

# SUNAN

## ENTRADAS / STARTERS

### ENSALADA SUNOMONO (130 g)

Fideos de arroz marinados en salsa ponzu, aceite de ajonjolí, y fideos de zanahoria, calabacines y pepino acompañado de camarón empanizado en panko (60 GR) con mayonesa de salsa sriracha.

### INDONESIA SATAY (130 g)

Satay de pollo marinado en curry, cilantro, comino, pimienta y cúrcuma acompañado con vegetales mixtos.

### ROLLO GOI (120 g)

Verduras asadas, fideos de arroz, salsa de pescado, camarón y chutney de manzana.

### TATAKI (80 g)

Atún sellado, micro ensalada de verduras con salsa ponzu

### SATAY ARRACHERA (80 g)

Satay arrachera marinada con polvo de 5 especias (canela, anís, clavo, pimienta negra) acompañado con vegetales salteados al wok y salsa teriyaki.

### ROLLOS PRIMAVERA

Relleno de vegetales acompañado de vegetales salteados y salsa agri dulce.

### TRILOGIA DE SASHIMIS

Atun, salmon, pesca del día.

### SUNOMONO SALAD (130 g)

Marinated rice noodles in ponzu sauce, sesame oil and carrot, zucchini and cucumber noodles accompanied by panko breaded shrimp (60 GR) with sriracha mayonnaise sauce

### INDONESIAN SATAY (130 g)

Chicken satay marinated with curry, coriander, cumin, cumin, pepper and turmeric served with mixed vegetables.

### ROLLO GOI (120 g)

Roasted vegetables, rice noodles, fish sauce, shrimp and apple chutney.

### TATAKI (80 g)

Tuna, micro vegetable salad with ponzu sauce.

### FLANK STEAK SATAY (80 g)

Steak satay marinated with 5 powdered spices (cinnamon, anise, cloves, black pepper) accompanied with wok-sautéed vegetables and teriyaki sauce.

### SPRING ROLLS

Filled with vegetables accompanied by sautéed vegetables and sweet and sour sauce.

### SASHIMI TRILOGY

Tuna, salmon, catch of the day.

## SOPAS / SOUPS

### MALASIA (230 ml)

Leche de coco, curry, limón y salsa de pescado, láminas de pechuga de pollo (80g) y chile serrano acompañado de arroz blanco.

### MISO (230 ml)

Pasta de frijol de soya, dashinomoto, cebollín, tofu y shitaque.

### RAMEN TONKOTSU (230 ml)

Caldo de res, pollo y cerdo, fideos secos de trigo ondulados, medio huevo cocido, naruto, brotes soja, cebollín y alga nori (proteína a elegir).

### MALAYSIA (230 ml)

Coconut milk, curry, lime and fish sauce, with slices of chicken breast (80g) and serrano chili with white rice.

### MISO (230 ml)

Soy bean paste, dashinomoto, chives, tofu and shitaque.

### TONKOTSU RAMEN (230 ml)

Beef, chicken and pork broth, dry wavy wheat noodles, half a boiled egg, naruto, bean sprouts, chives and nori seaweed (choice of protein).

**TIKA MASALA (180 g)**

Curry con leche de coco, láminas de pollo y verduras acompañado con arroz blanco.

**PAD THAI (180 g)**

Fideo de arroz con salsa de tamarindo, cacahuete tostado, camarón, huevo rallado.

**KRATIEM (180 g)**

Camarón tempura con verduras y salsa de pimienta.

**COSTILLAS COREANAS (280 g)**

Bañadas en salsa coreana a base de salsa de pescado, miel Melipona, salsa sambal y salsa sirasha con aromas de jengibre y hierba de limón.

**THAO (80 g)**

Pollo tempura en salsa de naranja picante y arroz.

**YAKIMESHI (90 g)**

Arroz frito salteado al wok con vegetales (zanahoria y calabacita) y huevo, sazonado con polvo curry, aceite de ajonjolí y dashinomoto (granulado de pez bonito)  
Opciones proteína: res, pollo, cerdo, camarón.

