

ENTRADAS FRÍAS

Combinación Villa Marina Fría \$645

Ostión, caracol natural, camarón natural, ceviche de pescado, ceviche de camarón, y almeja preparada.

Camarón Natural \$232

Pulpo Natural \$299

Ostiones Naturales (Docena) \$420

Media Docena de Ostiones Naturales \$295

Ostiones JC \$695

Con camarón en aguachile verde.

Media Docena de Ostiones JC \$385

Almeja Preparada (4 pzas) \$325

Almejas Naturales \$310

Callo de Hacha \$990

CEVICHE

Ceviche Especial Villa Marina \$420

Callo de hacha, camarón, pulpo, y chile de árbol tatemado.

Especial de Pescado \$270

Con chile de árbol tatemado.

Especial de Camarón \$320

Con chile de árbol tatemado.

Ceviche de Pescado \$270

Ceviche de Camarón \$297

Ceviche Raspado \$297

Estilo Mazatlán pescado, camarón y verdura.

CÓCTELES

Cóctel de Camarón \$332

Cóctel Campechano de Mariscos \$410

AGUACHILE

Aguachile con Camarón \$342

Verde, rojo o negro.

Aguachile con Callo de Hacha \$1,350

Verde, rojo o negro.

Trío de Aguachile \$645

Con callo y camarón.

TOSTADAS

Ceviche de Pescado \$105

Ceviche de Camarón \$115

Tostada Villa Marina Especial \$320

Tostada con una cama de aguacate, callo de hacha y camarón en aguachile verde.

Tostada Paté de Marlin **NUEVO** \$260

Con atún, camarón natural y aguacate.

Tostada de Ceviche **NUEVO** \$180
Raspado

Pescado, camarón y tostada azul.

ENTRADAS CALIENTES

Chicharrón de Salmón con Pesto \$420

Sobre cama de salsa mexicana con aguacate, mayonesa de eneldo y pesto.

Pulpo a las Brasas \$477

En cama de arroz, ensalada, papa rostizada y mayonesa de eneldo.

Chicharrón de Pescado \$342

Sobre cama de salsa mexicana con aguacate, mayonesa de eneldo y pesto.

Ostiones Rockefeller \$342

Pulpo y Camarón al Olivo \$420

A las brasas con vegetales salteados al olivo, con alioli de albahaca.

Pulpo a la Parrilla \$477

Crujiente, marinado en soya preparada, ensaladilla fresca y balsámico.

Pulpo Sarteneado \$420

Con marlin y camarón, salteado con chile quebrado, mojo de ajo y chipotle.

Carnitas de Atún \$395

Guacamole, curtidos de la casa y salsa morita.

Pulpo Campero **NUEVO** \$477

Sake, hongos, cacahuete, ponzu y mantequilla.

BARRA DE *Sushi*



ENTRADAS

Orden de Edamames \$160

Ponzu de la casa, sal rosa y katsuobushi.

Camarones Roca \$320

Salsa spicy.

BARRA

Tártara de Atún \$460

Atún marinado con mayonesa spicy, sobre aguacate, con salsa tori.

Tostada de Atún con Chipotle \$180

Tostada con una cama de mayonesa chipotle, atún, arúgula y jícama con soya.

SAKE MEXICANO

Sakera Hattori \$305

(Sake Artesanal Mexicano) 190ml

Sakera Nami \$330

(Sake Artesanal Mexicano) 190ml

Cerveza Sapporo \$150

ROLLOS

Tempura Roll \$300

Relleno de masago, salmón ahumado, anguila al BBQ, cangrejo y aguacate. bañado en aderezo spicy y salsa de anguila.

Salmón Crunchy \$300

Relleno de camarón tempura, queso crema, aguacate y surimi, forrado de salmón spicy, hojuela de tempura y salsa de la casa.

Diablo Roll \$330

Ligeramente picoso, relleno de marlin preparado, queso crema, aguacate y surimi. Forrado de salmón, atún y topping de camarón a la diablo.

