



DINNER MENU

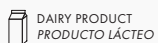


DINNER CENA

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 quién los consume. Si tienes alguna alergia, intolerancia y/o restricción alimentaria, por favor informa a tu mesero.



DAIRY PRODUCT
PRODUCTO LÁCTEO



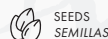
EGG
HUEVO



TREE NUTS
NUECES



PEANUTS
CACAHUATE



SEEDS
SEMILLAS



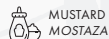
SHELLFISH, MOLLUSCS AND CRUSTACEANS
MARISCOS, MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS



FISH
PESCADO



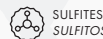
SPICY
PICANTE



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 platos nutritivos y deliciosos en nuestro restaurante.*



VEGETARIAN
VEGETARIANO



VEGAN
VEGANO



GLUTEN FREE
SIN GLUTEN



SUGAR FREE
LIBRE DE AZÚCAR

TURN UP THE VOLUME

	MX
21oz USDA PRIMER FLANK - VACIO 600G	\$1,100
42oz - TOMAHAWK 1200G FOR 2 PEOPLE - PARA 2 PERSONAS	\$1,980
LOBSTER TAIL 7oz - COLA DE LANGOSTA 200G 26 OZ	\$1,120
LOBSTER - LANGOSTA 750G	\$1,400

All our cuts are served with:

Todos nuestros cortes se sirven acompañados de:

- A bowl of our special yakimeshi
- Oriental-style coleslaw
- Grilled vegetables

- Bowl de yakimeshi especial
- Ensalada de col oriental
- Vegetales asados

STARTERS & SALADS ENTRADAS Y ENSALADAS

SPICY BRAISED EDAMAME / 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

BABY SPINACH SALAD WITH DEHYDRATED MISO & SHRIMP 🍤🌿 ENSALADA DE ESPINACA BABY CON MISO DESHIDRATADO Y CAMARÓN

RANGOON BOO (3 PZ) 🍤🍤🍤

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

SON TAM (PAPAYA SALAD) (ENSALADA DE PAPAYA) 🌿🌶️

Green papaya salad with lime, chili, garlic, long beans, cherry tomatoes, peanuts and cane sugar
Ensalada de papaya verde con lima, chile, ajo, ejotes largos, tomates cherry, cacahuates y azúcar de caña

BAO BUN PORK BELLY (2 PZ) 🍤🌶️🍷🍷

Japanese steamed bun filled with pork belly, lettuce, cilantro, persian cucumber and wasabi dressing
Pan japonés relleno de panceta de cerdo, acompañado de lechuga francesa, cilantro, pepino persa y aderezo de wasabi

SALMON TARTARE WITH TOBIKO 🍣 TARTAR DE SALMÓN CON TOBIKO

GYOZAS (4 PZ) 🍤🍤🍤🍤

Shrimp and pork gyozas sealed 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

KARA AGE ROLL 🍣🍷🌶️🌶️🍷🍷

Marinated shrimp roll with sesame mamenori, kampachi and sweet onion
Rollo de camarón marinado en mamenori de ajonjolí, kampachi y cebolla dulce

VEGETALES ROLL 🌶️🍷🍷

Sesame mamenori, avocado, tempura zucchini, tempura carrot, Tzatziki
Mamenori san goma, aguacate, calabacita tempura, zanahoria tempura, Tzatziki

SALMON KARA AGE 🌶️🍷🍷

Crispy marinated salmon roll with avocado, fresh salmon and ponzu sauce
Rollo de salmón marinado crujiente con aguacate, salmón fresco y salsa ponzu

SASHIMI

SASHIMI TRILOGY / TRILOGÍA DE SASHIMI 🍣 🍤

Salmon sashimi, tuna sashimi and shrimp sashimi
Sashimi de salmón, sashimi de atún y sashimi de camarón

VEGAN SASHIMI / SASHIMI VEGANO 🌱

Vegan watermelon sashimi served with citrus soy sauce and togarashi
Sandía sellada al sartén servida en salsa soya de cítricos y togarashi

