

SUSHI

MAKIS

ATÚN PICANTE 	210
<i>Atún, mango, queso crema y Sriracha</i>	
CALIFORNIA ROLL	205
<i>Kanikama, queso crema, aguacate, zanahoria y masago</i>	
ROLLO DE ARRACHERA	210
<i>Empanizado con queso crema, aguacate y salsa yam yam</i>	
MEXI ROCK ROLL	270
<i>Camarón, pechuga de pollo, salsa miso con mole, queso Oaxaca, chapulín oaxaqueño.</i>	
EBI CRISPY ROLL	225
<i>Camarón empanizado, cebolla tempura, aguacate y poro frito</i>	
ROLLO VEGANO 	160
<i>Pepino, zanahoria, aguacate, espinaca y salsa de chabacano</i>	

NIGIRIS (ORDEN DE 1)

CAMARÓN (EBI) 	80
ANGUILA	110
SALMÓN 	99
ATÚN 	99
PLÁTANO MACHO 	80

SASHIMI

SALMÓN (120 G) 	330
<i>Salsa Ponzu, aji amarillo, wasabi y jengibre</i>	
ATÚN (120 G) 	330
<i>Ponzu de mandarina, wasabi y jengibre</i>	

ENTRADAS

EDAMAMES CON SAL DE LIMÓN Y JENGIBRE  	150
<i>Frijoles verdes tiernos salteados con jengibre, sal y limón</i>	
GYOSA DE LANGOSTA (3)	230
<i>Relleno de langosta, jengibre y cebollín</i>	
ROLLOS PRIMAVERA (ORDEN DE 3) 	150
<i>Vegetarianos</i>	
DUMPLINGS DE CAMARÓN (ORDEN DE 3)	130
<i>Relleno de camarón, jengibre y cebollín</i>	
SIU MAY DE POLLO (ORDEN DE 3)	130
<i>Relleno de pollo, jengibre y cebollín</i>	
KUSHIAGE DE SALMON (60G)	235
<i>Queso crema envuelto en salmón empanizado y frito</i>	
CAMARONES TEMPURA (ORDEN DE 4)	345
<i>Servidos con arroz Gohan y salsa agridulce</i>	
CAMARÓN CORAL (2)	199
<i>Hoja de arroz crujiente, jengibre, togarashi, mayonesa de habanero y lima</i>	
SAN CHOY BOW  	235
<i>Lechuga francesa, tofu asado, zanahoria, pepino, germen de soya, soya libre de gluten</i>	

ENSALADAS

ENSALADA SOM-TAM 	240
<i>Papaya verde, zanahoria, pepino, cacahuete, tomate cherry, salsa nam-yum y chile thai</i>	
ENSALADA DE CANGREJO (80G)	289
<i>Cangrejo concha suave frito, mix de lechugas, vinagreta de tamarindo, toronja y coco rostizado</i>	

SOPAS Y FIDEOS

RAMEN KINOKO (50 G)	299
<i>Fideo ramen en caldo de pollo servido con panceta, huevo, wakame y narutomaki</i>	
SOPA DE MISO (50 G)	299
<i>Miso blanco, arrachera, tofu, cebollín, aceite de ajonjolí y setas enoki</i>	
CHOW MEIN VEGETARIANO 	199
<i>Fideos, col morada, cebolla, zanahoria, calabaza, pepino y salsa teriyaki</i>	
YAKISOBA	
<i>Pasta Yakisoba, salsa yakisoba, brocoli, pimientos, zanahoria, col morada y cebollín.</i>	
POLLO (85G)	360
CAMARON (85G)	495
PAD THAI 	
<i>Salteado con huevo, cacahuete, cebollín y salsa Pad Thai</i>	
POLLO (85G)	360
CAMARÓN (85G)	495
TOFU	320

MEINKŌSU PLATO PRINCIPAL

Servidos con un complemento.