El Inmortal \$330

Forrado de atún con topping de callo de hacha, salsa spicy y masago, relleno de cangrejo, pepino y queso crema.

Spicy Lime Roll \$300

Relleno de camarón empanizado, chile toreado, queso crema y pepino, forrado con salmón fresco y limón amarillo, con topping de camarón spicy.

Gohan Roll \$300

Relleno de chile toreado, pepino y camarón empanizado, forrado con queso, cangrejo frito, salsa de anguila y spicy.

Villa Marina Horneado \$300

Relleno de queso crema, aguacate, y cangrejo, forrado de salmón ahumado, montado en espejo de salsa anguila, y cubierto en aderezo de cilantro con seaweed salad.

Salmón Especial \$300

Relleno de aguacate, queso crema, y camarón cocido, forrado de salmón fresco, con topping de camarón spicy.

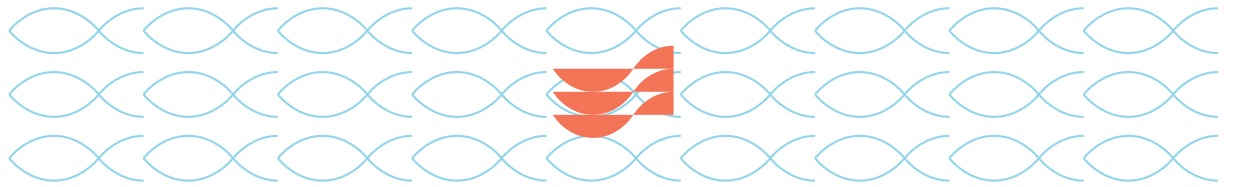
JC Roll **NUEVO** \$289

Frito con tempura, relleno de queso crema, aguacate, camarón tempura, cangrejo, topping de salsa tampico y salsa de anguila.

Kanikama Hot **NUEVO** \$289

Flameado, relleno de pepino, aguacate y camarón tempura, forrado de kanikama y bañado con spicy mayo y salsa tare.





SOPAS Y CREMAS

Sopa 7 Mares	\$320
Crema de Almeja	\$285
Leche de Tigre	\$185

PASTAS

Fettuccine Alfredo, Chipotle o Culichi	\$245
Con camarón	\$387
Con pollo	\$392

ENSALADAS

Ensalada César	\$260
Tradicional con parmesano y crutones hechos en casa.	
Ensalada Griega	\$297
Queso feta, aceitunas, vinagreta de orégano, pimientos, cebolla y tomate.	
Ensalada Pampera	\$297
Queso azul, aderezo de balsámico con miel y lechugas mixtas.	

TACOS

Pescado Ensenada	\$102
Camarón Ensenada	\$105
Tradicional, capeado, con ensalada de col, y salsa mexicana.	
De Chicharrón de Camarón	\$125
Camarón empanizado con chicharrón, cama de frijol y salsa mexicana con aguacate.	
Pescado Ahumado (Marlin)	\$102
De Camarón Enchilado	\$115
Gobernador	\$102
Gobernador con Salsa Culichi	\$105
Taco Mar y Tierra	\$135
Arrachera con camarón.	

PESCADO A LAS BRASAS O A LA SILLA

Huachinango (1kg)	\$585
Robalo (1kg) - En temporada	\$595

LOMOS A LAS BRASAS

Lomo de Huachinango	\$585
Lomo Topolobampo (Curvina)	\$442
En adobo de la casa, con camarón enchilado y arroz especial.	
Lomo de Curvina a las Brasas	\$360
Lomo Baja	\$442
Bañado con pulpo al olivo, puré de papa y vegetales asados.	
Lomo Península	\$410
Con camarones y champiñones al ajillo.	

PLATILLOS TRADICIONALES

Filete de Pescado	\$299
Encebollado, a las brasas, a la plancha, empanizado o al mojo.	
Pescado Frito	\$410
Camarones (6 pzas)	\$397
Al mojo de ajo, a las brasas o a la plancha.	
Camarón Empanizado	\$397
Langosta Puerto Nuevo	\$900
Termidor o al ajillo.	
Langosta San Felipe (1kg)	\$1,265
Con callo de hacha, alioli de chipotle.	

