

ENTRADAS STARTERS

ROLLITOS THAI - THAI ROLLS (2 pz)

SALMÓN NUEVA ZELANDA (90 g), LECHUGAS, PEPINO, HOJA DE ARROZ, SALSA TAKRAI, POLVO DE KAFFIR, CILANTRO Y CHALOTES.

ORA KING SALMON (90 g), LETTUCE, CUCUMBER, RICE LEAVES, TAKRAI SAUCE, KAFFIR POWDER, CILANTRO AND SHALLOTS

DUMPLINGS (4 pz)

CERDO Y CAMARÓN (160 g), FRITOS, SALSA DE SOYA Y JENGIBRE PICANTE, CHIPS DE AJO. PORK AND SHRIMP (160 g), STIR-FRIED, SPICY SOY - GINGER SAUCE, GARLIC CHIPS.

BAO BUNS (2 pz)

RIB EYE TERIYAKI (100 g), KIMCHI HECHO EN CASA, MAYONESA JAPONESA, AGUACATE, MASAGO HABANERO.

RIB EYE TERIYAKI (100 g), HOMEMADE KIMCHI, JAPANESE MAYO, AVOCADO, HABANERO MASAGO.

ROKKU KARIFURAWA (200 g)

COLIFLOR TEMPURA, MIEL DE CHILES Y JENGIBRE.

TEMPURA CAULIFLOWER, SPICY HONEY AND GINGER.

EDAMAMES (150 g)

ASADOS AL WOK, SALSA DE SOYA Y JENGIBRE, SHICHIMI TOGARASHI, YUZU.

ROASTED, SOY SAUCE AND GINGER, SHICHIMI TOGARASHI, YUZU.

SOPAS SOUPS

TOM YUM GOONG (250 ml)

CAMARÓN (150 g), FIDEOS DE SOYA, CILANTRO, SHITAKE, GERME DE SOYA, KAFFIR, LEMON GRASS, TAMARINDO.

SHRIMP (150 g), SOY NOODLES, CORIANDER, SHITAKE, SOY SPROUTS, KAFFIR, LEMON GRASS, TAMARIND.

SHABU SHABU (250 ml)

FIDEOS, RIB EYE (100 g), CALDO DE DASHI, VEGETALES Y TOFU.

NOODLES, RIB EYE (100 g), DASHI BROTH, VEGETABLES AND TOFU.

ENSALADAS SALADS

ENSALADA BETABEL - BEET SALAD (220 g)

BETABEL ENCURTIDO, AGUACATE, JÍCAMA, CHERRY, ALMENDRAS Y ADEREZO DE CACAHUATE.

PICKLED BEETS, AVOCADO, JICAMA, CHERRY TOMATO, ALMONDS AND PEANUT DRESSING.

SOM TAM - SOM TAM SALAD (220 g)

PAPAYA VERDE, CACAHUATES, LIMA, SALSA CÍTRICA DE PESCADO, AJO, CHERRYS, CHILES Y ZANAHORIA.

GREEN PAPAYA, PEANUTS, LIME, FISH CITRIC SAUCE, GARLIC, CHERRYS, CHILI PEPPERS AND CARROTS.

PLATOS FUERTES MAIN COURSE

CURRY ROJO - RED CURRY

PORK BELLY (150 G), LECHE DE COCO, CACAHUATES, ECHALOTE ENCURTIDO, ENSALADA DE VERDES, PAN NAAN Y ARROZ COCO.
PORK BELLY (150 G), COCONUT MILK, PEANUTS, PICKLED ECHALOTE, GREEN SALAD, NAAN BREAD AND COCONUT RICE.

TIKKA MASALA

POLLO (150 G), AJONJOLÍ, PAPAS CAMBRAY, JITOMATES DESHIDRATADOS, RAITA, CILANTRO, ARROZ COCO Y PAN NAAN.
CHICKEN (150 G), SESAME, CAMBRAY POTATOES, DEHYDRATED TOMATOES, RAITA, CORIANDER, COCONUT RICE AND NAAN BREAD.

