

[01.1] EDAMAMES TRUFADOS – TRUFFLED EDAMAME (120 g)

Aceite de trufa, sal maldon y mantequilla de ajo.  
(Truffle oil, maldon salt and garlic butter.)

[01.2] TOSTADA DE ATÚN – TUNA TOAST (1 pz) (80 g)

Nori crujiente, atún graso, aguacate, caviar de esturión.  
(Crispy nori, avocado, sturgeon caviar.)

[01.3] TOSTADA DE KAMPACHI MISO (1 pz) (40 g)  
KAMPACHI MISO TOAST

Wonton, mayonesa picante, yuzu-miso, foie gras, tartufata, ikura.  
(Wonton, spicy mayo, yuzu-miso, foie gras, truffle, ikura.)

[01.4] KAMAYAKI – FISH JAW (2 pz)

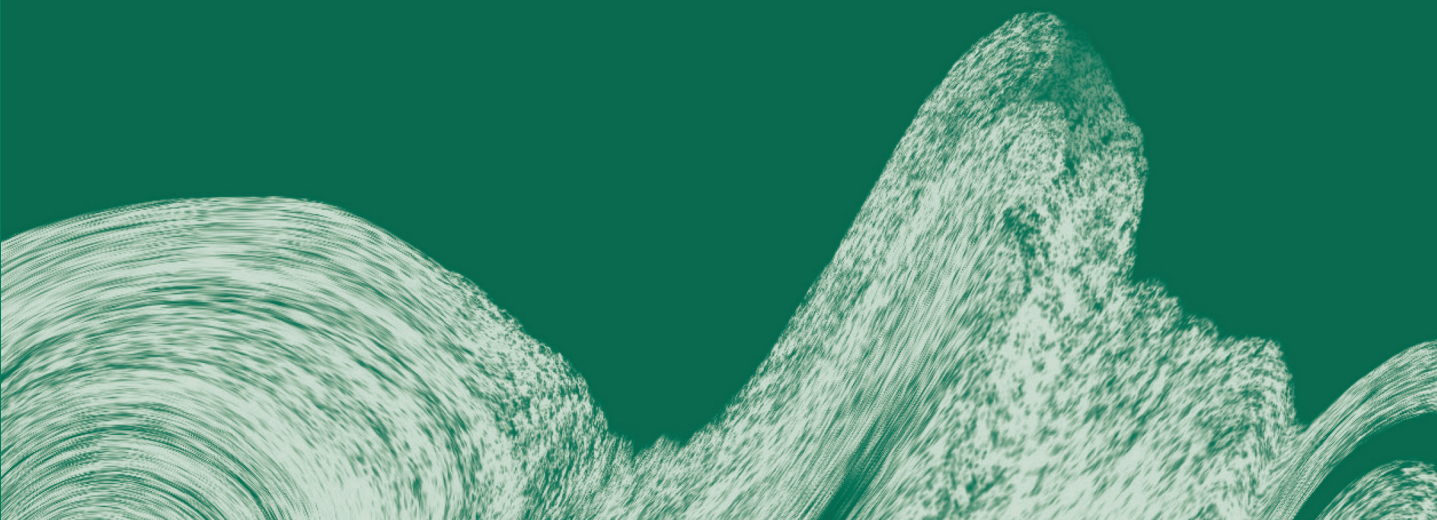
Mandíbulas de pescado, salsa de jengibre, negi.  
(Ginger sauce, negi.)

Los alimentos crudos están cuidadosamente preparados, aun así su ingestión es responsabilidad del comensal. 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.

*Raw ingredients are carefully handled. Consumption is at the diner's discretion. 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.*



---

[02.1] VEGETALES - VEGETABLES (160 g)

Camote, shiso, espárrago, shimeji, okra, calabacín, salsa tendashi.

(Sweet potato, shiso, asparagus, shimeji, okra, zucchini, tendashi sauce.)

[02.2] CAMARÓN SHISO - SHISO SHRIMP (5 pz)

Salsa Tendashi.

(Tendashi sauce.)

[02.3] JAIBA DE CONCHA SUAVE - SOFT SHELL CRAB (2 pz)

Ponzu picante, mayonesa de cilantro, brote.

(Spicy ponzu, cilantro mayo, sprouts.)

