



ENTRADAS Y ENSALADAS

TOSTADA WONTON (40 g) 🐟🌱	280	TACO DE ATÚN (30 g) 🐟🔥	260
Tártara de atún o de vegetales		Atún picante marinado, aguacate	
PALOMITAS DE CAMARÓN (100 g) 🍤	320	EDAMAME (100 g) 🌱🌿	190
Salteados en miso		Salteados con ajo, soya o al vapor	
TEMPURA MIXTO (90 g) 🍤	380	ENSALADA HIROSHI 🌱🌿	200
Camarón, vegetales, salsa tentsuyu		Lechugas mixtas, vegetales, aderezo de gengibre	
GYOZA		ENSALADA SUNOMONO (80 g) 🌱🍤🌿	280
Salsa de ciruela ahumada		Alga, pepino, camarón, pulpo	
-Mariscos (50 g) 🍤	280	SOPA MISO 🐟	170
-Vegetales 🌱	210	Alga wakame, cebollín, tofu	

SASHIMIS

O-TORO (100 g) 🐟🍷🍴	700	LAPA NEGRO ABULÓN (40G) 🐟🌱	600
Servido en corte tradicional		Ponzu, Cebollín, Aceite de Curry, Chile Serrano	
CARPACCIO DE PULPO (80 g) 🍤🌱	240	KAMPACHI (80 g) 🐟🌱	560
Pulpo, vinagreta de jalapeño, salsa ponzu		Sellado en aceite de ajonjolí, salsa ponzu	
TIRADITO BLANCO (80 g) 🐟🌱	280	SALMÓN YUZU (80 g) 🐟	370
Pesca del día, yuzu-tosazu, pasta de rocoto		Kani kama, salsa de yuzu koshō	
BLANCO Y NEGRO (80 g) 🐟🌱	480	SASHIMI SALMON ORIENTAL (80 g) 🐟🌱	280
Atún sellado en ajonjolí		Cebollín, ajo, togarashi	
HAMACHI (80 g) 🐟🌱	600	SASHIMI DE DORADO (80 g) 🐟🔥🌱	280
Vinagreta de trufa, wasabi, ikura, chile serrano		Cebollín, chile serrano, ponzu, masago, aceite oliva	
CARPACCIO WAGYU (60 g) 🍷🍴	680	SELLADO DE ATÚN (80 g) 🐟🌱	280
Kobe, ponzu, cebollín, togarashi, ajonjolí		Ajo, cremoso de aguacate, cebolla morada	

MAKIS

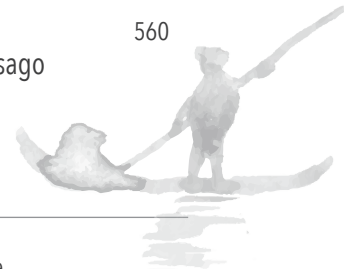
MANGO SPECIAL ROLL (90 g) 🍤🔥	260	ANGUILA (80 g) 🐟🍤	360
Mango, camarón tempura, salsa de anguila		Anguila, camarón tempura, aguacate	
MAGURO CITRUS (65 g) 🐟🍤	360	SPIDER (60 g) 🐟🍤	560
Chile california, kani kama, atún, limón		Cangrejo de concha suave, aguacate, masago	

🐟 Pescado 🍤 Mariscos 🌿 Vegano 🌱 Vegetariano 🌱 Sin Gluten 🔥 Picante

Premium Culinary 🍷 20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan.

Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.

Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.



PIEL DE SALMÓN (45 g) 🐟🍷	360	TAKO ROLL (105 g) 🐟🍷	280
Aguacate, queso crema, masago, cebollín		Camarón, queso crema, pulpo, aguacate, salsa de anguila	
SAKE CITRUS (120 g) 🐟🍷	420	EBI ROLL (70 g) 🐟🍷	260
Camarón tempura envuelto en salmón		Camarón, queso crema, masago, pepino, aguacate	
YUZU MAKI 🍷🍷	360		
Aguacate, pepino, aderezo de yuzu miel			
ROLLO KYABETSU (60 g) 🌱🍷🍷	220		
Col, arroz, aguacate, espárrago, espinaca, zanahoria			

NIGIRIS (Por pieza)

O-toro (30 g) 🐟🍷🍷🍷	590	Pesca del día (15 g) 🐟🍷	140
Camarón (20g) 🍷🍷	160	Anguila (20 g) 🐟	280
Hamachi (15 g) 🐟🍷	230	Atún (15 g) 🐟🍷	160
Masago (12 g) 🐟🍷	230	Pulpo (15 g) 🍷🍷	160
Ikura (12 g) 🐟🍷	440	Salmón (15 g) 🐟🍷	160
Callo (15 g) 🍷🍷	220		

ROBATAS (Brochetas japonesas)

ROBATA HIROSHI 🐟🍷🍷	520	ROBATA VEGGIE 🍷🍷	280
Camarón, pollo, salmón, espárrago con tocino		Col de bruselas, calabaza, portobello, espárrago	
YAKI NIKU (65 g) 🍷	220	WAGYU AMERICANO (90 g) 🍷🍷	1,100
Rib eye angus, salsa yakitori, togarashi		A la parrilla	
ROBATA TOMATE CHERRY 🌱🍷🍷	300		
Tomate cherry, cebolla morada, morrón amarillo, morrón verde			

ESPECIALIDADES DEL CHEF

COLA DE LANGOSTA A LA MANTEQUILLA (200 g) 🍷🍷🍷	2,200	BLACK COD (200 g) 🐟🍷🍷	1,600
Zanahoria baby, calabaza estrella, espárragos, salsa de ajonjolí		Bacalao en espejo de miso	
PESCA DEL DÍA (200G) 🐟🍷	380	AKAMISO (180 g) 🍷	360
Salsa Cremosa de Mango, Vegetales al Grill		Pechuga de pollo a la parrilla en salsa miso cremosa	
AJI KIRO WAGYU (180 g) 🍷🍷	2,200	TERIYAKI 🍷	
Servido en corte tradicional, parrilla en mesa		Vegetales al Grill	
ARROZ FRITO DE MARISCOS (80g) 🐟🍷	240	· Pechuga de Pollo (180 g)	410
Salsa Teriyaki, Camarón, Pulpo, Zanahoria, Esparrago		· Rib Eye (290 g)	970
		TOFU SALTEADO (100g) 🍷🍷	230
		Salsa Teriyaki, Zanahoria, Calabaza, Esparrago, Fideos de Arroz	

🐟 Pescado 🍷 Mariscos 🍷 Vegano 🌱 Vegetariano 🍷 Sin Gluten 🍷 Picante

Premium Culinary 🍷 20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan.

Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.

Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.