PAD THAI

FIDEOS DE ARROZ AL WOK, CAMARÓN (150 G), AJO Y JENGIBRE, PIMIENTO DULCE, GERMEN DE SOYA, CEBOLLÍN, HUEVO, CILANTRO, CACAHUATES, CHILE TRITURADO, SALSA DE TAMARINDO Y CIRUELA.
WOK RICE NOODLES, SHRIMP (150 G), GARLIC AND GINGER, SWEET PEPPER, SOY SPROUTS, CHIVES, EGG, CORIANDER, PEANUTS, CRUSHED CHILI, TAMARIND SAUCE AND PLUM.

UDON AL WOK

FIDEOS DE TRIGO, FILETE DE RES (100 G), CALABAZA, ZANAHORIA, CEBOLLÍN, ELOTE BABY, NUEZ DE LA INDIA, SALSA TERIYAKI.
WHEAT NOODLES, BEEF FILLET (100 G), PUMPKIN, CARROT, CHIVES, BABY CORN, INDIAN WALNUT, TERIYAKI SAUCE.

BIBIMBAP

VEGETALES ORGÁNICOS, ARROZ GOHAN AL WOK, SALSA DE CIRUELA Y JENGIBRE, HUEVO (1 PZ) Y PASTA DE CHILES FERMENTADOS GOCHUJANG.
ORGANIC VEGETABLES, GOHAN RICE, PLUM AND GINGER SAUCE, FRIED EGG (1 PZ) AND GOCHUJANG FERMENTED CHILI PASTE.

AGREGUE - ADD

SALMÓN / SALMON (100 G)
PORK BELLY / PORK BELLY (150 G)
FILETE DE RES / BEEF TENDERLOIN (100 G)
CAMARÓN / SHRIMP (180 G)

GUARNICIONES SIDES

VEGETALES AL WOK - WOK VEGETABLES (190 g)

CON AJO, JENGIBRE Y SOYA.
WITH GARLIC, GINGER AND SOY.

GOHAN (120 g)

ARROZ AL VAPOR.
STEAMED RICE.

YAKIMESHI DE VEGETALES - VEGETABLE YAKIMESHI (220 g)

CHÍCHARO CHINO, GOHAN, ZANAHORIA, MOYASHI, CALABAZA.
CHINESE CHICHARO, GOHAN, CARROT, MOYASHI, PUMPKIN.

AJOS FRITOS - FRIED GARLIC (100 g)

CHIPS DE AJOS FRITOS.
FRIED GARLIC CHIPS.

KIMCHI (100 g)

COL ASIÁTICA ENCURTIDA EN CHILES FERMENTADOS.
ASIAN CABBAGE PICKLED IN FERMENTED CHILIES.

SHITAKES DULCES - SWEET SHITAKES (100 g)

MARINADOS EN SOYA, MIRIN Y VINAGRE DE ARROZ.
MARINATED IN SOY, MIRIN AND RICE VINEGAR.

POSTRES DESSERTS

CHOCOLATE Y MATCHA - CHOCOLATE & MATCHA

PASTEL DE CHOCOLATE BLANCO, AMERENA Y MATCHA, CRUJIENTE DE CHOCOLATE DE YUZU, SEMILLAS DE CHÍA, SALSA DE JENGIBRE.
AMERENA, MATCHA AND WHITE CHOCOLATE CAKE, YUZU CHOCOLATE CRUNCH, CHIA SEEDS, GINGER SAUCE.

STICKY RICE

MOUSSE DE COCO, ARROZ GLUTINOSO, MANGO Y AJONJOLÍ CARAMELIZADO.
COCONUT MOUSSE, SWEET RICE, MANGO AND CARAMELIZED SESAME.

HELADO TEMPURA - TEMPURA ICE CREAM

HELADO KULFI, SALSA DE CHOCOLATE, PASTA KATAIFI.
KULFI ICE CREAM, CHOCOLATE SAUCE, KATAIFI PASTA.

TARTA DE YUZU

CREMOSO DE YUZU PERFUMADO CON JENGIBRE Y GUAYABA LIOFILIZADA.
CREAMY YUZU FLAVORED WITH GINGER AND LYOPHILIZED GUAVA.