ESPECIALIDADES DE CAMARÓN

Combinación Villa Marina Caliente \$485

Camarones en salsa chipotle, tamarindo, al coco, culichi, empanizados y un acorazado.

Camarones Culichi \$397

En crema poblana con champiñones gratinados.

Camarones Acorazados \$420

Camarones rellenos de plátano macho con queso crema, envueltos en tocino.

Camarones al Coco en Salsa de Tamarindo \$410

Camarones a la Diabla \$397

Camarones a las Brasas \$397

FILETES ESPECIALES

Filete Doña Elvira \$410

Relleno de Mariscos con adobo de la casa.

Filete Relleno de Mariscos en 3 Salsas \$420

Relleno de marlín, camarón, con salsa culichi, salsa 3 quesos y salsa chipotle, con papas cambray.

Salmón a las Brasas \$480

CORTES A LA PARRILLA

Pechuga de Pollo \$332

Con limón, chimichurri o natural.

Medallones (400 gr) \$725

Con papa al horno, cebollas, chiles toreados y chimichurri.

Rib Eye Upper Choice (500 gr) \$1,065

Con papa al horno, cebollas, chiles toreados y chimichurri.

Rib Eye Upper Choice (350 gr) \$780

Con papa al horno, cebollas, chiles toreados y chimichurri.

Arrachera (500 gr) \$940

Con papa al horno, cebollas, chiles toreados y chimichurri.

ÓRDENES EXTRAS

Arroz Especial \$275

Papas Fritas \$115

Papas Trufadas \$160

Guacamole \$150

Tostadas Adobadas \$72

Cebollas Mazatlecas \$105

Frijoles Puercos o Refritos \$105

Salsa Guaymas \$145

Salsa mexicana con aguacate y habanero.

BEBIDAS

Limonada \$84

Naranjada \$84

Aguas Frescas \$84

Agua Ciel Natural \$50

(625 ml)

Agua Ciel Mineral \$50

(355 ml)

Sodas \$50

(Variedad de sabor 355ml)

Agua Hethe Mineral \$120

Artesanal de la sierra Hidalguense.

Agua Panna Natural \$120



Café

Postres

Flan Napolitano	\$198
Cheesecake Guayaba	\$198
Pastel Triple Chocolate	\$198
Panque de Elote con Helado	\$200
Pay de limón	\$385

CALIENTES

Espresso	\$55
Cortado	\$55
Americano	\$59
Capuccino	\$85
Latte	\$85
Latte Sabor	\$85

Jarabes naturales de la región marca Loto: Vainilla, de la Olla, Caramelo y Lavanda.

Moka	\$85
Chocolate	\$85

FRÍOS

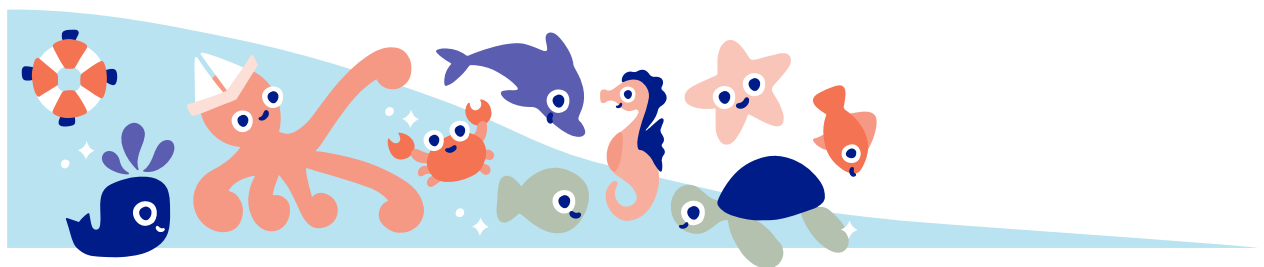
Americano	\$59
Con Sabor	\$85
Latte	\$85
Latte Sabor	\$85

Jarabes naturales de la región marca Loto: Vainilla, de la Olla, Caramelo y Lavanda.