---

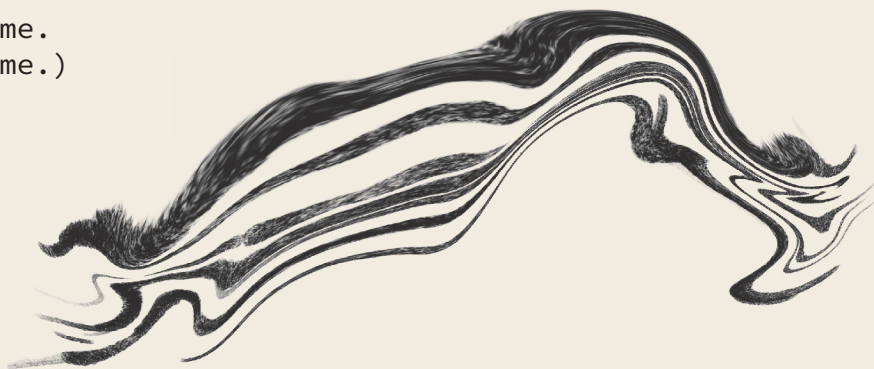
[03.1] RAMEN AJONJOLÍ PICANTE - SPICY SESAME RAMEN (250 ml)

Fondo de pollo y cerdo, aceite de rayu, salt-soy, bok choy y negi.  
(Chicken and pork broth, rayu oil, bok choy salt-soy and negi.)

[03.2] SOPA MISO - MISO SOUP (250 ml)

Negi, tofu y wakame.

(Negi, tofu, wakame.)



Los alimentos crudos están cuidadosamente preparados, aun así su ingestión es responsabilidad del comensal. 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.

---

*Raw ingredients are carefully handled. Consumption is at the diner's discretion. 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.*

---

**HOSOMAKIS (6 pz)**

[04.6] NEGGI TORO PORO FRESCO (80 g)  
Poro fresco y wasabi. (Fresh leek and wasabi.)

[04.7] ATÚN SPICY - SPICY TUNA (60 g)  
Spicy mayo, negi, aguacate, ajonjolí. (Avocado, sesame.)

[04.8] SALMÓN SPICY - SPICY SALMON (60 g)  
Aguacate, tobiko, negi y spicy mayo.  
(Avocado, tobiko, negi and spicy mayo.)

[04.9] UNAGI MAKI (60 g)  
Anguila, kyuri, salsa de anguila y aguacate.  
(Eel, cucumber, eel sauce and avocado.)

**TEMAKIS (1 pz)**

[04.10] ENOKI BURI - ENOKI SEA BASS (50 g)  
Lobina flameada, spicy, enoki a la mantequilla.  
(Spicy seared sea bass, buttered enoki.)

[04.11] ATÚN SPICY - SPICY TUNA (50 g)  
Mayo picante, aguacate y negi.  
(Spicy mayo, avocado and negi.)

[04.12] KAMPACHI SPECIAL (50 g)  
Kampachi, tanuki, spicy mayo, nikiri, salsa de anguila.  
(Kampachi, tanuki, spicy mayo, nikiri, eel sauce.)

[04.13] KAISEN (50 g)  
Atún, salmón, kampachi, hoja shiso, neri-ume.  
(Tuna, salmon, kampachi, shiso leaf, neri-ume.)

[04.14] ATÚN Y SALMÓN - SPICY TUNA AND SALMON (50 g)  
Mayo picante, aguacate y negi.  
(Spicy mayo, avocado and negi.)

Los alimentos crudos están cuidadosamente preparados, aun así su ingestión es responsabilidad del comensal. 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.

---

*Raw ingredients are carefully handled. Consumption is at the diner's discretion. 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.*

---

 SASHIMIS CORTE FINO / SLICED SASHIMI

## [04.1] SALMÓN MISO - MISO SALMON (80 g)

Salmón sellado, miso dulce, ponzu, brotes.  
(Seared salmon, sweet miso, ponzu, sprouts.)

## [04.2] HUACHINANGO / RED SNAPPER (80 g)

Furikake de shiso, aceite de trufa, nikiri,  
brote, ralladura de limón.  
(Shiso furikake, truffle oil, sprout, lemon zest.)

## [04.3] KAMPACHI Y TRUFA - KAMPACHI AND TRUFFLE (80 g)

Manzana, dry miso, cebollín, chips de ajo, ponzu,  
aceite de trufa y parmesano.  
(Apple, dry-miso, garlic chips, ponzu, truffle oil, parmesan.)

## [04.4] SASHIMI CORTE GRUESO - THICK CUT SASHIMI (250 g)

Akami, toro, chutoro, salmón, lobina, kampachi y tako. (35 g c/u)  
(Akami, toro, chutoro, salmon, striped bass, kampachi and tako.)