TEPPANYAKI 8 TIEMPOS

1^{ER} TIEMPO

WONTON DE CAMARÓN - SHRIMP WONTON (1 pz)

CAMARONES MARINADOS (25 g) Y SALSA DE CHILES DULCES.
MARINATED SHRIMP (25 g) AND SWEET CHILI SAUCE.

2° TIEMPO

SHARI (80 g)

ESFERAS DE ARROZ SHARI, SHITAKE DULCE, ENSALADA DE ALGA, MASAGO HABANERO.
SHARI RICE, SWEET SHITAKE, SEAWEED SALAD, HABANERO MASAGO.

3^{ER} TIEMPO

ROLLITO THAI - THAI ROLL (110 g)

VEGETALES CON SALSA TAKRAI Y POLVO DE KAFFIR.
VEGETABLES WITH TAKRAI SAUCE AND KAFFIR PODER.

4° TIEMPO

SHABU SHABU

RIB EYE (50 g), CALDO DE DASHI, FIDEOS, VERDURAS DE TEMPORADA.
RIB EYE (50 g), DASHI BROTH, NOODLES, SEASONAL VEGETABLES.

5° TIEMPO

YAKIMESHI DE VEGETALES - VEGETARIAN YAKIMESHI (140 g)

CHÍCHARO CHINO, GOHAN, ZANAHORIA, MOYASHI, CALABAZA.
SNOWPEA, GOHAN, CARROT, MOYASHI, PUMPKIN.

6° TIEMPO

MAGURO TATAKI (50 g)

AJONJOLÍ, SHICHIMI TOGARASHI, POLVOS THAI, BETABEL, YUZU.
SESAME SEED, SHICHIMI TOGARASHI, THAI SEASONING, BEET, YUZU.

7° TIEMPO

STRIPLOIN (100 g)

VERDURAS ORGÁNICAS, MANTEQUILLA Y SALSA GOMADARE.
ORGANIC VEGETABLES, BUTTER AND GOMADARE SAUCE.

8° TIEMPO

STICKY RICE (110 g)

ARROZ, LECHE DE COCO, CHUTNEY DE MANGO, AJONJOLÍ CAMELIZADO.
COCONUT MILK, MANGO CHUTNEY, CARAMELIZED SESAME SEED.

Favor de informar a su mesero de cualquier requerimiento dietético o alergias.

Nuestros precios están en Pesos Mexicanos (MXN), incluyen IVA (16%) y 15% de cargo por servicio, el pago se puede realizar en tarjeta de crédito o débito (aceptamos Visa, Master Card, American Express - no cobramos cargo adicional por uso de tarjeta) y cargo a habitación (sujeto a Voucher abierto), NO ACEPTAMOS EFECTIVO; el gramaje corresponde a la proteína en crudo antes de ser cocinada y puede variar después de su cocción, ninguna de las bebidas tienen refill, le informamos a nuestros huéspedes que el consumo de ciertos ingredientes crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimenticia; entre otros carnes, aves, pescados, mariscos y huevos. Puede solicitar información sobre cualquier ingrediente al Gerente del restaurante.

Please advise your server should you have any special dietary requirements or allergies.

Our prices are in Mexican pesos (MXN), include VAT (16%) and 15% service charge, payment can be made by credit or debit card (we accept VISA, Master Card, American Express - we do not charge additional fee for card use) and room charge (subject to open Voucher). WE DO NOT ACCEPT CASH; the weight corresponding to the raw protein before cooking and may vary after cooking, none of the beverages have refill, we inform our guests that the use of certain raw or undercooked ingredients may increase the risk of food poisoning, among others meats, poultry, seafood and eggs. Information on any ingredient can be obtained from the Restaurant Manager.

TEPPANYAKI 4 TIEMPOS

1^{ER} TIEMPO

SHARIS (80 g)

ESFERAS DE ARROZ SHARI, SHITAKE DULCE, ENSALADA DE ALGA, MASAGO HABANERO.
SHARI RICE, SWEET SHITAKE, SEAWEED SALAD, HABANERO MASAGO.

2° TIEMPO

YAKIMESHI DE VEGETALES - VEGETARIAN YAKIMESHI (140 g)

CHÍCHARO CHINO, GOHAN, ZANAHORIA, MOYASHI, CALABAZA.
SNOWPEA, GOHAN, CARROT, MOYASHI, PUMPKIN.

