

Hashira / Teppan / Robata

CENA

APERITIVO

PULPO A LA OLIVA, GEL DE AGUACATE Y CHIPS DE BATATA

En mayonesa de aceitunas

SUSHI

ACEVICHADO ROLL

Camarón crujiente, aguacate y queso crema

CALIFORNIA ROLL

Cangrejo, aguacate y pepino

SPICY TUNA ROLL

Atún fresco, pepino al limón y mayonesa picante

NIGIRI DE ATÚN FLAMEADO Y GEL DE PONZU

SASHIMI DE PESCA DEL DÍA

PARMESAN SALMÓN NIGIRI

Y toques de togarashi

GUNKAN DE TARTAR DE LANGOSTINOS

DEGUSTACIÓN DE NUESTRA SELECCIÓN DE SUSHI

Acevichado roll, california roll, spicy tuna roll y nigiri de salmón al parmesano

ENTRANTES

CEVICHE NIKKEI DE PULPO Y VIEIRAS

Cortes de pulpo y vieiras en ponzu, cebollino y semillas de ajonjolí

TATAKI DE SALMÓN

Marinado en soja y dúo de sésamo con salsa teriyaki y mayonesa de sriracha

CEVICHE DE PESCA DEL DÍA

Ceviche peruano de pescado blanco

TATAKI DE ATÚN EN PONZU NIKKEI Y ENSALADA DE ALGAS

Atún sellado al fuego, salsa de soya, limón, nabo y jengibre con ensalada wakame

GYOZAS DE CERDO

Con salsa de ostras

AGE GYOZA DE SALMÓN AHUMADO, QUESO CREMA Y MIEL DE MARACUYÁ,

ALITAS MIEL Y SRIRACHA

Alitas fritas bañadas en salsa picante y dulce

SOPAS

MISOSHIRU

Consomé de pescado saborizado con miso, acompañado de tofu y cebollino

SOBA

Carne, cerdo y pollo, fideo soba, chashu, naruto

o kamaboko cebollino

PRINCIPALES

LOMO DE RES SALTEADO

Con puerro, cebolla y jengibre

POLLO EN SALSA TERIYAKI

COSTILLAS DE CERDO

Con salsa yakisoba

LANGOSTA EN SALSA DE OSTRAS

YAKIMESHI A SU ELECCIÓN

Pollo | res | camarón | mixto

TOFU NO KARAAGE

Con miel de fruta de la pasión

FIDEOS UDON

Con camarón U12 en salsa de mariscos y cilantro

YASAI ITAME

De vegetales y sésamo | de pollo | de res

POSTRES

MOUSSE DE CHOCOLATE Y JENGIBRE

GYOZA RELLENA DE CAJETA Y HELADO

MOUSSE DE MANGO

HELADO FRITO

VEGANO

TEMPURA DE VEGETALES

Con salsa de vino mirin

YAKIMESHI DE VERDURAS

YAKIMESHI VEGANO

Vegetales y tofu

Algunos platillos se pueden hacer libres de gluten (pregunte a su mesero).

Pregunte a su mesero por alérgenos en los alimentos

¡GRACIAS POR CONTRIBUIR A LA CONSERVACIÓN DE LA LANGOSTA!

Del 1 de marzo al 30 de junio, respetamos la época de reproducción de la langosta no pescando ni sirviendo este producto en nuestros hoteles por lo que se ofrecerá un producto sustituto