SPICE

ASIAN CUISINE

CARTA DE SAKES

MENÚ DE CENAS

SAKE

Sake, también conocido como saki, es una bebida Japonesa alcohólica realizada con arroz fermentado. El sake es suave en color, no carbonizado con un sabor dulce y fuerte, contiene un 18% de alcohol.

El sake es erróneamente clasificado como vino, debido a su grado alcohólico y contenido, sin embargo, es elaborado con 100% arroz.

		Jar 200 ML
GINJO		
NAMI JUNMAI, 750 ml	$90	$30
JUNMAI GINJO		
MOMOKAWA DIAMOND SAKE, Junmai Ginjo 300 ml	$55	
MOMOKAWA PEARL, Junmai Ginjo 750 ml	$100	$35
SHIRATAKI SHUZO, Junmai-Ginjo 720 ml	$110	$35
MOMOKAWA "G", Junmai Ginjo 750 ml	$110	$40

		Jar 200 ML
NIGORI		
NAMI NIGORI 375 ml	$60	
JUNMAI NIGORI		
OZEKI NIGORI 750 ml	$50	$15
JUNMAI PREMIUM		
NAMI JUNMAI DAI GINJO, 750 ml	$155	$55
SOCHU		
SHENGETSU KOISHISO C/RED PEAR, Sochu 500 ml	$85	

Precios establecidos en Dólares Americanos (USD).
Los cargos en Moneda Nacional se establecerán al tipo de cambio del día publicado en la recepcióndel hotel.

INICIO

EXPERIENCIA CON SAKE

Disfrute de esta experiencia oriental servida con deliciosos canapés

OZEKI NIGORI

JUNMAI GINJO, MOMOKAWA “G”
Oregon, USA

JUNMAI GINJO, SHIRATAKI SHUZO
Niiagata, Japón

JUNMAI DAI GINJO, NAMI
Sinaloa, México

Precio por persona
$50 USD

MENÚ DE CENAS

PARA PICAR

EDAMAMES
edamames al vapor en vaina,
sal de mar, ajonjolí tostado
Elige: clásicos | picantes en aceite de chile y ajo

ROLLITOS PRIMAVERA CRUJIENTES DE VEGETALES
Col, zanahoria, hongos, fideos de cristal, cebollín.
Servidos con salsa domburi

GYOZAS DE CERDO DORADAS A LA SARTÉN
Cerdo, col, jengibre, cebollín.
Servidos con salsa domburi

BAO DE PORK BELLY
Pan bao al vapor, panza de cerdo braseada, salsa hoisin,
pepino encurtido, cebollín,
cacahuate triturado,
mayonesa de ajo con tamarindo

BARRA DE SUSHI

NIGIRI (3 PZS)
Su elección: Camarón | Atún | Res sopleteada
Servido sobre arroz de sushi con wasabi y jengibre encurtido

ROLLO CALIFORNIA
Cangrejo, aguacate, pepino, arroz de sushi, ajonjolí, alga nori

ROLLO DE ATÚN PICANTE
Pepino, aguacate, arroz de sushi, alga nori, cubierto con atún picante, cebollín, ajonjolí

ROLLO DRAGÓN
Camarón tempura, pepino, aguacate, salsa de anguila, ajonjolí, arroz de sushi, alga nori

BEEF ROLL
Rollo de res con espárrago y zanahoria, mayonesa de chipotle

CRISPY ROLL
Rollo empanizado de aguacate y queso con tartar de salmón

CRISPY RICE DE ANGUILA AHUMADA
Foie gras y aceite de trufa

SASHIMI DE HAMACHI
Hamachi en láminas finas.
Servido con wasabi, jengibre encurtido y salsa de soya

TATAKI
Su elección: Atún | Salmón
Atún o salmón sellado en láminas, puré de aguacate, cebolla crujiente, cebollín, salsa ponzu

INICIO

BOWLS & NOODLES

MISO - SHIRU
Sopa de miso, caldo dashi, pasta de miso, tofu, hongo shiitake, alga wakame, fideos harusame, cebollín

RAMEN TONKOTSU
caldo de cerdo, fideos, chashu, huevo marinado, alga nori, cebolla de cambray

PAD THAI
Fideos planos de arroz salteados en salsa de tamarindo y chile, brotes de soya, cebollín, cacahuate picado, limón.
Elige: Camarón | Pollo | Res | Mixto

PLATOS FUERTES

RES CON BRÓCOLI
Rib eye salteado, brócoli, ajo, jengibre, salsa hoisin y salsa de ostión.
Servido con su elección de arroz jazmín al vapor o yakimeshi

COSTILLA DE RES BRASEADA
Costilla de res, calabacita laminada marinada, shiitakes dulces, infusión de piña, salsa thai
Servido con su elección de arroz jazmín al vapor o yakimeshi

POLLO GENERAL TSO
Pollo crujiente, salsa dulce y picante Tso, chile seco, cebollín
Servido con su elección de arroz jazmín al vapor o yakimeshi

CAMARONES TEMPURA
Camarones en tempura con wontons de vegetales, salsa tibia de coco, ajonjolí tostado, cebollín y mayonesa picante

SALMÓN AL CURRY ROJO TAILANDÉS
Salmón sellado, curry madras con lichi y arroz jazmín al coco

BACALAO NEGRO MARINADO EN MISO
Bacalao negro marinado en miso, bok choy, salsa cremosa de sambal
Servido con su elección de arroz jazmín al vapor o yakimeshi

POSTRES

PASTEL DE QUESO JAPONÉS

TIRAMISÚ DE MATCHA

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.

Platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada
Platillos libres de gluten
Contiene lácteos y/o huevos
Platillos picantes
Opción de origen vegetal (Food Plant-Based)
Se realizó artesanalmente
Incluye ingredientes locales

INICIO

MENÚ DE ORIGEN VEGETAL

PARA PICAR

EDAMAMES
edamames al vapor en vaina, sal de mar, ajonjolí tostado
Elige: clásicos | picantes en aceite de chile y ajo

BARRA DE SUSHI

ROLLO TAMPICO VEGANO
Palmito, mayonesa spicy, aguacate, pepino y ensalada de alga

ROLLO BANANA
Aguacate, pepino, salsa de soya dulce, ajonjolí, envuelto en plátano en lugar de alga nori

BOWLS & NOODLES

PAD THAI
Fideos planos de arroz salteados en salsa de tamarindo y chile, brotes de soya, cebollín, cacahuate picado, limón.
Elige: Tofu | Hongos | Mixto

PLATOS FUERTES

TOFU GENERAL TSO'S
Tofu crujiente, salsa dulce y picante Tso, chile seco, cebollín.
Servido con arroz jazmín al vapor

POSTRES

BISCOCHO DE FRESA Y CREMA DE FRESA VEGANA,SORBETE DE SANDIA CON JENGIBRE

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.

Platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada
Platillos libres de gluten
Contiene lácteos y/o huevos
Platillos picantes
Opción de origen vegetal (Food Plant-Based)
Se realizó artesanalmente
Incluye ingredientes locales

EXCELLENCE
PLAYA MUJERES, MEXICO

INICIO