



DINNER CENA

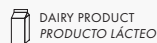
DINNER • CENA.....3

DESSERTS • POSTRES.....5



Due to the risk of foodborne illness, the consumption of raw and/or undercooked foods is at the discretion of the consumer. If you have any allergies, dietary restrictions, or alimentary intolerance, please inform your server.

Por la probabilidad de riesgo de intoxicación alimentaria, el consumo de alimentos crudos y/o pocos cocidos es responsabilidad de quien los consume. Si tienes alguna alergia, intolerancia y/o restricción alimentaria, por favor informa a tu mesero.



DAIRY PRODUCT
PRODUCTO LÁCTEO



EGG
HUEVO



TREE NUTS
NUECES



PEANUTS
CACAHUATE



SEEDS
SEMILLAS



SHELLFISH, MOLLUSCS AND CRUSTACEANS
MARISCOS, MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS



FISH
PESCADO



SPICY
PICANTE



MUSTARD
MOSTAZA



CELERY
APIO



SULFITES
SULFITOS



SOY
SOYA

Your well-being is our priority. We encourage you to choose healthy options during your stay, and explore nutritious and delicious dishes at our restaurant.

Tu bienestar es nuestra prioridad. Te invitamos a elegir opciones saludables durante tu estancia, descubre platillos nutritivos y deliciosos en nuestro restaurante.



VEGETARIAN
VEGETARIANO



VEGAN
VEGANO



GLUTEN FREE
SIN GLUTEN



SUGAR FREE
LIBRE DE AZÚCAR

APPETIZERS • ENTRADAS

SPICY GRILLED EDAMAMES • EDAMAMES BRASEADOS PICANTES 🌶️

Served with soy sauce, togarashi, garlic, sesame oil, and ginger.
Servidos con salsa de soya, togarashi, ajo, aceite de ajonjolí y jengibre.

RANGOON BO 🥟

Three wontons stuffed with crab and cream cheese, served with plum sauce.
Tres wontons rellenos de cangrejo y queso crema servido con salsa de ciruela.

SON TAM 🥥🥕

Grated young papaya, lemon, garlic, long green beans, cherry tomatoes, peanuts, and cane sugar.
Papaya joven rallada, limón, ajo, ejotes largos, tomates cherry, cacahuates y azúcar de caña.

SALMON TARTAR WITH TOBIKO 🐟🌶️🥟

TARTAR DE SALMON CON TOBIKO GYOZAS

Small wonton pastries stuffed with shrimp and pork, pan-fried in sesame oil, served with serranito sauce.
Empanaditas de wonton rellenas de camarón y cerdo, selladas en aceite de ajonjolí, acompañadas de salsa serranito.

SUSHI

CRUNCHY ROLL 🌶️🍣

Spicy akami tuna, avocado and negi topped with crispy tempura flakes.
Akami spicy, aguacate y negi, cubierto de tanuki fritura de tempura.

TORCHED ROLL 🍣🔥

Avocado inside with sesame mamenori, torched habanero aioli and tobiko.
Aguacate por dentro, mamenori san goma, aioli de habanero torcheado y tobiko.

TEMPURA ROLL 🌶️🍣

Asparagus and tuna roll wrapped in tempura nori served with eel sauce.
Espárrago enrollado con atún cubierto de alga nori tempurada, servido con salsa de anguila.

SALMON KARA AGE 🍣🔥

Crispy marinated salmon roll with avocado, fresh salmon and ponzu sauce.
Salmón marinado y frito con katakuriko, aguacate cubierto de salmón fresco servido con salsa ponzu.

SASHIMI

SASHIMI TRILOGY • TRILOGIA DE SASHIMI 🍣

Salmon, tuna, shrimp.
Salmón, atún, camarones.

VEGAN SASHIMI • SASHIMI VEGANO 🌱

Pan-seared vegan watermelon sashimi, served with citrus soy sauce and togarashi.
Sashimi vegano de sandía sellada a la sartén, servido en salsa soya de cítricos y togarash.

SOUPS • SOPAS

MISOSHIRU SOUP • SOPA MISOSHIRU 🍲 🌱

Vegetable broth, tofu cheese, shiitake mushrooms, squash, harusame noodles, wakame, and scallions.
Caldo de vegetales, queso tofu, shiitake, calabaza, harusame, wakame y cebollín.

TOM KHA 🍲

Thai chicken soup, flavored with ginger, káfir leaves, and coconut milk. Order it with chicken or shrimp.
Sopa tailandesa con pollo, perfumada con jengibre, hoja de káfir y leche de coco. Pídela con pollo o camarón.

HOT • CALIENTES

YAKITORI DE PECHUGA HOISIN 🍢 🌱

Grilled chicken breast marinated in hoisin sauce, garlic, ginger, and sesame seeds, served with steamed vegetables.
Pechuga de pollo a la parrilla marinada en salsa de hoisin, ajos, jengibre y ajonjolí, acompañado de vegetales al vapor.

KIOWAN CURRY 🍲 🌱

Coconut milk, green curry, thai basil, shrimp, broccoli, green beans, edamame.
Leche de coco, curry verde, albahaca tailandesa, camarones, brócoli, judías, edamame.

CANTONESE-STYLE STEAMED FISH • PESCASO AL VAPOR ESTILO CANTONES 🍲

Today's catch wrapped in a palm leaf, steamed with vegetables, shiitake mushrooms, ginger, green onions, soy sauce, cilantro, and sweet-and-sour sauce.
Pesca del día en hoja de palma, cocido al vapor con vegetales, shiitake, jengibre, cebolla verde, soya, cilantro y salsa agri dulce.

PAD THAI 🍲 🌱 🍲

Rice noodles with shrimp or chicken, sautéed vegetables, egg, peanuts, and cilantro, stir-fried in a tamarind and chili sauce.
Tallarines de arroz con camarón o pollo, vegetales salteados, huevo, cacahuete y cilantro, salteados en salsa de tamarindo y guindillas.

BEEF TERIYAKI • TERIYAKI DE RES 🍲 🌱

Beef steak in teriyaki sauce with ginger and toasted sesame seeds, served with steamed vegetables.
Filete de res en salsa de teriyaki, jengibre, ajonjolí tostado, servido con vegetales al vapor.

DESSERTS • POSTRES

SESAME ICE CREAM • HELADO SESAMO 🥥

Caramelized sesame ice cream with tahini brownie.

Helado de ajonjolí caramelizado con brownie de tahini.

EASTERN ISLAND • ISLA ORIENTAL 🥥

Cold coconut milk caramel, lychee ice cream, served over crumble and oatmeal cookies with ginger and caramel.

Caramelo frío de leche de coco, helado de lichis, sobre crumble y galletas de avena con jengibre y caramelo.

THAI BANANA • BANANA THAI 🥥

Almond brittle, roasted banana, passion fruit, sable, rum ice cream.

Tierra de almendra, plátano rostizado, maracuyá, sable, helado de ron.

禅

(ZEN)

