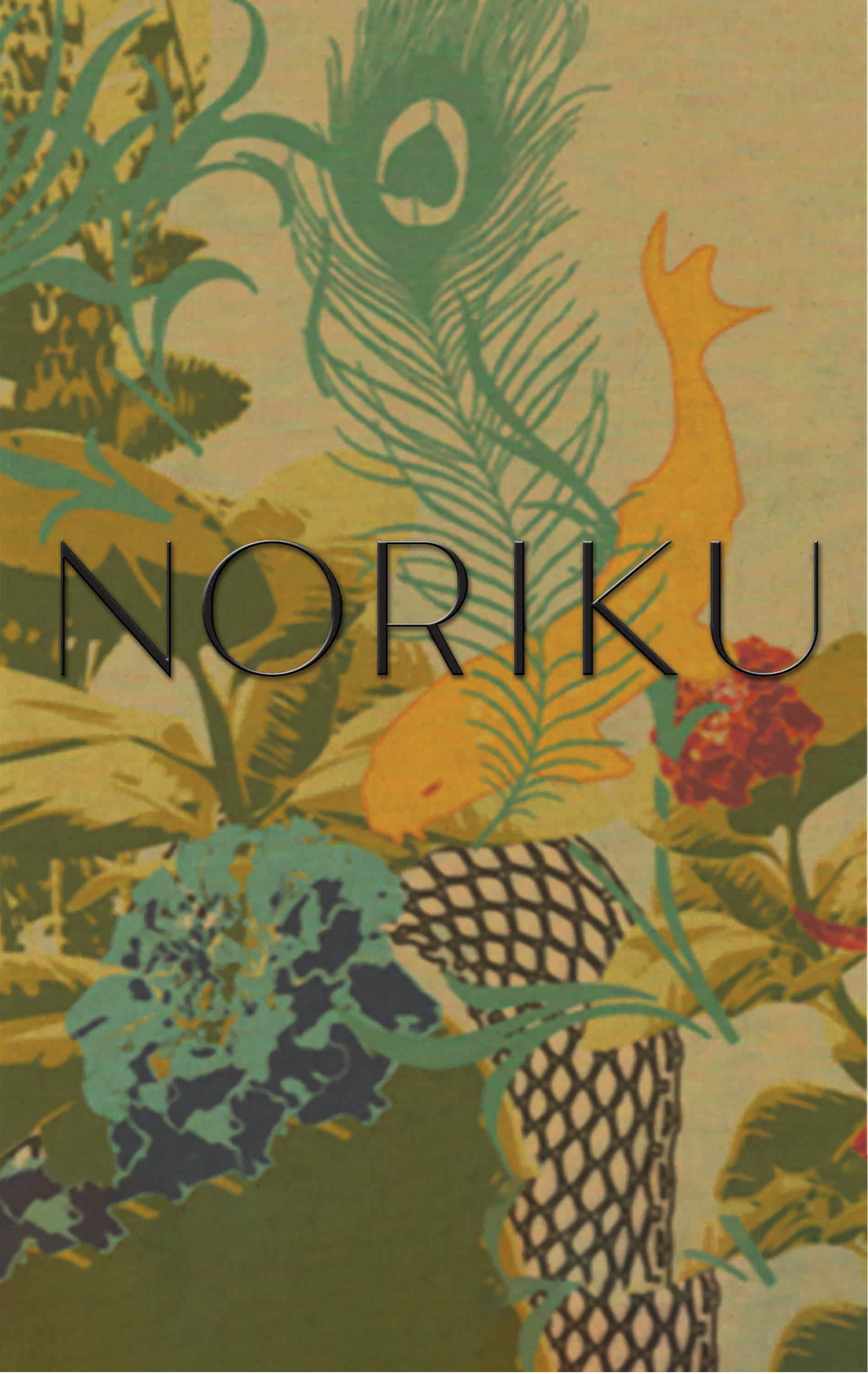




NORIKU

ENTRADA - FIRST COURSE

EDAMAME AL WOK - WOK EDAMAME (100 gr) **V** **Gf**
natural o sambal, limon, negui, sal maldon
natural or sambal, lemon, negui, maldon salt

TATAKI DE ATÚN - TUNA TATAKI (150 gr)
salsa de aji amarillo, aguacate, toronja, cebollín
yellow aji sauce, avocado, grapefruit, chives

CRUJIENTE - CRISPY

VEGETALES TEMPURA **V**
VEGETABLES TEMPURA
camote, cebolla, hongo, okra, zuchinni, salsa tendashi
sweet potato, onion, mushrooms, okra, zucchini, tendashi sauce

CAMARÓN TEMPURA - SHRIMP TEMPURA (150 gr)
mayonesa de chiles ahumados, cebollín, ponzu
smoked chili mayonnaise, chives, ponzu

JAIBA DE CONCHA SUAVE
SOFT SHELL CRAB (150 gr)
jaiba frita, ponzu picante, salsa de cilantro.
fried crab, spicy ponzu, cilantro sauce

