

FRÍO

 ENSALADA HIROSHI 170 Lechugas mixtas, vegetales, aderezo de jengibre
 ENSALADA KYURI 250 Atún, pesca del día, aderezo de jengibre
 CEVICHE DE SALMÓN 240 Tomate cherry, cebolla, pepino, ikura, aderezo de jalapeño
 CEVICHE HIROSHI 190 Vegetales, queso feta
 TOSTADA WONTON 160 Tártara de atún o de vegetales
 ENSALADA SUNOMONO 130 Alga, pepino, camarón, pulpo
 TACO DE ATÚN 280 Atún picante marinado, cremoso de aguacate

CALIENTE

 SHISHITO 270 Salteados en sal de mar, soya, limón amarillo
 CANGREJO SALTEADO 300 Aderezo de jengibre-jalapeño
PALOMITAS DE CAMARÓN 250 Salteadas en miso
 EDAMAME 110 Salteadas con ajo, cebolla, soya o al vapor
 VEGETALES TEMPURA 190 Salsa tempura
CAMARONES TEMPURA 310 Arroz gohan
 GYOZAS 240 Salsa de ciruela ahumada · Mariscos 110 · Vegetales
 SOPA UDON 270 Infusión de shitake y mariscos
 SOPA MISO 130 Alga wakame, cebollín, tofu

SASHIMI

 WAGYU (100 gr)  950 Vinagreta de trufa, chips de ajo, cebolla
 PESCADO BLANCO BRASEADO (80 gr) 200 Salsa de cilantro cremosa
 TIRADITO BLANCO (80 gr) 200 Láminas de chile serrano, salsa de chile-soya-aceite
 CARPACCIO DE PULPO (80 gr) 340 Salsa ponzu, aceite de guajillo, cebollín, chapulines tostados
 HIROSHI (80 gr) 200 Pesca del día, aderezo de jalapeño, chips de ajo
YUZU SALMÓN (80 gr) 250 Kani kama, salsa de yuzu kosho
 BLANCO Y NEGRO (80 gr) 270 Atún sellado en ajonjolí
 NEW YORK (80 gr) 400 Gel de ponzu, cremoso de trufa, champiñones salteados
 HAMACHI (80 gr) 380 Vinagreta de trufa, wasabi, ikura, chile serrano
 DRY SHIRO MISO (80 gr) 320 Pescado blanco, chips de ajo, miso

DE TEMPORADA

 CALLO DE HACHA (80 gr) 295 Láminas de chile serrano, salsa de chile-soya-aceite
 O-TORO (100 gr)  1,800 Servido en corte tradicional
 KYOTO ROLLO (80 gr) 310 Pulpo picante, callo de hacha, cilantro, aguacate, masago
 MANGO ESPECIAL ROLLO 270 Mango, camarón tempura, salsa de anguila picante
BLACK COD  1,100 Bacalao en espejo de miso
 O-Toro (Nigiri)  600
 Callo de hacha (Nigiri) 110
 Callo de hacha picante (Sushi en cono hecho a mano) 160



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	220
 Aguacate, queso crema, masago, cebollín	
MEXICANO	260
Chile california, cangrejo, atún, limón	
SAKE CITRUS	320
Camarones tempura envueltos en salmón	
LANGOSTA TEMPURA 	750
Langosta, masago, envuelto en papel de soya	
ANGUILA	380
Anguila, camarón, cubierto en tempura	
 YASAI	160
 Aguacate, cremoso de tofu, zanahoria, mango, cilantro	
 YUZU SPECIAL MAKI	160
 Aguacate, limón, pepino, aderezo de yuzu miel	

ESPECIALES DEL CHEF

PESCA DEL DÍA PICANTE A LA PARRILLA	400
Espárrago tempura, shitake, hojuelas de bonito	
 AJI KIRO WAGYU 	2,100
Medallones en salsa de aji panca amarillo	
 FILETE DE TOFU	340
 A la parrilla con vegetales salteados	
 ROCK CORNISH	400
Marinado, puré de camote con vainilla, vegetales	
 WASABI RIBEYE	840
Vegetales salteados, salsa demi-wasabi	
 MAGRET DE PATO	470
Puré de coliflor y eneldo, salsa de soya dulce	
 AKAMISO	
En salsa de miso cremosa	
· Pollo	280
· Pesca del día	400

NIGIRIS (Sushi tradicional)

 Pesca del día	130
 Atún	110
 Camarón	110
Anguila	260
 Hamachi	130
 Masago	200
 Pulpo	110
 Ikura	270
 Salmón	110
Kani Kama	110

TEMAKI (Sushi en cono hecho a mano)

Anguila	260
 Atún picante	130
 Camarón picante	130
 Pesca del día	130
Langosta 	450
 Piel de salmón	130
 Pulpo picante	130
 Salmón picante	200

ROBATA (Brochetas japonesas)

 Pollo / Negima	120
 Wagyu americano 	1,100
 Camarón	160
 Tomate cherry / Tocino	130
 Salmón	220
 Pulpo	230
 Col de bruselas	120
 Elote	130
 Camote	130
 Berenjena	110
 Espárrago / Tocino	120
 Calabaza	130

 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.