, ACOMPAÑADO DE PIMIENTO
Y CEBOLLA, SERVIDO CON SALSA TERIYAKI

CHICKEN SKEWERS - 100 grs
CHICKEN SKEWERS WITH BELL PEPPER AND
ONION SERVED WITH TERIYAKI SAUCE

\$120

BANANA ROLL - 8 pzas
AGUACATE, PEPINO, KANIKAMA Y QUESO CREMA,
CUBIERTO CON FRESAS Y SERVIDO CON
SALSA DE ANGUILA

BANANA ROLL - 8 pcs
AVOCADO, CUCUMBER, KANIKAMA AND
CREAM CHEESE, COVERED WITH STRAWBERRIES
AND EEL SAUCE

\$160

TROPICAL ROLL - 8 pzas
QUESO CREMA, PIÑA, KIWI Y FRESA,
ENVUELTO EN PAPEL DE SOYA,
CUBIERTO EN COCO RAYADO

TROPICAL ROLL - 8 pcs
CREAM CHEESE, PINEAPPLE, KIWI AND
STRAWBERRY WRAPPED WITH SOYBEAN PAPER,
TOPPED WITH GRATED COCONUT

\$160

ROLLO ICHIGO - 8 pzas
AGUACATE, PEPINO, KANIKAMA Y QUESO CREMA,
CUBIERTO CON FRESAS Y SERVIDO
CON SALSA DE ANGUILA

ICHIGO ROLL - 8 pcs
AVOCADO, CUCUMBER, KANIKAMA AND CREAM
CHEESE, COVERED WITH STRAWBERRIES
AND EEL SAUCE

\$180

POLLO TONKATSU - 200 grs
PECHUGA DE POLLO EMPANIZADO
EN SALSA TONKATSU

CHIKEN KATSU - 8 pcs
BREADED CHICKEN BREAST
WITH TONKATSU SAUCE

\$190

*Si usted es alérgico a algún alimento, por favor avise a su mesero.

*Ingerir alimentos crudos no es recomendable, el consumo es bajo su propio riesgo.

*Gramaje de proteína en crudo, varía después de su cocción.

*Nuestros precios están en pesos mexicanos (MXN) e incluyen IVA (16 %).

*If you are allergic to any kind of food, please advise your waiter.

*Eating raw meals is not recommended, consumption is at your own risk.

*Crude protein grammage varies after cooking.

*Our prices are in Mexican pesos (MXN) and include VAT (16%)