3^{ER} TIEMPO

MAGURO TATAKI (50 g)

AJONJOLÍ, SHICHIMI TOGARASHI, POLVOS THAI, BETABEL, YUZU.
SESAME SEED, SHICHIMI TOGARASHI, THAI SEASONING, BEET, YUZU.

4° TIEMPO

STRIPLOIN (100 g)

VERDURAS ORGÁNICAS, WAGYU CROSS, MANTEQUILLA Y SALSA GOMADARE.
ORGANIC VEGETABLES, WAGYU CROSS, BUTTER AND GOMADARE SAUCE.

MENÚ VEGETARIANO VEGETARIAN MENU

ENTRADAS APPETIZERS

EDAMAMES (150 g)

ASADOS AL WOK, SALSA DE SOYA Y JENGIBRE, SHICHIMI TOGARASHI, YUZU.
ROASTED, SOY SAUCE AND GINGER, SHICHIMI TOGARASHI, YUZU.

DUMPLINGS (4 pz)

FRITOS DE VEGETALES, SALSA DE SOYA Y JENGIBRE PICANTE, CHIPS DE AJO.
FRIED VEGETABLES, SOY SAUCE AND SPICY GINGER, GARLIC CHIPS.

ROKKU KARIFURAWA (200 g)

COLIFLOR TEMPURA, MIEL DE CHILES Y JENGIBRE.
TEMPURA CAULIFLOWER, SPICY HONEY AND GINGER.

SHABU SHABU (250 g)

FIDEOS, SHIMEJI, CALDO DE ALGAS, VEGETALES Y TOFU.
NOODLES, SHIMEJI, SEAWEED BROTH, VEGETABLES AND TOFU.

BETABEL SALAD - BEET SALAD (220 g)

BETABEL ENCURTIDO, AGUACATE, JÍCAMA, CHERRY, ALMENDRAS,
ADEREZO DE CACAHUATE Y VINAGRE DE ARROZ.
PICKLED BEETS, AVOCADO, JICAMA, CHERRY TOMATO, ALMONDS,
PEANUT DRESSING AND RICE VINEGAR.

PLATOS FUERTES MAIN COURSE

PAD THAI (240 g)

FIDEOS DE ARROZ AL WOK, AJO Y JENGIBRE, PIMIENTO DULCE, GERMEN DE SOYA,
CEBOLLÍN, CILANTRO, CACAHUATES, CHILE TRITURADO, SALSA DE TAMARINDO Y CIRUELO.
WOK RICE NOODLES, GARLIC AND GINGER, SWEET PEPPER, SOY GERM, CHIVES,
CORIANDER, PEANUTS, CRUSHED CHILI, TAMARIND AND PLUM SAUCE.

BIBIMBAP (250 g)

VEGETALES ORGÁNICOS, ARROZ GOHAN AL WOK, SALSA DE CIRUELA Y JENGIBRE,
PASTA DE CHILES FERMENTADOS GOCHUJANG.
ORGANIC VEGETABLES, GOHAN RICE, PLUM AND GINGER SAUCE,
GOCHUJANG FERMENTED CHILI PASTE.

TEPPANYAKI VEGETARIANO VEGETARIAN TEPPANYAKI

1^{ER} TIEMPO

ROLLITO THAI - THAI ROLLS (110 g)

VEGETALES CON SALSA TAKRAI Y POLVO DE KAFFIR.
VEGETABLES WITH TAKRAI SAUCE AND KAFFIR PODER.

2° TIEMPO

SHARI (80 g)

ESFERAS DE ARROZ, SHITAKES DULCES, ENSALADA DE ALGA.
RICE, SWEET SHITAKES, SEAWEED SALAD.

3^{ER} TIEMPO

DUMPLING (1 pz)

SALSA DE CHILES DULCE.
SWEET CHILI SAUCE.

4° TIEMPO

ROKKU KARIFURAWA (100 g)

COLIFLOR TEMPURA, MIEL DE CHILES Y JENGIBRE.
TEMPURA CAULIFLOWER, SPICY HONEY AND GINGER.