## NIGIRI

(1 pz) (15 g)

## [04.5] AKAMI

TORO

CHUTORO

KAMA TORO (Ask for availability)

ORA KING SALMON

HUACHINANGO - RED SNAPPER

LOBINA RAYADA - STRIPED SEA BASS

HAMACHI

PESCA DEL DÍA - CATCH OF THE DAY

TAKO - OCTOPUS

Los alimentos crudos están cuidadosamente preparados, aun así su ingestión es responsabilidad del comensal. 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.

*Raw ingredients are carefully handled. Consumption is at the diner's discretion. 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 VEGETARIANO Y VEGANO VEGETARIAN & VEGAN MENU

---

### ENTRADAS – APPETIZERS

#### EDAMAMES TRUFADOS – TRUFFLED EDAMAME

Aceite de trufa, sal maldon.  
(Truffle oil, maldon salt.)

#### ENSALADA DE ALCACHOFAS – FRESH ARTICHOKE SALAD

Puerro crujiente, yuzu y cebollino.  
(Crispy leek, yuzu and chives.)

#### ENSALADA DE TEMPORADA – SEASONAL SALAD

Lechugas con aderezo de jengibre y ajonjolí.  
(Lettuce with sesame and ginger dressing.)

### TEMPURA

#### VEGETALES – VEGETABLES

Camote, espárrago, hongo, zuchinni, salsa tendashi y zanahoria.  
(Sweet potato, asparagus, mushroom, zucchini, tendashi sauce and carrot.)

### SOPA – SOUP

#### RAMEN MISO Y VERDURAS SALTEADAS – RAMEN MISO AND SAUTÉED VEGETABLES

Fondo de miso y verduras salteadas, zanahoria, elote baby, cebollín, calabaza.  
(Miso broth and sautéed vegetables, carrot, enoki, baby corn, chives, pumpkin.)

#### SOPA MISO – MISO SOUP

Negi, tofu y wakame. (Negi, tofu and wakame.)

Los alimentos crudos están cuidadosamente preparados, aun así su ingestión es responsabilidad del comensal. 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.

---

*Raw ingredients are carefully handled. Consumption is at the diner's discretion. 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.*

## SASHIMI

### TOFU NEW STYLE – TOFU NEW STYLE

Tofu corte medio con yuzu soy y sellado con aceite caliente.  
(Tofu medium cut with yuzu soy and seared with hot oil.)

## FUTOMAKIS

### ROLLO DE VEGANO – VEGAN ROLL

Aguacate, espárrago, kiury, shiso, enoki, lechuga.  
(Avocado, asparagus, kiury, shiso, enoki, lettuce.)

### KAPPA MAKI

Pepino japonés, hoja shiso y ume.  
(Japanese cucumber, shiso leaf, ume.)

## NIGIRI (1 pz)

AGUACATE – AVOCADO

KIURY – KIURY

ESPÁRRAGO – ASPARAGUS

CALABAZA – PUMPKIN

ZANAHORIA – CARROT

ALGAS – ALGAE



Los alimentos crudos están cuidadosamente preparados, aun así su ingestión es responsabilidad del comensal. 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.

---

*Raw ingredients are carefully handled. Consumption is at the diner's discretion. 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 NIÑOS / KIDS MENU

---

### ENTRADAS / APPETIZERS

Lechugas mixtas, edamame, zanahoria, shimeji y vinagreta de soya.  
(Mixed lettuce, edamame, carrot, shimeji and soy vinaigrette.)

Vegetales tempura, espárrago, okra, zuchinni, zanahoria y shimeji.  
(Tempura veggies, asparagus, okra, zucchini, carrot and shimeji.)

CAMARÓN TEMPURA  
SHRIMP TEMPURA

HOSOMAKIS (6 pz) SALMÓN -

SALMON

AKAMI - TUNA AKAMI

AGUACATE - AVOCADO

KAPPA MAKI - ROLLO DE PEPINO  
(Kappa Maki / Cucumber roll)

ARROCES - RICE

Yakimeshi/Verduras/Camarón  
(Yakimeshi/Vegetables/  
Shrimp)

GOHAN

YAKITORI

Pollo/Brócoli/Calabacín  
(Chicken/Broccoli/Zucchini)



Los alimentos crudos están cuidadosamente preparados, aun así su ingestión es responsabilidad del comensal. 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.

---

*Raw ingredients are carefully handled. Consumption is at the diner's discretion. 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.*