

FRÍO

 ENSALADA HIROSHI	160
 Lechugas mixtas, vegetales con aderezo de jengibre	
 ENSALADA KYURI	290
 Atún y pesca del día con aderezo de jengibre, con opción vegana	
 CEVICHE DE SALMÓN	260
Tomate cherry, cebolla, pepino, ikura con aderezo de jalapeño	
 CEVICHE HIROSHI	240
 Vegetales baby y queso feta	
 TOSTADA WONTON	230
Atún o vegetales <i>(Contiene gluten)</i>	
 ENSALADA SUNOMONO	160
 Alga, pepino, aderezo de maracuyá, mariscos u opción vegana	
 TACO DE ATÚN	350
Atún picante y cremoso de aguacate, con opción vegana <i>(Contiene gluten)</i>	

CALIENTE

 SHISHITO	430
 Salteados en sal de mar y jugo de limón	
 CANGREJO SALTEADO	380
Con aderezo de jengibre-jalapeño	
 PALOMITAS DE CAMARÓN	310
Salteadas en miso	
 EDAMAME	160
 Salteadas con ajo, cebolla o al vapor	
 VEGETALES TEMPURA	220
 Servidos con salsa tempura	
 CAMARONES TEMPURA	380
Servidos con arroz gohan	
 GYOZAS	
Con salsa de ciruela ahumada <i>(Contiene gluten)</i>	
· Mariscos	270
· Vegetales	160
 SOPA UDON	300
 Infusión de jengibre y mariscos	
 SOPA MISO	160
 Alga wakame, cebollín y tofu	

SASHIMI

 WAGYU 	840
Vinagreta de trufa, chips de ajo y cebolla	
 PESCADO BLANCO BRASEADO	240
Salsa de cilantro cremosa	
 CALLO DE HACHA	280
Con láminas de chile serrano y salsa serranito	
 WHITE TIRADITO	240
Con láminas de chile serrano y salsa serranito	
 CARPACCIO DE PULPO	340
Salsa ponzu, aceite de guajillo, cebollín y chapulines tostados	
 HIROSHI	260
Pesca del día, aderezo de jalapeño con chips de ajo	
 YUZU	360
Salmón con kani kama, salsa de yuzu kosho y vinagreta de ajonjolí picante <i>(Contiene gluten)</i>	
 BLANCO Y NEGRO	350
Atún sellado en ajonjolí blanco y negro	
 O-TORO 	1,030
Servido en corte tradicional <i>(Por temporada)</i>	
 NEW YORK SASHIMI	490
Gel de ponzu, cremoso de trufa y champiñones salteados	
 HAMACHI	430
Vinagreta de trufa, wasabi, ikura y chile serrano	
 DRY SHIRO MISO	280
Pescado blanco, chips de ajo y miso	

ROBATA *(Brochetas japonesas)*

 Pollo / Negima	160
 Wagyu americano 	560
 Camarón	220
 Tomate cherry / Tocino	190
 Salmón	240
 Pulpo	240
 Col de bruselas	190
 Elote	160
 Camote	160
 Berenjena	160
 Espárrago / Tocino	190
 Calabaza	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 cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

ROLLOS

 PIEL DE SALMÓN Aguacate, queso crema, masago y cebollín	280
MEXICANO Chile california con cangrejo, coronado con atún y limón <i>(Contiene gluten)</i>	300
 SAKE CITRUS Camarones tempura envueltos en salmón	410
 LANGOSTA TEMPURA  Langosta y masago envueltos en papel de soya con salsa de mostaza	660
ANGUILA Anguila al vapor con cola de camarón <i>(Contiene gluten)</i>	330
 YASAI  Aguacate, zanahoria, mango, cilantro y lechuga con cremoso de tofu	210
 KYOTO Pulpo picante, cilantro y masago en callo sellado y aguacate con limón y ají verde con salsa de soya y aceite de té limón	380
 YUZU SPECIAL MAKI  Aguacate, limón, pepino y aderezo de yuzu miel	210
 MANGO ESPECIAL  Mango, camarón, salsa de anguila u opción vegana <i>(Por temporada)</i>	300

ESPECIALES DEL CHEF

 PESCA DEL DÍA PICANTE A LA PARRILLA Al carbón con espárragos al tempura, shiitake y hojuelas de bonito	490
 AJI KIRO WAGYU  Medallones de wagyu en salsa de aji panca amarillo	1,770
 FILETE DE TOFU  A la parrilla con vegetales bebé salteados	370
 RIBEYE WASABI Zanahoria, elote baby y salsa demi-wasabi	970
 MAGRET DE PATO Puré de coliflor, elote baby y salsa de soya dulce	490
 ROCK CORNISH Puré de coliflor, elote baby y salsa de soya dulce	310
 AKAMISO En salsa de miso cremosa · Pollo 360 · Pesca del día 360	
 BLACK COD  Bacalao en espejo de miso	1,110

NIGIRIS *(Sushi tradicional)*

Pesca del día	140
Atún	160
Camarón	160
Anguila <i>(Contiene gluten)</i>	230
Hamachi	160
Masago	230
Pulpo	160
Ikura	440
Callo de hacha	160
Salmón	160
O-toro 	590
Kani Kama <i>(Contiene gluten)</i>	160

TEMAKI

Anguila <i>(Contiene gluten)</i>	240
Atún picante	160
Callo de hacha picante	210
Camarón picante	160
Pesca del día	160
Langosta 	480
Piel de salmón	160
Pulpo picante	160
Salmón picante	270

La mayoría de nuestro menú es libre de gluten.
Platillos marcados pueden ser veganos
o vegetarianos.



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 cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.