Moka	\$85
Chocolate	\$85
Affogato	\$95
Carajillo	\$180

Nuggets de Pescado	\$210
Nuggets de Pollo	\$210
Pizzeta de Pepperoni	\$195
Nuggets de Camarón	\$210

Menú DE Niñas



MOCKTAILS

Pepito Fresco y herbal con toques dulces. Piña, jengibre, miel de agave, pepino, albahaca y agua mineral.	\$132	Tropical Tea NUEVO Frutal, poco dulce y ligero. Jarabe de frambuesa, lichi, té negro y agua mineral.	\$132
Orange Tonic Cítrico y efervescente. Mix de cítricos con miel de agave y agua tónica.	\$132	Piña Miel NUEVO Afrutado, dulce y herbal. Piña, limón, jarabe natural y agua tónica.	\$132

SELECCIÓN DE MARGARITAS

Premium

Margaritas elaboradas con una selección de Tequilas e insumos Premium.

Margarita Piña & Guayaba \$190

Margarita Afrutada con tequila, limón y azúcar de piña picante. (Don Julio Blanco, Grand Marnier, Piña-Guayaba y limón) Frozen.

Margarita Coco & Nuez \$220

Margarita Cremosa con tequila, limón y azúcar de coco. (Don Julio Añejo, Grand Marnier, crema de coco y nuez) Rocas.

Jacaranda y Margarita \$265

Margarita que cambia de color dulce y cítrica con sal rosada. (Casa Dragones Blanco con té azul, licor de naranja, miel casera de té de limón y jengibre) Rocas.

Mizunara Margarita \$390

Margarita dulce y cítrica con tequila y sal rosa. (Casa Dragones Reposado, Licor Nixta, miel casera de té de limón y jengibre) Rocas.

SELECCIÓN DE SPRITZ

Bebidas frescas, ligeras y efervescentes con selección de licores y vino espumoso (Prosecco) ideales como aperitivos, acompañantes ó digestivos.

Guava Spritz **NUEVO** \$220

Licor Drambuie & Guayaba con notas de miel y especias, agua tónica y Mashio Prosecco extra dry.

Siempre Fresco Spritz **NUEVO** \$220

Licor de Flor de Sauco & Ciruela con notas afrutada y dulces, agua mineral y Mashio Prosecco rose.

Sake Spritz **NUEVO** \$200

Licor de Manzana verde & Sake Nami con notas cítricas y afrutadas, agua mineral y Mashio Prosecco extra dry.

Negroni Spritz **NUEVO** \$200

Vermouth Carpano Rosso & Campari con notas cítricas y amargas, agua mineral y Mashio Prosecco extra dry.

MIXOLOGÍA DE LA CASA

Selección de cocktail's afrutados, frescos y tropicales con los insumos y destilados que más te gustan.

Camaleón \$190

Cocktail afrutado y ligeramente dulce con mezcal. (Mezcal Unión, jamaica & albahaca, jugo de piña y limón).

Pisco Sunset **NUEVO** \$180

Cocktail agrídulce y afrutado con destilado de uvas. (Pisco, Licor de flor de Sauco, Cordial casero de manzanilla & cardamomo con Licor 43 y jugo de limón).

Pink Mojito \$180

Cocktail herbal y afrutado con ron. (Ron Captain Morgan White, Menta, blueberries, limón y jarabe de frambuesa).

Yuzu Sour **NUEVO** \$190

Cocktail cítrico, afrutado y agrídulce con sake. (Sake Nami, Licor de manzana verde, miel casera de té de limón & jengibre, yuzu y limón).

Electric Tonic \$180

Vodka Smirnoff Guava, guayaba con miel de agave y jugo de toronja.

Buchannitas Spicy \$180

Whisky Buchanans Piña, Licor de Chile Ancho Reyes, miel de agave, limón, jengibre con canela ahumada y piña a la parrilla.

Johnnie Lemon \$160

Johnnie Walker Red Label, pepino macerado y escarchado spicy.

