

BARRA DE SUSHI

Todos los sushis están servidos con salsa de soya, jengibre curtido y wasabi

- 🍣 **MAKI (4 PIEZAS)**
Vegetales | Salmón | Atún | Surimi
- 🍣 **NIGIRI (4 PIEZAS)**
Vegetales | Salmón | Camarón
Atún | Anguila
- 🍣 **ROLLOS CALIFORNIA (4 PIEZAS)**
Vegetales | Salmón | Atún
Frutas
- 🍣 **SASHIMI (4 PIEZAS)**
Salmón | Atún
- 🍣 **TEMAKI (4 PIEZAS)**
Vegetales | Atún | Salmón

EL BESO DEL DRAGÓN (4 PIEZAS)

Maki de camarones con aguacate, mayonesa japonesa y salsa de ostra

ENTRADAS FRÍAS

TATAKI DE RES

Tiras de res con vinagreta de soya y salsa de ostras acompañado con ensalada de wakame

🍏 TATAKI DE ATÚN

Tiras de atún con vinagreta de soya y limón acompañado de ensalada de alga Wakame

🍷🌙 KILAWIN

Ceviche de pescado marinado al limón, jengibre, cebolla y picante

ENTRADAS CALIENTES

ROLLO PRIMAVERA

Rollos de primavera rellenos de filete de cerdo y julianas de col y zanahoria, fritos y servidos con salsa Hoisin

🍷 SATAY DE POLLO

Pequeño pincho de pechuga de pollo servido con salsa de maní y coco

WON TON

Rellenos de camarón y fritos, servidos con salsa soya ligeramente endulzada

ENSALADAS

🍏 ENSALADA DE POLLO

Pechuga de pollo al horno, vegetales frescos, almendras, jugo de naranja, masa won ton frita y aderezo de jengibre

GADO-GADO SURABAYA

Ensalada mixta de vegetales, papas al vapor, huevo duro, galleta de camarón y salsa gado-gado de cacahuete y coco

SOPAS

🍲 DOBIN MUSHI

Tradicional sopa de pescado y camarón con dashi

MISO-SHIRU

Sopa clásica a base de miso, tofu, alga wakame y champiñones, aromatizada con bonito seco

PLATILLOS CON PASTA

UDON

Tallarines de harina de trigo, tiras de res, col, cebolletas, shitake y salsa soja, conserva de jengibre


🍲 PAD THAI

Pasta de arroz con camarón o pollo con vegetales, huevo y cacahuete



ARROCES


  **ARROZ**
 Arroz al vapor

 **YAKIMESHI**
Arroz frito con jamón, camarón, cebolla, cebollín, huevo, sazonado con salsa soja

PESCADO Y MARISCOS

  **MAHI-MAHI A LA PARRILLA**
Mahi-mahi a la parrilla en salsa sambal con arroz en leche de coco

TEMPURA
De camarón, callo de hacha, róbalo y mero con arroz jazmín a la hierba de limón y curry amarillo

 **INIHAW NA BARILES**
Atún rojo marinado en salsa de ostión ligeramente picante, ajo, limón, chile y aceite de ajonjolí, parrillado al carbón y servido con arroz blanco

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.

CARNES Y AVES

🌿 POLLO AL CURRY VERDE

Pechuga de pollo con puntas de espárrago y maíz mini, cocido en curry verde de salsa de pescado y leche de coco

BÚN CHÀ

Albóndigas de molida de cerdo con fideos vermicelli, lechuga, hierbas frescas y traditional salsa de pescado al limón

🌿🍴 RES ESTILO MONGOL

Tiras de entraña marinada capeadas de almidón de maíz, salteadas y sazonadas con jengibre, picante en polvo y salsa soya, arroz al vapor

🍎 Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🌿 Son platillos libres de gluten

🌿 Son platillos picantes

🌿 Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)

TEPPAN SHOW COOKING

PEPINILLOS

Pepino encurtido en soya con alga y jengibre

MISO-SHIRU SOUP

Sopa clásica a base de miso, tofu, alga wakame y champiñones, aromatizada con bonito seco

ROBATA

KUSHIYAKI DE VEGETALES

Brocheta de champiñones, cebolla cambray y pimiento morrón

YAKITORI

Brocheta de pollo glaseada con una salsa tare a base de salsa de soya

YAKIMESHI

Arroz frito con cebolla, cebollín, huevo, sazonado con salsa soja

PLATO FUERTE

Pechuga de pollo, filete de res y camarón

PASTEL DE QUESO ESTILO OSAKA

Tarta de queso al horno con queso crema y claras de huevo

 Este platillo contiene lácteos y/o huevos

POSTRES

🍷 HELADO FRITO

Helado de vainilla envuelto de bizcocho, frito y servido con salsa de frambuesa

🍷 BALINGHOY

Pastel tradicional a base de yuca y leche condensada

🍷 YAKSIK

Arroz endulzado perfumado a la soja, castaña y piñones

🍃 PISANG GORENG

Fritura de plátano y jarabe de coco

🍷 PASTEL DE QUESO ESTILO OSAKA

🍷 Este platillo contiene lácteos y/o huevos

🍃 Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)

MENÚ DE ORIGEN VEGETAL

SUSHI

Plato de sushi a su elección

- 🌱 🍏 **DAIKON OSHINKO MAKI**
Rábano japonés encurtido
- 🌱 🍏 **KAPPA MAKI**
Pepino
- 🌱 🍏 **YASAI TEMAKI**
Pepino, aguacate, zanahoria, germen de soja
- 🍏 **CALIFORNIA**
Palmitos, queso crema vegano, aguacate y pepino

ENTRADAS CALIENTES

EDAMAME

SPRING ROLLS

Rollo primavera frito, con col marinada y fideos de arroz

ENSALADAS

- 🌱 🍏 **ENSALADA THAI**
Juliana de lechuga, col roja, zanahoria, morrón rojo, mango, cilantro y cacahuete, con aderezo de cacahuete
- 🌱 🍏 **ENSALADA BALINESA**
Con pepino, papaya, rábano, zanahoria y aderezo a base de jengibre



SOPA

SOPA MISO

Combinación de champiñones, tofu, pasta miso, alga y vegetales

PASTA Y ARROZ

YAKI UDON

Tallarines de harina de trigo, tiras seitán, col, cebolletas, shitake y salsa soja, conserva de jengibre

🌿 PAD THAI

Pasta de arroz con vegetales, tofu y cacahuete

YAKIMESHI

Arroz frito con vegetales y sazonado con salsa soja

PLATOS FUERTES

SALTEADO DE TOFU

Tofu salteado en wok con edamame, champiñones, brócoli, cebolla y semillas de sésamo en un glaseado de soya dulce

SEITÁN ESTILO CHINO

Tiras de seitán a la plancha, glaseadas con una salsa china BBQ, con arroz blanco y vegetales



POSTRES

🌿 **YAKSIK**

Arroz endulzado perfumado a la soja, castaña y piñones

🌿 **PISANG GORENG**

Fritura de plátano y jarabe de coco

🍏 Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🌿 Son platillos libres de gluten

🌶️ Son platillos picantes



EXCELLENCE

PLAYA MUJERES, MEXICO