POLLO A LA NARANJA (CHIMA) (180 G)	399	CERDO AGRIDULCE (180G)	379
<i>Pollo tempura con salsa tradicional de soya dulce y naranja, acompañado de pimientos, cebolla, ajonjolí y aceite de ajonjolí. Servidos con guarnición a su elección</i>		<i>Cerdo tempura salteado con salsa agridulce, cebolla y pepino servido con la guarnición de su preferencia</i>	
POLLO AL CURRY (180 G)	399	FILETE DE RES EN SALSA DE OSTIÓN (170 G)	580
<i>Salsa ponzu, tofu, pimientos, jengibre, leche de coco y arroz jazmín.</i>		<i>Tradicional res en salsa de ostión, salteado con brócoli y cebolla, con guarnición a su elección</i>	
WOK DONBURI (120G)	489	SALMON KAENG KHIAO (210G)	635
<i>Pulpo, calamar, mejillón, camarón, cebolla cambray, ajo, albahaca en salsa krapow y arroz blanco</i>		<i>Bañado con curry verde, aceite de ajonjolí, albahaca, menta, brócoli, cremoso de aguacate y jengibre.</i>	
TEPPANYAKI MIXTO 200G	659	PESCA DEL DÍA (210G)	590
<i>Salmon, pollo, res, camarón, vegetales mixtos y arroz yakimeshi. Incluye sopa Tom Kha Gai</i>		<i>Wakame tostada, supremas de toronja, trilogía de zanahoria, calabaza italiana y leche de tigre con aceite de dragón</i>	

OPCIONES PREMIUM

INCLUYEN UNA SOPA TOM KHA GAI O UNA ENSALADA DEL CHEF

LANGOSTA KUNG PAO (240G)
PRECIO POR GRAMO 6.60 PESOS
Vegetales salteados, cacahuete, chile de árbol y salsa Kung Pao con guarnición a su elección
**Cargo adicional 4.46 pesos por gramo*

MAR Y TIERRA 1,999
180 g de langosta caribeña en sake y miso y 170g de filete de res en salsa koreana, acompañada con verduras y pasta soba
**Cargo adicional 1,059*

RIB EYE (396 G) 1,390
En salsa teriyaki, vegetales baby, bok choy y guarnición a su elección
**Cargo adicional 765*



HOKAN SURU (COMPLEMENTO)

VEGETALES TEMPURA	130	ARROZ YAKIMESHI	130
<i>Cebolla, champiñón y brócoli</i>		<i>Arroz frito con soya, huevo, calabaza, zanahoria, cebolla y germen de soya</i>	
ARROZ GOHAN	109		

  
Los precios están en pesos e incluyen impuestos. Propina no incluida.
El consumo de alimentos crudos o poco cocidos pueden aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

*Cargo aplicable a huéspedes con paquete Todo-Incluido.
Sujeto a cambios sin previo aviso.

SUSHI

MAKIS

SPICY TUNA 	210
<i>Tuna, mango, cream cheese and Sriracha</i>	
CALIFORNIA ROLL	205
<i>Kanikama, cream cheese, avocado, carrot and masago fish roe</i>	
SKIRT STEAK ROLL	210
<i>Breaded, with cream cheese, avocado and yam yam sauce</i>	
MEXI ROCK & ROLL	270
<i>Shrimp, chicken breast, miso and mole sauce, Oaxaca cheese and chapulines or dried grasshoppers</i>	
EBI CRISPY ROLL	225
<i>Breaded shrimp, tempura onion, avocado and fried leek</i>	
VEGAN ROLL 	160
<i>Cucumber, carrot, avocado, spinach and apricot sauce</i>	

NIGIRIS (ORDER OF 1)

SHRIMP (EBI) 	80
EEL	110
SALMON 	99
TUNA 	99
FRIED PLANTAIN 	80

SASHIMI

SALMON (120G) 	330
<i>Ponzu sauce, yellow aji chili, wasabi and ginger</i>	
TUNA (120 G) 	330
<i>Mandarin ponzu sauce, wasabi and ginger</i>	

APPETIZERS

EDAMAME BEANS WITH LIME SALT AND GINGER  	150
<i>Tender green beans sautéed with ginger, salt and lime</i>	
LOBSTER GYOSA (ORDER OF 3)	230
<i>Filled with lobster, ginger and chives</i>	
SPRING ROLLS (ORDER OF 3) 	150
<i>Vegetarian</i>	
SHRIMP DUMPLINGS (ORDER OF 3)	130
<i>Filled with shrimp, ginger and chives</i>	
CHICKEN SIU MAY (ORDER OF 3)	130
<i>Filled with chicken, ginger and chives</i>	
SALMON KUSHIAGE (60G)	235
<i>Cream cheese rolled in salmon, breaded and fried</i>	
TEMPURA SHRIMP (ORDER OF 4)	345
<i>Served with Gohan rice and sweet and sour sauce</i>	
CORAL SHRIMP (ORDER OF 2)	199
<i>Shrimp in crispy rice leaves, with ginger, togarashi chili spice mix, habanero chili mayonnaise and lima</i>	
SAN CHOY BOW  	235
<i>French lettuce, grilled tofu, carrot, cucumber, beansprouts, gluten free soya.</i>	