MIXOLOGÍA CON *Café*

Bebidas con café espresso y con una selección de licores, ideales como acompañantes ó digestivos.

Carlota Espresso **NUEVO** \$190

Licor de limón Italiano, Licor 43, con crema de limón amarillo y café espresso.

Carajillo de la Olla **NUEVO** \$190

Kahlua y Licor 43, con notas de piloncillo, canela y especias, café espresso y naranja.

Carajillo Nixta **NUEVO** \$190

Licor Nixta & Zacapa Ambar con notas de atole de coco y café espresso.

Cold Brew Tonic **NUEVO** \$180

Gin Las Californias Nativo, con jarabe romero, cold brew y agua tónica.



Coctelería Clásica

DE LA CASA

Los clásicos que están de moda.

Piña Colada

\$160

Dulce y cremosa con Ron Blanco. (Captain Morgan White, Jugo de piña y crema de coco)

Aperol Spritz

\$190

Fresco, ligero y burbujeante. (Licor Aperol, Soda y Vino espumoso)

Gin & Tonic

\$170

Fresco, herbal y burbujeante. (Tanqueray london dry, pepino, twist de limón y romero con agua tónica)

Daiquiri de Fresa

\$160

Afrutado y Dulce con Ron Blanco. (Captain Morgan White, Fresas y limón)

Miami Vice

\$180

Mezcla afrutada y divertida de Piña Colada y Daiquiri de Fresa con Ron. (Captain Morgan White)

CERVEZAS ARTESANALES

Veraniega Mexican Ale \$110

Foca parlante Stout \$110

Perro del mar Indian Pale Ale \$110

Cervezas

Cerveza Nacional \$77

Tecate Light, Indio

Cerveza Premium \$77

XX Lager, XX Ambar, XX Ultra, Bohemia, Bohemia cristal, Amstel Ultra.

Cerveza Importada

Heineken \$80

Heineken Cero \$60

Clamatos DE LA CASA

Clamato Marinero \$192

Jugo de almeja, con limón, mix de salsas, selección de mariscos y cerveza.

Clamato Marinero sin Alcohol \$188

Jugo de almeja, con limón, mix de salsas y selección de mariscos.

MICHELADA DE LA CASA

Michelada de Tamarindo **NUEVO** \$150

Michelada especial preparada con tamarindo, pepino, mix de salsas, limón y un toque de clamato con licor de chile ancho.

Vinos

ESPUMOSOS

Copa Botella

Maschio \$180 \$850

Prosecco, Pinot noir, Italia

Maschio Prosecco Glera \$180 \$850

Prosecco, Glera, Italia

Moet & Chandon Brut \$2,900

Champagne, Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay, A.O.C. Francia

BLANCOS

Copa Botella

Elvira \$180 \$900

Sauvignon Blanc, Valle de Guadalupe

Viña Kristel MX \$1,120

Sauvignon Blanc

Chenin Colombard MX \$980

Chenin Blanc, French Colombard

Manaz Magoni \$170 \$850

Viognier, Fiano

Chardonay Viña de Frannes \$240 \$1,200

Chardonay

ROSADOS

Copa Botella

Rose Magoni \$170 \$850

Pinot Noir, Pinot Meunier, Grenache Cabernet Sauvignon.

Polen \$180 \$880

Grenache, Finca La Carrodilla, Valle de Guadalupe

TINTOS

Copa Botella

Gran Ricardo MX \$3,960

Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc

Elvira \$180 \$870

Cabernet, Valle de Guadalupe

Le Nebbiolo \$1,100

Henri Lurton

Emeve Armonia \$950

Merlot, Cabernet Sauvignon, Chifraz, Cabernet Franc

Emeve los Nietos \$1,100

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

Único \$2,900

Cabernet Sauvignon, Merlot, Santo Tomás, Valle de Guadalupe

Origen 43 Magoni \$180 \$850

Montepulciano, Aglianivo, Canaiolo Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Tempranillo Rva Magoni \$1,700