NIGIRI

TAKO 🍣

Octopus / Pulpo

EBI 🍣

Shrimp / Camarón

KANIKAMA 🍣

Crab stick nigiri / Palmito de cangrejo

MAGURO 🍣

Fresh tuna / Lomo de atún fresco

SAKE 🍣

Fresh salmon / Salmón fresco

SOUPS • SOPAS

MISO SHIRU SOUP / SOPA MISO SHIRU 🌱 🍣

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

TOM KHA SOUP / TOM KHA 🍣 🍤

Thai coconut soup with ginger and kaffir lime leaves. Choice of chicken or shrimp
Sopa tailandesa con pollo perfumada con jengibre, hoja de kéfir y leche de coco.
Pídelo con pollo o camarón

HOT DISHES • CALIENTES

ROCK SHRIMP / CAMARONES ROCA (4 PZ) 🍣 🍤 🌱

Crispy rock shrimp with masago sauce, lettuce, scallions and Eureka lemon
Camarones empanizados bañados en salsa de masago, sobre cama de lechuga, cebollín y limón Eureka

KIOWAN CURRY 🍣 🌱 🍤

Green curry with coconut milk, Thai basil, shrimp, broccoli, beans and edamame
Leche de coco, curry verde, albahaca tailandesa, camarones, brócoli, judías y edamame

CANTONESE STYLE STEAMED FISH / PESCADO AL VAPOR ESTILO CANTONÉS 🍣 🌱 🍤

Cantonese-style steamed fish with vegetables, shiitake mushrooms, ginger, scallions, soy sauce and cilantro
Pesca del día al vapor estilo cantonés con verduras, hongos shiitake, jengibre, cebollín, salsa de soya y cilantro

RAMEN

Pork and chicken broth ramen with marinated egg, shiitake mushrooms, scallions, pork loin and ramen noodles

Caldo de cerdo y pollo, huevo marinado en salsa tare, hongos shiitake, cebolleta, lomo de cerdo y fideos ramen

PAD THAI

Rice noodles with shrimp or chicken, sautéed vegetables, egg, peanuts and cilantro in tamarind sauce

Tallarines de arroz con camarón o pollo, vegetales salteados, huevo, cacahuates y cilantro en salsa de tamarindo

BEEF TERIYAKI / TERIYAKI DE RES

Beef teriyaki with ginger and toasted sesame served with steamed vegetables

Filete de res con salsa teriyaki, jengibre y ajonjolí tostado servido con vegetales al vapor

VEGETABLE BOWL / BOWL DE VEGETALES

Vegetable bowl with mushrooms, scallions, shiitake, bean sprouts, bok choy, cilantro and steamed rice

Bowl de vegetales con setas, cebolletas, shiitake, brotes de soya, bok choy, cilantro y arroz al vapor

DESSERTS • POSTRES

JAPANESE SPONGE CAKE / BESPONJA JAPONESA

Japanese cheesecake with green tea, ice cream and chocolate shards

Pastel japonés de queso y té verde con helado y láminas de chocolate

SESAME ICE CREAM / HELADO DE SÉSAMO

Caramelized sesame ice cream with brownie and tahini

Helado de ajonjolí caramelizado con brownie y tahini

ORIENTAL ISLAND / ISLA ORIENTAL

Coconut milk dessert with lychee ice cream, crumble and oat ginger cookies with caramel

Leche fría de coco, helado de lichi, crumble y galletas de avena con jengibre y caramelo

THAI BANANA / BANANA THAI

Roasted banana with almond crumble, passion fruit, sable cookie and rum ice cream

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

RECETARIO ZEN

MARGARITA ZEN

Tequila blanco
Orenji
Agave nectar / *Miel de agave*
Himalayan salt / *Sal de himalaya*

MOJI- SHOW

Sake
Lime juice / *Jugo de limón*
Lemongrass tea / *Té de limon*
Shiso
Ginger ale

PAINAPPURU

Sake
Lime juice / *Jugo de limón*
Pineapple juice / *Jugo de piña*
Mint / *Menta*
Simple syrup / *Jarabe natural*
Soda water / *Agua mineral*

LYCHEE MARTINI

Vodka
Lychee
St. germain

LYCHEE SNAP

Sake
Lychee
Lime juice / *Jugo de limón*
Ginger syrup / *Jarabe de gengibre*
Shiso
Sesame oil / *Aceite de ajonjolí*

MINTO IRI SAILE

Menta
Shiso
Lemongrass tea / *Té limón*
Lime juice / *Jugo de limón*
Club soda / *Agua mineral*