

FRÍO

- ENSALADA HIROSHI** 🌱🥬
Lechugas mixtas, vegetales, aderezo de jengibre
- TOSTADA WONTON** 🐟🌱
Tártara de atún o de vegetales
- ENSALADA SUNOMONO** 🌱🍣🥬
Alga, pepino, camarón, pulpo
- TACO DE ATÚN** 🐟🌱
Atún picante marinado, aguacate

SASHIMI

- O-TORO (100 gr)** 🐟🍣🦋
Servido en corte tradicional 1,200
- CALLO DE HACHA (80 gr)** 🍣🌶️
Láminas de chile serrano, salsa de chile-soya-aceite 280
- PESCADO BLANCO BRASEADO (80 gr)** 🐟🍣
Salsa de cilantro cremosa 280
- KAMPACHI (80 gr)** 🐟🍣
Sellado en aceite de ajonjolí, salsa ponzu 280
- TIRADITO BLANCO (80 gr)** 🐟🍣
Láminas de chile serrano, salsa de chile-soya-aceite 280
- CARPACCIO DE PULPO (80 gr)** 🐟🍣
Aderezo de jalapeño, cebollín, soya 340
- YUZU SALMÓN (80 gr)** 🐟
Kani kama, salsa de yuzu kosho 370
- BLANCO Y NEGRO (80 gr)** 🐟🍣
Atún sellado en ajonjolí 380
- HAMACHI (80 gr)** 🐟🍣
Vinagreta de trufa, wasabi, ikura, chile serrano 450
- DRY SHIRO MISO (80 gr)** 🐟🍣
Pescado blanco, chips de ajo, miso 280

CALIENTE

- EDAMAME** 🍣🌱
Salteados con ajo, soya, o al vapor 190
- PALOMITAS DE CAMARÓN** 🍣
Salteados en miso 320
- TEMPURA MIXTO** 🍣
Camarones, vegetales, salsa tentsuyu 380
- GYOZA**
Salsa de ciruela ahumada
- Mariscos 🍣 280
 - Vegetales 🌱 190
- SOPA MISO** 🐟🌱
Alga wakame, cebollín, tofu 160

NIGIRIS (Sushi tradicional)

- Pesca del día** 🐟🍣 140
- Atún** 🐟🍣 160
- O-toro** 🐟🍣🦋 590
- Camarón** 🍣🍣 160
- Anguila** 🐟 280
- Hamachi** 🐟🍣 230
- Masago** 🐟🍣 230
- Pulpo** 🍣🍣 160
- Ikura** 🐟🍣 440
- Salmón** 🐟🍣 160
- Callo** 🍣🍣 160

🐟 Pescado 🍣 Mariscos 🌱 Vegano 🌿 Vegetariano 🍣 Sin 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.

ROBATA (Brochetas japonesas)

Pollo Negima 🍣	180
Wagyu americano 🍣🍷	1,200
Camarón 🍣🦐	220
Salmón 🍣🐟	280
Pulpo 🍣🐙	300
Espárrago Tocino 🍣🌿	190
Camote 🍣🥕	210
Col de Bruselas 🍣🥬	190
Calabaza 🍣🎃	170

ESPECIALES DEL CHEF

PESCA DEL DÍA PICANTE A LA PARRILLA 🐟	490
Espárrago tempura, shitake, hojuelas de bonito	
AJI KIRO WAGYU 🍣🍷	2,200
Medallones en salsa de ají panca amarillito	
BLACK COD 🍣🐟🍷	1,600
Bacalao en espejo de miso	
WASABI RIB EYE 🍣	970
Vegetales salteados, en salsa demi-wasabi	
MAGRET DE PATO 🍣	570
Puré de coliflor y eneldo, salsa de soya dulce	
AKAMISO 🍣	360
Pechuga de pollo a la parrilla en salsa miso cremosa	

MAKI Y TEMAKI

MANGO ESPECIAL ROLLO 🍣🥕🌿	380
Mango, camarón tempura, salsa de anguila picante	
PIEL DE SALMÓN 🍣🐟	360
Aguacate, queso crema, masago, cebollín	
MEXICANO 🍣🍷	380
Chile california, kani kama, atún, limón	
SAKE CITRUS 🍣🍷	420
Camarón tempura envuelto en salmón	
ANGUILA 🍣🐟	440
Anguila, camarón tempura, aguacate	
YUZU MAKI 🍣🌿	360
Aguacate, pepino, aderezo de yuzu miel	
HIROSHI 🌿	320
Hoja santa, espárrago, pimienta roja, aguacate	
SPIDER 🍣🍷🐟	480
Cangrejo concha suave, aguacate, masago	
ATÚN PICANTE TEMAKI 🍣🐟	230
Sushi en cono hecho a mano	
SALMÓN PICANTE TEMAKI 🍣🐟	270
Sushi en cono hecho a mano	



🐟 Pescado 🍷 Mariscos 🌿 Vegano 🍃 Vegetariano 🍣 Sin 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.