Tempranillo, Graciano, Garnacha





DESTILADOS & LICORES

TEQUILAS PREMIUM



Tequila Clase Azul - Reposado	\$420
Casa Dragones - Reposado	\$390
Casa Dragones - Joven	\$590

TEQUILAS CRISTALINOS



Don Julio - 70	\$185
Dobel Diamante	\$180
Herradura Ultra	\$180
1800 Cristalino	\$180

TEQUILAS REPOSADOS



Don Julio - Reposado	\$175
Tradicional - Reposado	\$160

MEZCAL



Mezcal Unión Uno - Espadín y Cirial	\$160
Monte Lobos - Pechuga	\$285
Bruxo No. 5 - Tosalá	\$285
Ojo de Tigre - Espadín y Tosalá	\$165
Espíritu Lauro - Karwinskii Reposado	\$160
The Lost Explorer - Espadín	\$285

TEQUILAS AÑEJOS



Don Julio - Añejo	\$180
Tequila 1800 - Añejo	\$170
Tequila 1942 - Añejo	\$420

TEQUILAS BLANCOS



Don Julio - Blanco	\$170
Casa Dragones - Blanco	\$220

GIN



Tanqueray Ten	\$170
Tanqueray London Dry	\$170
Tanqueray Bossa Nova	\$165
Hendricks Gin	\$195
Beefeater	\$170
Bombay Sapphire	\$170

VODKA



Smirnoff	\$150
Smirnoff Tamarindo	\$150
Greygoose	\$190
Absolut Azul	\$160

RON



Zacapa Ambar	\$180
Zacapa 23	\$205
Captain Morgan Spiced	\$160
Captain Morgan White	\$160
Bacardi Blanco	\$160
Havana Club 7 Años	\$170

WHISKY



Johnnie Walker - Blue Label	\$790
Johnnie Walker - Gold Label	\$220
Johnnie Walker - Ruby	\$195
Johnnie Walker - Black Label	\$185
Johnnie Walker - Red Label	\$150
Buchanans - 12	\$175
Buchanans - 18	\$280
Buchanan's Two Souls	\$175
Macallan - 12	\$250
Chivas - 12	\$140
Chivas - 18	\$250
Mackers Mark Bourbon	\$165
Bulleit Bourbon	\$170
Jack Daniel's Tennessee	\$160

LICORES DIGESTIVOS



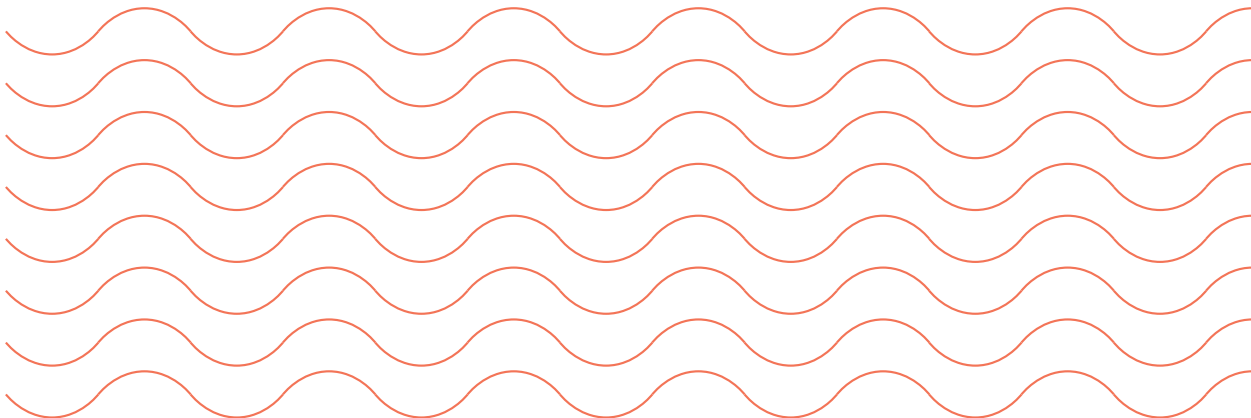
Baileys	\$160
Frangelico	\$160
Chartreuse Verde	\$160
Licor 43	\$160
Campari	\$160
Kahlua	\$150
Grand Marnier	\$160
Disaronno	\$160
Aperol	\$180
Chinchon Seco	\$160
Chinchon Dulce	\$160

COGNAC & BRANDY



Martel VSOP	\$210
Remy Martin VSOP	\$210
Hennessy VSOP	\$220
Cardenal de Mendoza	\$190
Torres 20	\$200

* Todos los precios de este menú incluyen el 8% de I.V.A.