SOPA - SOUP

SOPA MISO - MISO SOUP
cebollín, tofu, alga wakame
chives, tofu, wakame

HOSOMAKI DE ATÚN PICANTE
SPICY TUNA HOSOMAKI (100 gr)
alga nori, mayonesa de naranja agria, limon verde
nori seaweed, sour orange mayonnaise, green lemon

CALIFORNIA ROLL
pepino, aguacate, tampico (100 gr), mayonesa de ajonjolí
cucumber, avocado, tampico, sesame mayonnaise

VEGGY ROLL **V** **Gf**
shitake, pepino, queso tofu, tofuneta de cilantro
shitake, cucumber, tofu cheese, cilantro tofuneta

DRAGON ROLL
camarón tempura (100 gr), aguacate, queso crema,
mayonesa habanero, salsa de soya dulce
tempura shrimp, avocado, cream cheese,
habanero mayonnaise, sweet soy sauce

POSTRES - DESSERTS

CHEESECAKE DE MATCHA
MATCHA CHEESECAKE
base de galleta, pastel de queso y matcha,
gel de frutos rojos, tierra de matcha
cookie base, matcha cheesecake, red berries gel, matcha earth

STIKY RICE
arroz glutinoso con coco, compota de mango, lima, coco frito
glutinous rice with coconut, mango compote, lime, fried coconut

ZAKURA DE MANDARINA
TANGERINE ZAKURA
jelly de mandarina, reducción de cereza,
crumble de cítricos, sorbete de mandarina
tangerine jelly, cherry reduction, citrus crumble, tangerine sorbet

POKE & ENSALADAS - SALADS & POKE

POKE SALUDABLE - HEALTHY POKE **V** **Gf**
quinoa, edamame, shitake, pepino, verduras encurtidas,
aguacate, soya dulce
quinoa, edamame, shitake, cucumber, pickled veggies,
avocado, sweet soy sauce

ENSALADA VERDE VIETNAMITA **V** **Gf**
GREEN VIETNAMESE SALAD
cilantro, menta, zanahoria, chicharo chino, espinacas baby,
pepino, vinagreta de tamarindo, tomate verde, salsa vietnamita
cilantro, mint, carrot, chinese pea, baby spinach, cucumber,
tamarind vinaigrette, green tomato, vietnamese sauce

ENSALADA DE WONTON Y POLLO
WONTON AND CHICKEN SALAD (150 gr)
zanahoria, apio, nabo, col morada,
aderezo de jengibre, cilantro, menta
carrot, celery, turnip, purple cabbage,
ginger dressing, coriander, mint

PLATOS FUERTES - MAIN COURSES

ARROZ YAKIMESHI - YAKIMESHI RICE
vegetales de temporada, salsa de soya, ajo,
katsuobushi, salsa de ostión
seasonal vegetables, soy sauce, garlic,
katsuobushi, oyster sauce

PASTA YAKISOBA - YAKISOBA NOODLES
col, cebolla, ajo, jengibre, zanahoria, salsa de ostión, cebollín
cabagge, onions, garlic, ginger, carrots, oyster sauce, chives

ARROZ NASI GORENG - NASI CORENG RICE **V**
res, pollo o camarón, negui, ajo, jengibre,
pasta goreng, salsa soya
beef, chicken or shrimp, negui, garlic,
ginger, goreng paste, soy sauce

A ELEGIR - TO CHOICE (120 gr)
vegetariano, pork belly, res, pollo o camarón
vegetarian, pork belly, beef, chicken or shrimp

ESPECIALES DEL CHEF
CHEF'S SPECIALS

CURRY VERDE DE CORDERO **\$950**
LAMB GREEN CURRY (200 gr)
arroz vapor, cebolla blanca, chile fresno, menta,
cilantro, ajonjolí blanco tostado
steamed rice, white onion, ash chili, mint, cilantro,
toasted white sesame

PESCADO ENTERO FRITO SICHUAN **\$ 980**
SICHUAN FRIED WHOLE FISH (1 kg)
ensalada de papaya verde, pepinos picantes, bok choy a la parrilla
green papaya salad, spicy cucumbers, grilled bok choy

LANGOSTA INDOCHINA **\$ 990**
INDOCHINESE LOBSTER (350 gr)
marinada en cinco especias chinas, ensalada de zanahoria,
salsa nuoc mam, tobiko, masago, cebollín, mayonesa
marinade in five chinese spices, carrot salad,
nuoc mam, tobiko, masago, chives, mayonnaise

Los productos con precio indicado no son parte de su paquete all-inclusive.
Precios en Pesos Mexicanos incluyen IVA (16%). El cargo se realizará en dólares al tipo
de cambio publicado en recepción, pago con tarjeta de crédito o cargo a la habitación.
The products with an indicated price are not included in the all-inclusive package.
Prices are in Mexican pesos (16%) TAX included. The charge will apply in USD exchange
rate available in front office. Payment with credit card or room charge is available.

V VEGAN **Gf** GLUTEN FREE

Favor de informar a su mesero cualquier requerimiento dietético o alergias
Los alimentos crudos están cuidadosamente preparados,
aun así su ingestión es responsabilidad del comensal.
Please advise your server should you have any special dietary requirements or allergies
Raw ingredients are carefully handled, their ingestion is at the diner's discretion.