ENTRADAS
ENSALADAS

Kimochi

Fermentado, salsa de soya, ajo, jengibre, pera asiática y alga kombu.

Espinacas

Aderezo goma, semillas de ajonjolí.

Berenjena

Pasta de aka miso, azúcar mascabado, mirin, vinagre de arroz, sake, negi y ajonjolí blanco.

Wafu Roots

Nabo, betabel, zanahorias, taro, elote baby y zucchini, servido con aderezo wafu y semillas de ajonjolí.

Tofu Frito

Arúgula baby, aguacate, reducción de soya, ajonjolí tostado, alga nori, edamame, wakame y aceite de ajonjolí.

Patatas

Patata Atlantic y patata camote, aderezo de mayonesa, pepino encurtido y zanahoria encurtida.

ENTRADAS
FRÍAS & CALIENTES

Tataki de Res

Finas láminas de lomo alto de res, salsa ponzu con trufa, rábano daikon, ajo crujiente y chile serrano verde.

Tartar de Salmón

Aliñado con aderezo de yuzu kosho, tobiko, servido con arroz crujiente y furikake de salmón.

Tartar de Atún

Atún fresco con salsa de soya, aceite de ajonjolí, sriracha, ralladura de limón, ensalada de algas y wonton crujiente.

Tempura de Camarón

Servido con mayonesa de yuzu kosho.

Tempura de Verduras

Cebolleta, berenjena, setas de temporada, calabaza de Castilla, aguacate, zanahorias y salsa tentsuyu.

YAKITORI

De Panceta de Cerdo

Glaseada, con salsa hoisin, jengibre, sake, mirin, salsa de soya y verduras tsukemono.

De Pollo

Salsa tare clásica, ajonjolí y negi.

De Top Sirloin

Salsa de frambuesa ahumada, chipotle y limón con togarashi.

De Camarones

Salsa cítrica, limón con togarashi, negi y ajonjolí.

De Elote

Mantequilla de miso, miel, togarashi y limón Eureka.

NOODLES & HOT POT

Udon Ramen

Fondo de res, tiras de New York, bok choy, achicoria china, wakame, huevo, katsuobushi y base de ramen.

Ramen Tonkotsu

Panceta de cerdo, fideos soba, negi, bok choy baby, alga nori, huevo cocido suave y cilantro.

Kinoko Hot Pot

Caldo dashi, mezcla de hongos de temporada, crema, queso parmesano y aceite de trufa negra.

Crab Hot Pot

Caldo dashi, cangrejo confitado, apio, tobiko verde, ralladura de limón Eureka y katsuobushi.

ARROZ FRITO AL WOK

Con Kimchi

Kimchi, huevo orgánico, zanahoria, calabaza, cebolla, ajo, jengibre y salsa de soya.

Tradicional

Huevo orgánico, zanahoria, calabaza, cebolla, ajo, jengibre y salsa de soya.

Con Chashu

Láminas de cerdo rostizado, huevo orgánico, ajo, jengibre, semillas de ajonjolí, cebollín, salsa de soya y aceite de ajonjolí.

BARRA DE SUSHI

NIGIRI

Elige entre:

Atún akami, yuzu kosho y soya.

Pescado blanco de temporada y kizami nori.

Salmón, ralladura de lima y piel crujiente.

Pulpo, salsa tare y cebollín fresco.

Camarón y ralladura de limón Eureka.

SASHIMI

Elige entre:

Atún fresco

Pescado blanco de temporada

Camarón

Pulpo

Salmón

ROLLOS MAKI

Atún Picante

Aderezo de sriracha, pepino, cebollín y chile jalapeño.

Ki-Tiger Roll

Tampico, masago, aguacate, pepino, cebollín, mayonesa japonesa, sriracha y semillas de ajonjolí.

Caribbean Roll

Ceviche de salmón, ralladura de limón, aguacate, pepino, furikake, salsa de anguila y chutney de mango.

Rainbow Roll

Camarón, pepino, pera asiática, yuzu, salmón, atún y aguacate.

Sake Furai Roll

Salmón frito, salsa wafu picante, tobiko, ajo, jengibre, limón, aguacate, reducción de soya y cebollín.

Kimchi Roll

Aguacate, pepino, reducción de soya, cebolla tempura y negi.

PLATOS FUERTES

Cordero Gochujang

Bok choy, arroz jazmín, cebolla morada encurtida y salsa gochujang.

Sake Teriyaki

Salmón chileno, bok choy baby, arroz jazmín, reducción de teriyaki con yuzu.

Filete de Res con Mantequilla de Miso

Bok choy baby, hongo shiitake, arroz gohan y chimichurri japonés.

Karaage

Pollo crujiente, nuez de la India, pimientos rojos y verdes, cebolla morada, arroz gohan, negi, salsa de soya, salsa de chile dulce y aceite de ajonjolí.

Tonka Kimchi

Caldo de verduras, kimchi, leche de coco, fideos udon, tofu, chícharos verdes, hongos shiitake y brotes de soya.

Okonomiyaki

Col blanca, pasta de tempura, dashi, cebollín, salsa teriyaki y mayonesa picante

POSTRES

Matcha Lava Cake

Bizcocho de matcha con centro de yuzu.

Crema de Ajonjolí

Bizcocho de matcha con centro de yuzu, servido con helado de vainilla.

El Origen del Dragón

Cremoso de coco con centro de mango y maracuyá, acompañado de dacquoise de coco.

Tapioca

Tapioca de coco con frutos rojos.

Gluten · Lácteos · Nueces · Soya · Huevo · Apio · Vegano · Sustentable

Sulfitos · Sésamo · Moluscos · Crustáceos · Pescado · Orgánico · Vegetariano

Elaborados con ingredientes frescos del Caribe Mexicano y una selección de productos de origen internacional, nuestros menús incluyen vegetales orgánicos y proteínas de origen sustentable.