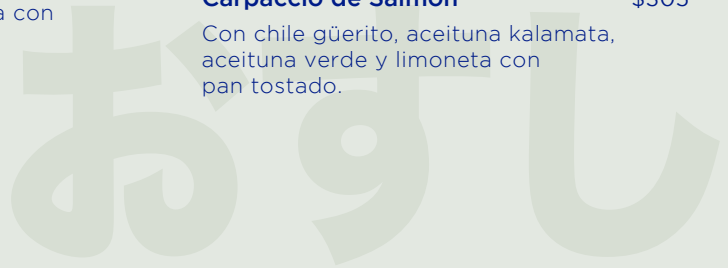




Entradas

Para compartir o al centro

Edamames Asados NUEVO	\$160	Crab Roll NUEVO	\$289
Sal de Sriracha, aceite de trufa y soya de la casa.		Cangrejo y mayonesa de trufa, soya de la casa y mantequilla noisette.	
Crispy Tacos (5 piezas) NUEVO	\$225	Camarones Roca	\$320
Atún spicy, aceite de trufa, reducción de ponzu, wong tong frito, mayo spicy y aguacate.		Capeados con salsa spicy, aguacate y cama de ensalada.	
Gyosas de Short-Rib NUEVO (5 piezas)	\$225	Tártara de Atún	\$460
Con salsa agridulce, ajo y salsa de anguila.		Atún marinado con mayonesa spicy sobre aguacate y salsa tori.	
Tostada de Atún con Chipotle NUEVO	\$180	Carpaccio de Atún	\$305
En una cama de mayonesa con chipotle, atún, arúgula y jícama con soya.		Puré de aguacate, pepino, aceituna kalamata y pan tostado.	
		Carpaccio de Salmón	\$305
		Con chile güerito, aceituna kalamata, aceituna verde y limoneta con pan tostado.	



Bebidas

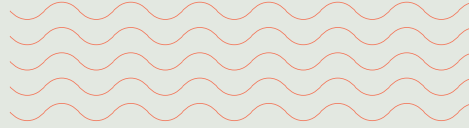


Moikko Marino NUEVO	\$190	Sake-Flight (Degustación) NUEVO	\$220
Sake NAMI macerado con fresa y albahaca, lillet blanc, vermouth blanco, y oleo de fresa y lichie.		Trío de versiones mini de nuestros cocteles frutales a base de sake.	
Kame House Margarita NUEVO	\$190	Sake Bomb, Bottoms Up!! NUEVO	\$190
Sake NAMI, tequila blanco, licor de naranja, miel de agave, y un toque picoso con sal rosada.		Shot de sake afrutado y dulce con cerveza Pilsner, notas cítricas.	
Kawaii-Berry NUEVO	\$190	Cerveza Sapporo	\$150
Sake NAMI, jarabe de frambuesa, licor de coco, jugo de limón, y agua tónica.		Sake Hattori (Sakera de 190 ML)	\$330
		Sake Nami (Sakera de 190 ML)	\$330



THE SUSHI EXPERIENCE

いただきます こんにちは



Rolls

Villa Marina Horneado

\$300

Relleno de queso crema, aguacate y cangrejo, forrado de salmón ahumado, montado en espejo de salsa de anguila y cubierto en aderezo de cilantro.

Kanikama Hot

\$289

Flameado, con pepino, aguacate y camarón tempura, forrado de kanikama y bañado con spicy mayo y salsa tare.

