

SUSHI すし

El sushi se sirve con salsa de soja, jengibre encurtido y wasabi

NIGIRI にぎり寿司

SAKE

Salmón

EBI

Camarón cocido

MAGURO

Atún rojo

MAKI 巻き寿司

DAIKON OSHINKO

Rábano japonés encurtido

CALIFORNIA

Surimi, queso crema, aguacate y pepino

DRAGON ROLL

Camarón capeado y frito, aguacate, pepino, salsa de anguila y mayonesa picante

ATÚN PICANTE

Atún fresco con queso crema y mayonesa picante

SASHIMI 刺身

HAMACHI

Atún rojo crudo

SAKE

Salmón crudo

TATAKI たたき

MAGURO

Atún rojo

SAKE

Salmón

GOHANMONO ご飯もの

ARROZ BLANCO ごはん

Arroz al vapor

YAKIMESHI 焼きめし

MIXTO RES Y POLLO

Arroz frito con jamón, camarón, cebolla, cebollín y huevo, sazonado con salsa soja



DONBURIMONO 丼もの

Arroz con pescado, carne, vegetales, salsa de soya y mirií

COSTILLA DE RES

En salsa thai y arroz vapor

TORIDON トリドン

Pollo teriyaki y arroz al vapor

SHIRUMONO するもの SOPAS

MISO みそしる

Sopa clásica a base de miso, tofu, alga wakame y champiñones, aromatizada con bonito seco

SUMASI-JIRU すまし汁

Caldo claro de bonito seco, salsa soja y alga nori, servido con huevo cocido tamago

NERIMONO ねりもの

RAMEN ラーメン

Ramen de panceta, caldo con soja, ajo y gengibre, tallarines, vegetales, semilla de sésamo y cebolletas

UDON うどん

Tallarines de harina de trigo, tiras de res, col, cebolletas, shitake y salsa soja, conserva de gengibre

AGEMONO 揚げ物

CAMARONES TEMPURAの天ぷら

Camarones fritos, acompañados de tempura de vegetales y salsa tibia de dashi, mirií y soja

YAKIMONO 焼きもの PLATILLOS FUERTES AL GRILL

ABURI RED TUNA アブリマグロ

Atún rojo marinado con sake, mirií y soja, asado a la plancha, servido con arroz gohan y salsa ponzu soja y cítricos

SALMÓN MISO 焼き鮭

Salmón a la parrilla con costra de miso y bokchoy

DEZATO デザート

PASTEL DE QUESO JAPONÉS

スフレチーズケーキ

LICHEE CON SAKE Y JENGIBRE

CURTIDO BANANA バナナ

Banano frito en tempura, salsa tibia de chocolate con helado de te verde

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.

MENÚ DE ORIGEN VEGETAL

ENTRADAS

- 🍏 **AGUACATE FUEGO**
Quelites, ceniza de habanero, paté de pimientos
- 🍏 **CHERRY TARTINE**
Tomate confit al romero, aceituna negra, pate de cebolla reducción de balsámico, vinagreta
- 🍏 **BONELESS DE COLIFLOR**
BBQ Gochuyang, fritas de camote

SOPA

- 🍏 **CREMA DE PAPA Y PORO**

PLATOS FUERTES

- 🍏 **TETELA DE HONGOS Y FRIJOL**
Setas, champiñón, hoja santa, ensalada de nopal, salsa encacahuatada
- 🍏 **CREPES DE SETAS**
Cremoso de poblano, elote dulce, cebolla cambray, ejotes

POSTRE

- RED VELVET**
Pastel a base de un bizcocho de terciopelo sin huevo, una crema vegetal de vainilla con una compota de frutos rojos

- 🍏 Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada
- 🌿 Son platillos libres de gluten
- 🍏 Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)



EXCELLENCE

CORAL PLAYA MUJERES, MEXICO