SALADS

SOM-TAM SALAD 	240
<i>Green papaya, carrot, cucumber, peanuts, cherry tomatoes, nam-yum sauce and Thai chili</i>	
CRAB SALAD (80G)	289
<i>Fried soft-shell crab, mixed lettuces, grapefruit and roasted coconut with tamarind vinaigrette</i>	

SOUPS & NOODLES

KINOKO RAMEN (50G)	299
<i>Ramen noodles in chicken broth with pancetta, egg, wakame seaweed and naruto fish cake</i>	
MISO SOUP (50G)	299
<i>White miso, skirt steak, tofu, chives, sesame oil and enoki mushrooms</i>	
VEGETARIAN CHOW MEIN 	199
<i>Noodles, red cabbage, onion, carrot, zucchini, cucumber and teriyaki sauce</i>	
YAKISOBA	
<i>Yakisoba pasta and sauce, broccoli, bell peppers, carrot, red cabbage and chives</i>	
WITH CHICKEN 85G	360
WITH SHRIMP 85G	495
PAD THAI 	
<i>Sautéed with egg, peanuts, chives and Pad Thai sauce</i>	
CHICKEN (85G)	360
SHRIMP (85G)	495
TOFU	320

MEINKŌSU/MAIN COURSES

Served with a side dish.

CHICKEN IN ORANGE SAUCE (CHIMA) (180 G)	399	SWEET & SOUR PORK (180G)	379
<i>Tempura-style chicken in traditional sweet soy and orange sauce with bell peppers, onion, sesame seeds and sesame oil. Served with your choice of side.</i>		<i>Tempura pork stir-fried in sweet and sour sauce with onion and cucumber, served with your choice of side dish</i>	
CHICKEN CURRY (180G)	399	BEEF IN OYSTER SAUCE (170G)	580
<i>Chicken with ponzu sauce, tofu, bell peppers, ginger, coconut milk and jasmine rice</i>		<i>Traditional beef in oyster sauce stir-fried with broccoli and onion and your choice of side dish</i>	
DONBURI WOK (120G)	489	SALMON KAENG KHIAO (210G)	635
<i>Octopus, squid, mussels, shrimp, spring onions, garlic and basil in krapow, shrimp, spring onions, garlic and basil in krapow sauce with white rice</i>		<i>Salmon in green curry sauce, sesame oil, basil, mint, broccoli, avocado cream and ginger</i>	
MIXED TEPPANYAKI (200G)	659	CATCH OF THE DAY (210G)	590
<i>Salmon, chicken, beef, shrimp, mixed vegetables and yakimeshi rice. Tom Kha Gai soup is also included</i>		<i>Fish of the day leached wakame, grapefruit slices, carrot, zucchini and topped with spicy dragon oil sauce</i>	

PREMIUM OPTIONS

ALL CHOICES INCLUDE THE TOM KHA GAI SOUP OR CHEF'S SALAD

LOBSTER KUNG PAO (240G)
PRICE PER GRAM 6.60 PESOS
Served with sautéed vegetables, peanuts, chili, Kung Pao sauce and your choice of side dish
**All-inclusive surcharge 4.46 price per gram*

SURF & TURF 1,999
Lobster (180g) and beef fillet (170g) Caribbean lobster cooked in sake and miso and beef fillet in Korean sauce, served with vegetables and soba pasta
**All-inclusive surcharge 1,059*

RIB EYE (396G) 1,390
Served in Teriyaki sauce with baby vegetables, bok choy and your choice of side dish
**All-inclusive surcharge 765*



HOKAN SURU/SIDE DISHES

TEMPURA VEGETABLES	130	YAKIMESHI RICE	130
<i>Onion, mushroom and broccoli</i>		<i>Fried rice with soy sauce, egg, zucchini, carrot, onion and bean sprouts</i>	
GOHAN RICE	109		
<i>Served with Tampico dressing</i>			

  
Our prices are in pesos and include all taxes. Tips are not included.
The consumption of raw or partially cooked food can increase the risk of illness.
*Some dishes have surcharges for guests with the All-Inclusive package.
Subject to changes without prior notice.