

FRÍO

-  **ENSALADA HIROSHI** 160
 Lechugas mixtas, vegetales, aderezo de jengibre
-  **ENSALADA KYURI** 230
 Atún, pesca del día, aderezo de jengibre
-  **CEVICHE DE SALMÓN** 220
Tomate cherry, cebolla, pepino, ikura, aderezo de jalapeño
-  **CEVICHE HIROSHI** 180
 Vegetales, queso feta
-  **TOSTADA WONTON** 150
Tártara de atún o de vegetales
-  **ENSALADA SUNOMONO** 120
 Alga, pepino, camarón, pulpo
-  **TACO DE ATÚN** 260
Atún picante marinado, cremoso de aguacate













CALIENTE

-  **SHISHITO** 250
 Salteados en sal de mar, soya, limón amarillo
-  **CANGREJO SALTEADO** 290
Aderezo de jengibre-jalapeño
-  **PALOMITAS DE CAMARÓN** 240
Salteadas en miso
-  **EDAMAME** 100
 Salteadas con ajo, cebolla, soya o al vapor
-  **VEGETALES TEMPURA** 180
 Salsa tempura
-  **CAMARONES TEMPURA** 290
Arroz gohan
-  **GYOZAS**
Salsa de ciruela ahumada
· Mariscos 230
· Vegetales 100
-  **SOPA UDON** 250
Infusión de shitake y mariscos
-  **SOPA MISO** 120
 Alga wakame, cebollín, tofu

SASHIMI

-  **WAGYU (100 gr)**  780
Vinagreta de trufa, chips de ajo, cebolla
-  **PESCADO BLANCO BRASEADO (80 gr)** 190
Salsa de cilantro cremosa
-  **TIRADITO BLANCO (80 gr)** 190
Láminas de chile serrano, salsa de chile-soya-aceite
-  **CARPACCIO DE PULPO (80 gr)** 320
Salsa ponzu, aceite de guajillo, cebollín, chapulines tostados
-  **HIROSHI (80 gr)** 190
Pesca del día, aderezo de jalapeño, chips de ajo
-  **YUZU SALMÓN (80 gr)** 240
Kani kama, salsa de yuzu kosho
-  **BLANCO Y NEGRO (80 gr)** 250
Atún sellado en ajonjolí
-  **NEW YORK (80 gr)** 380
Gel de ponzu, cremoso de trufa, champiñones salteados
-  **HAMACHI (80 gr)** 360
Vinagreta de trufa, wasabi, ikura, chile serrano
-  **DRY SHIRO MISO (80 gr)** 300
Pescado blanco, chips de ajo, miso

DE TEMPORADA

-  **CALLO DE HACHA (80 gr)** 280
Láminas de chile serrano, salsa de chile-soya-aceite
-  **O-TORO (100 gr)**  1,400
Servido en corte tradicional
-  **KYOTO ROLLO (80 gr)** 290
Pulpo picante, callo de hacha, cilantro, aguacate, masago
-  **MANGO ESPECIAL ROLLO** 250
 Mango, camarón tempura, salsa de anguila picante
-  **BLACK COD**  1,000
Bacalao en espejo de miso
-  **O-Toro (Nigiri)**  550
-  **Callo de hacha (Nigiri)** 100
-  **Callo de hacha picante (Sushi en cono hecho a mano)** 150



Vegetariano



Libre Gluten

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.

ROLLOS

 PIEL DE SALMÓN	200
 Aguacate, queso crema, masago, cebollín	
MEXICANO	240
Chile californiano, cangrejo, atún, limón	
 SAKE CITRUS	300
Camarones tempura envueltos en salmón	
 LANGOSTA TEMPURA 	500
Langosta, masago, envuelto en papel de soya	
ANGUILA	350
Anguila, camarón, cubierto en tempura	
 YASAI	150
 Aguacate, cremoso de tofu, zanahoria, mango, cilantro	
 YUZU SPECIAL MAKI	150
 Aguacate, limón, pepino, aderezo de yuzu miel	

ESPECIALES DEL CHEF

 PESCA DEL DÍA PICANTE A LA PARRILLA	350
Espárrago tempura, shitake, hojuelas de bonito	
 AJI KIRO WAGYU 	1,700
Medallones en salsa de aji panca amarillo	
 FILETE DE TOFU	310
 A la parrilla con vegetales salteados	
 ROCK CORNISH	380
Marinado, puré de camote con vainilla, vegetales	
 WASABI RIBEYE	800
Vegetales salteados, salsa demi-wasabi	
 MAGRET DE PATO	450
Puré de coliflor y eneldo, salsa de soya dulce	
 AKAMISO	
En salsa de miso cremosa	
· Pollo	260
· Pesca del día	380














NIGIRIS (Sushi tradicional)

 Pesca del día	120
 Atún	100
 Camarón	100
Anguila	240
 Hamachi	120
 Masago	190
 Pulpo	100
 Ikura	250
 Salmón	100
Kani Kama	100

TEMAKI (Sushi en cono hecho a mano)

Anguila	240
 Atún picante	120
 Camarón picante	120
 Pesca del día	120
 Langosta 	410
 Piel de salmón	120
 Pulpo picante	120
 Salmón picante	190

ROBATA (Brochetas japonesas)

 Pollo / Negima	110
 Wagyu americano 	890
 Camarón	150
 Tomate cherry / Tocino	120
 Salmón	200
 Pulpo	210
 Col de bruselas	110
 Elote	120
 Camote	120
 Berenjena	100
 Espárrago / Tocino	110
 Calabaza	120

 Vegetariano

 Libre Gluten

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.