



CARTA DE SAKES

MENÚ DE CENAS

SAKE

Sake, también conocido como saki, es una bebida Japonesa alcohólica realizada con arroz fermentado. El sake es suave en color, no carbonizado con un sabor dulce y fuerte, contiene un 18% de alcohol.

El sake es erróneamente clasificado como vino, debido a su grado alcohólico y contenido, sin embargo, es elaborado con 100% arroz.

					
		Jar 200 ML			Jar 200 ML
GINJO			NIGORI		
NAMI JUNMAI, 750 ml	\$90	\$30	NAMI NIGORI 375 ml	\$60	
JUNMAI GINJO			JUNMAI NIGORI		
MOMOKAWA DIAMOND SAKE, Junmai Ginjo 300 ml	\$55		OZEKI NIGORI 750 ml	\$50	\$15
MOMOKAWA PEARL, Junmai Ginjo 750 ml	\$100	\$35	JUNMAI PREMIUM		
SHIRATAKI SHUZO, Junmai-Ginjo 720 ml	\$110	\$35	NAMI JUNMAI DAI GINJO, 750 ml	\$155	\$55
MOMOKAWA "G", Junmai Ginjo 750 ml	\$110	\$40	SOCHU		
			SHENGETSU KOISHISO C/RED PEAR, Sochu 500 ml	\$85	

Precios establecidos en Dólares Americanos (USD).
Los cargos en Moneda Nacional se establecerán al tipo de cambio del día publicado en la recepción del hotel.

EXPERIENCIA CON SAKE

Disfrute de esta experiencia oriental
servida con deliciosos canapés

OZEKI NIGORI

JUNMAI GINJO, MOMOKAWA "G"
Oregon, USA

JUNMAI GINJO, SHIRATAKI SHUZO
Niigata, Japón

JUNMAI DAI GINJO, NAMI
Sinaloa, México

Precio por persona
\$50 USD

MENÚ DE CENAS

SUSHI すし

Servido con salsa de soya,
jengibre encurtido y wasabi

NIGIRI にぎり寿司

SAKE

salmón crudo

- 🍣 EBI
camarón cocido

- 🍣 MAGURO
atún rojo crudo

MAKI 巻き寿司

CALIFORNIA

kanikama, aguacate, pepino, tampico

DRAGON ROLL

camarón capeado y frito, aguacate,
pepino, mayonesa acevichada,
gel de mango

- 🍣 ATÚN PICANTE
ensalada asiática de manzana,
ciruela, pepino, salsa de soya

SASHIMI 刺身

- 🍣 HAMACHI
aleta amarilla crudo

- 🍣 SAKE
salmón crudo

TATAKI たたき

- 🍣 MAGURO
atún rojo sellado

- 🍣 SAKE
salmón sellado

GOHANMONO ご飯もの

- 🍣 ARROZ BLANCO ごはん
arroz al vapor

- 🍣 YAKIMESHI 焼きめし
MIXTO RES, POLLO Y CAMARÓN
arroz frito, vegetales, salsa de soya

- 🍣 DONBURIMONO 丼もの
arroz con pescado, carne, huevo,
caviar de ponzu, salsa domburi

- 🍣 COSTILLA DE RES
salsa thai, calabaza, shitake,
gel de piña

TORIDON トリドン

croquetas de pollo, salsa teriyaki,
puré de camote, ikura

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.

SHIRUMONO するもの SOPA

- 🌿 MISO みそしる
tofu, wakame, shitake

NERIMONO ねりもの

RAMEN ラーメン
panceta, pollo, vegetales, naruto

UDON うどん
tallarines de harina de trigo, res,
cebolletas, ejotes, setas, calabazas,
salsa hoisin

AGEMONO 揚げ物

CAMARONES TEMPURA の天ぷら
camarones fritos, wonton de
vegetales, salsa tibia de coco

YAKIMONO 焼きもの PLATILLOS FUERTES AL GRILL

- 🌿 ABURI RED TUNA アブリマグロ
marinado en soya, aceite de ajonjolí,
siracha, gel de ponzu, cremoso de
aguacate, caviar
- 🌿 SALMÓN MISO 焼き鮭
A la parrilla, nori, espárragos,
betabel confitado, salsa miso

DEZATO デザート

PASTEL DE QUESO JAPONÉS
スフレチーズケーキ

BANANA バナナ
tempura, salsa tibia de chocolate,
helado de té verde

-
- 🌿 Platos libres de gluten
 - 🌶️ Platos picantes

MENÚ DE ORIGEN VEGETAL

ENTRADAS

- 🍏 **AGUACATE FUEGO**
Quelites, ceniza de habanero, paté de pimientos
- 🍏 **CHERRY TARTINE**
Tomate confit al romero, aceituna negra, paté de cebolla reducción de balsámico, vinagreta
- 🍏 **BONELESS DE COLIFLOR**
BBQ, Gochujang, 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
- 🍏 **CREPÊS DE SETAS**
Cremoso de poblano, elote dulce, cebolla cambray, ejotes

POSTRE

- 🍏 **RED VELVET**
Bizcocho de terciopelo sin huevo, crema vegetal de vainilla, compota de frutos rojos

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



EXCELLENCE

CORAL PLAYA MUJERES, MEXICO