JC Roll

\$289

Frito con tempura, relleno de queso crema, aguacate, camarón tempura, cangrejo, topping de salsa tampico y salsa de anguila.

Salmón Especial

\$300

Relleno de aguacate, queso crema y camarón cocido. Forrado de salmón fresco, con topping de camarón spicy.

Gohan Roll

\$300

Relleno de chile toreado, pepino y camarón empanizado, forrado con queso, cangrejo frito, salsa de anguila y spicy.

Diablo Roll

\$330

Ligeramente picoso, relleno de marlin preparado, queso crema, aguacate y surimi. Forrado de salmón, atún y topping de camarón a la diablo.

El Inmortal

\$330

Forrado de atún con topping de callo de hacha, salsa spicy y masago, relleno de cangrejo, pepino y queso crema.

Spicy Lime Roll

\$300

Camarón empanizado, chile toreado, queso crema y pepino. Forrado con salmón fresco y limón amarillo y topping de camarón spicy.

Tempura Roll

\$300

Relleno de masago, salmón ahumado, anguila al BBQ, cangrejo, aguacate, bañado en aderezo spicy con salsa de anguila.

Salmón Crunchy

\$300

Camarón tempura, queso crema, aguacate y surimi. Forrado de salmón con topping de camarón.



ど
い
つ
も
あ
り
が
と
う

おすし



KAWAII ROLL NUEVO

Espárrago, aguacate, pepino y ensalada de algas forrado de salmón, totoaba y atún, coronado con tobikos de colores.
\$330

Rollos

DE TEMPORADA



KATANA ROLL NUEVO

Jaiba de concha suave, ensalada de algas, salmón y tampico. Forrado de totoaba y coronado con mayo, trufa y huevo de pescado.
\$330

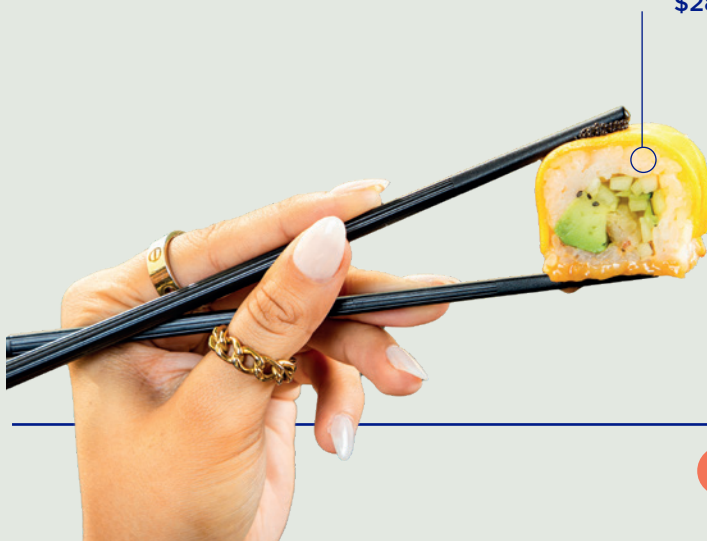


TORA ROLL NUEVO

Salmón, camarón tempura y espárrago, cubierto de huevo de pescado y ajonjolí. Coronado con toping de cangrejo frito en salsa agridulce.
\$300

NARUTO ROLL NUEVO

Rollo dulce, con camarón tempura, aguacate y pepino, forrado de mango sobre un espejo de salsa tare.
\$289





Entradas

DE TEMPORADA

Edamames Asados

Sal de sriracha, soya de la casa y aceite de trufa.

\$160

Crispy Tacos (5pz)

Atún spicy, reducción de ponzu, aguacate, cebollín, soya trufada, montados en hoja de Wonton frito.

\$225

Gyosas de Short-Rib (5pz)

Al vapor rellenas de vegetales y short rib, bañadas en salsa agridulce.

\$225

Seaweed Salad **NUEVO**

Ensalada de algas y pepino kiury con vinagre sunomono.

\$140



Brochetas de Brócoli Frito **NUEVO**

Brócolis fritos bañados en salsa dulce y nuez caramelizada.

\$165