**PESCA DEL DIA (180 g)**

Pescado frito bañado en una salsa hoisin acompañado de vegetales salteados y arroz.

**TIKA MASALA (180 g)**

Curry with coconut milk, slices of chicken and vegetables served with white rice.

**PAD THAI (180 g)**

Rice noodle with tamarind sauce, toasted peanuts, shrimp, grated egg.

**KRATIEM (180 g)**

Shrimp tempura with vegetables and pepper sauce.

**KOREAN RIBS (280 g)**

Bathed in Korean sauce with a base of fish sauce, Melipona honey, sambal sauce and sriracha sauce with ginger and lemon grass aromas

**THAO (80 g)**

Tempura chicken in spicy orange sauce and rice.

**YAKIMESHI (90 g)**

Wok sautéed fried rice with vegetables (carrot and zucchini) and egg, seasoned with curry powder, sesame oil and dashinomoto (granulated bonito fish)  
Protein options: beef, chicken, pork, shrimp

**CATCH OF THE DAY (180 g)**

Fried fish bathed in hoisin sauce accompanied by sautéed vegetables and rice.

**TAPIOCA EN SALSA DE CAFÉ**

Con base de leche de coco y frutos rojos.

**KUSHIAGE DE PLATANO**

Bañado en salsa de frutos rojos y esencia de canela.

**PASTEL DE COCO**

Pan de vainilla relleno de crema de coco tostado y salsa cremosa de piña.

**TAPIOCA IN COFFEE SAUCE**

With coconut milk and berries base.

**BANANA KUSHIAGE**

Bathed in berries sauce and cinnamon essence.

**COCONUT CAKE**

Vanilla bread stuffed with roasted coconut cream and creamy pineapple sauce.

**SOPA DE POLLO**

Con arroz y vegetales.

**TALLARINES**

Con salsa de tomate.

**DEDOS DE POLLO (120 g)**

Acompañados de papas fritas o ensalada verde.

**QUESADILLAS (120 g)**

A su eleccion: jamón o pollo (2 piezas ).

**PESCADO A LA PLANCHA (100 g)**

Acompañado de arroz y vegetales.

**CHICKEN SOUP**

With rice and vegetables.

**TAGLIATELLE**

With tomato sauce.

**CHICKEN FINGERS (280 g)**

Served with french fries or green salad.

**QUESADILLAS (120 g)**

Choice of: ham or chicken (2 pieces ).

**GRILLED FISH (100 g)**

With rice and vegetables.

**ESPECIALES**

Cola de langosta bogavante (250 g) - \$1,100

Cola de langosta (495 g) - \$2,300

**SPECIALS**

River lobster tail (250 g) - \$1,100

Lobster tail (495 g) - \$2,300

Este menú es parte de su paquete todo incluido; excepto los productos que muestran un precio junto a ellos, dichos precios están en pesos mexicanos (MXN) e incluyen el 16% de IVA | El pago se puede realizar con tarjeta de crédito o débito y cargo habitación (sujeto a voucher abierto) | No se acepta moneda extranjera, ni efectivo | El gramaje corresponde a la proteína en crudo antes de ser cocinada y puede variar después de su cocción | El consumo de ciertos ingredientes crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria; entre otros, carnes, aves, pescados, mariscos y huevos; consumir estos productos crudos, son bajo el riesgo del consumidor | Favor de informarnos en caso de que tenga alguna alergia o restricción alimenticia | Puede solicitar información sobre cualquier ingrediente a su mesero o al Gerente del Restaurante.

This menu is part of your all-inclusive package; except the products that have a price next to it, those prices are expressed in Mexican pesos (MXN) and include 16% VAT | Payment can be made by credit or debit card, or room charge (subject to open voucher) | Foreign currency or cash aren't accepted | The grammage corresponds to the raw protein before being cooked and may vary after cooking | The consumption of certain raw or undercooked ingredients can increase the risk of food poisoning; among other, meats, poultry, fish, shellfish and eggs; consuming this raw products is at the consumer's risk | Please let us know if you have any food allergy or restriction | You can request information on any ingredient to your waiter or the Restaurant Manager.