5° TIEMPO

SHABU SHABU (120 g)

FIDEOS, SHIMEJI, CALDO DE ALGAS, VEGETALES Y TOFU.
NOODLES, SHIMEJI, SEAWEED BROTH, VEGETABLES AND TOFU.

6° TIEMPO

YAKIMESHI DE VEGETALES - VEGETARIAN YAKIMESHI (140 g)

CHÍCHARO CHINO, GOHAN, ZANAHORIA, MOYASHI, CALABAZA.
SNOWPEA, GOHAN, CARROT, MOYASHI, PUMPKIN.

7° TIEMPO

TOFU (110 g)

VERDURAS ORGÁNICAS, TOFU Y SALSA GOMADARE.
ORGANIC VEGETABLES, TOFU AND GOMADARE SAUCE.

8° TIEMPO

STICKY RICE (110 g)

ARROZ, LECHE DE COCO, CHUTNEY DE MANGO, AJONJOLÍ CARAMELIZADO.
COCONUT MILK, MANGO CHUTNEY, CARAMELIZED SESAME SEED.

Favor de informar a su mesero de cualquier requerimiento dietético o alergias.

Nuestros precios están en Pesos Mexicanos (MXN), incluyen IVA (16%) y 15% de cargo por servicio, el pago se puede realizar en tarjeta de crédito o débito (aceptamos Visa, Master Card, American Express - no cobramos cargo adicional por uso de tarjeta) y cargo a habitación (sujeto a Voucher abierto), NO ACEPTAMOS EFECTIVO; el gramaje corresponde a la proteína en crudo antes de ser cocinada y puede variar después de su cocción, ninguna de las bebidas tienen refill, le informamos a nuestros huéspedes que el consumo de ciertos ingredientes crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimenticia; entre otros carnes, aves, pescados, mariscos y huevos. Puede solicitar información sobre cualquier ingrediente al Gerente del restaurante.

Please advise your server should you have any special dietary requirements or allergies.

Our prices are in Mexican pesos (MXN), include VAT (16%) and 15% service charge, payment can be made by credit or debit card (we accept VISA, Master Card, American Express - we do not charge additional fee for card use) and room charge (subject to open Voucher). WE DO NOT ACCEPT CASH; the weight corresponding to the raw protein before cooking and may vary after cooking, none of the beverages have refill, we inform our guests that the use of certain raw or undercooked ingredients may increase the risk of food poisoning, among others meats, poultry, seafood and eggs. Information on any ingredient can be obtained from the Restaurant Manager.

MENÚ DE NIÑOS KIDS MENU

ENSALADA MIXTA - MIX SALAD (120 g)

LECHUGAS MIXTAS, PEPINO, AJONJOLÍ Y VINAGRE DE ARROZ.
MIXED LETTUCE, CUCUMBER, SESAME AND RICE VINEGAR.

ESFERA DE ARROZ - DRAGON BALLS (120 g)

BOLAS DE ARROZ SHARI FRITAS, QUESO CREMA Y UME, CON SALSA DE ANGIULA.
FRIED SHARI RICE BALLS, CREAM CHEESE AND UME, WITH EEL SAUCE.

PASTA UDON - UDON KIDS

FIDEOS, FONDO DE RES Y FILETE ASADO.
NOODLES, BEEF BROTH, BEEF STRIPS.

TORIMITAS

PALOMITAS DE POLLO, MASAGO HARARE, SALSA DULCE, ARROZ GOHAN.
CHICKEN POPCORN, MASAGO HARARE, SWEET SAUCE, GOHAN RICE.

HAMBURGEISHA

TAPAS DE ARROZ SHARI FRITAS, RIB EYE TERIYAKI, MAYONESA, AGUACATE Y LECHUGA.
FRIED SHARI RICE, RIB EYE TERIYAKI, MAYONNAISE, AVOCADO AND LETTUCE.

TORISOBA

FIDEOS SALTEADOS, POLLO, CALABACITAS Y SALSA TERIYAKI.
SAUTÉED NOODLES, CHICKEN, ZUCCHINI AND TERIYAKI SAUCE.