

BARRA DE SUSHI

Todos los sushis están servidos con salsa de soya, jengibre encurtido y wasabi.

- 🌿 **MAKI (4 PIEZAS)**
Vegetales | Salmón | Atún | Surimi
- 🌿 **NIGIRI (4 PIEZAS)**
Vegetales | Salmón | Camarón
Atún | Anguila
- 🌿 **ROLLOS CALIFORNIA (4 PIEZAS)**
Vegetales | Salmón | Atún | Frutas
- 🌿 **SASHIMI (4 PIEZAS)**
Salmón | Atún
- 🌿 **TEMAKI (4 PIEZAS)**
Vegetales | Atún | Salmón
- 🌿 **EL BESO DEL DRAGÓN (8 PIEZAS)**
Maki de camarones con aguacate, mayonesa japonesa y salsa de ostra

ENTRADAS

- 🌿 🍏 **SATAY DE POLLO**
Brocheta de pollo marinado con salsa de cacahuete y coco
- 🍏 **GYOZAS**
Gyozas vegetarianas
- ROLLITOS PRIMAVERA**
Rellenos de vegetales con salsa de soya picante
- 🌿 **TATAKI DE RES**
Tiras de res con vinagreta de soya y salsa de ostras acompañado con ensalada de alga Wakame
- 🌿 🍏 **TATAKI DE ATÚN**
Tiras de atún con vinagreta de soya y limón acompañado de ensalada de alga Wakame

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.

ENSALADAS

ENSALADA ASIÁTICA

 Variedad de lechugas con supremas de naranja, nueces caramelizadas, manzana verde y vinagreta de sésamo

ENSALADA THAI

Lechugas mixtas con tiras de pollo, frutos secos, zanahoria y pasta, aderezo thai de cilantro, coco y genjibre

SOPAS

MISO

Miso amarillo, caldo de pescado, champiñones y tofu

TOM KHA GAI

Caldo y trozos de pollo, leche de coco, cilantro fresco y especias

TALLARINES

RAMEN DE CAMARÓN

Sopa con pasta cocida en caldo de pollo, camarones, huevo y vegetales

PAD THAI

Pasta de harina de arroz dulce y picante salteada con pollo, vegetales, huevo y cacahuates

YAKI UDON

Lascas de res salteadas con tallarines de harina de arroz, vegetales y salsa dulce

 Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

 Son platillos libres de gluten

 Son platillos picantes

 Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)

ARROCES

GOHAN

Arroz al vapor

YAKIMESHI

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

PESCADO Y MARISCOS

YAKI SAKE

Salmón a la parrilla, salsa teryaki y albóndigas de arroz

🍣 PLA RAD PRIK

Filete de pescado crujiente tailandés cubierto con salsa de chile

🍣 KUNG PAO DE CAMARÓN

Camarones salteados con chiles secos, apio, cacahuates y salsa kung pao de ajo, cebolletas y jengibre

CARNES Y AVES

🍗 POLLO AGRIDULCE

Pollo marinado con salsa de vinagre dulce, piña y verduras a la parrilla

KUSHIYAKI

Pincho de entraña marinado a la soja y parrillado

CERDO TONKATSU

Chuleta de cerdo empanizada, servida con repollo rallado y salsa tonkatsu de frutas y vinagre de malta



TEPPAN SHOW COOKING

 **PEPINILLOS**

Pepino encurtido en soya con alga y jengibre

 **MISO-SHIRU SOUP**

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

ROBATA

 **KUSHIYAKI DE VEGETALES**

Brocheta de champiñones, cebolla cambray y pimiento morrón

YAKITORI

Brocheta de res glaseada con una salsa tare a base de salsa de soya

YAKIMESHI

Arroz frito con cebolla, cebollín, huevo, sazonado con salsa soja

PLATO FUERTE

Filete de res y camarón

 **PASTEL DE QUESO ESTILO OSAKA**

Tarta de queso al horno con queso crema y claras de huevo

 Este platillo contiene lácteos y/o huevos

POSTRES

FRUTAS

 Frutas tropicales con salsa de jengibre y naranja

PLÁTANO

Plátanos fritos con jarabe de piña y jarabe de sake

TEMPURA

Helado de vainilla frito con salsa de miel y sésamo

ARROZ CON LECHE

De mango y piña

TAPIOCA

Perlas de tapioca con lichi y jarabe de agua de rosas

 Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

 Son platillos libres de gluten

 Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)

MENÚ DE ORIGEN VEGETAL

ENTRADAS

GYOZAS

Gyozas vegetarianas

 **ROLLO PRIMAVERA**
De vegetales y soja picante

 **EDAMAME**
Al vapor, sazonados con soja y ajonjolí negro

ENSALADAS

 **ENSALDA ASIÁTICA**
 Variedad de lechugas con supremas de naranja, nueces caramelizadas y manzana verde, vinagreta de sésamo

 **ENSALADA THAI**
 Lechugas mixtas con zucchini, zanahoria, pimiento, grano de maíz y menta, aderezo thai de cilantro, coco y jengibre

SOPA

 **MISO**
Miso amarillo, caldo de vegetales, tofu, champiñones y tofu

PLATILLOS PRINCIPALES

YAKI UDON
Vegetales salteados con tallarines de arroz y salsa dulce

 **PAD THAI**
 Pasta de arroz salteada en salsa picante y dulce, vegetales, huevo y cacahuates

 **ARROZ FRITO**
Arroz frito con vegetales y salsa de soja

 **KUNG PAO VEGGIE**
Vegetales salteados con chiles secos, apio, cacahuates y salsa kung pao de ajo, cebolletas y jengibre

 Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada
 Son platillos libres de gluten
 Son platillos picantes

 Este platillo contiene lácteos y/o huevos
 Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)

MENÚS DE ESPECIALIDADES

APERITIVOS

* MENÚ DE APERITIVOS PARA SUKIYAKI, SHABU SHABU Y PARRILLADA COREANA

TOSTADA DE CAMARÓN. CHINA

Tostada frita de pan cubierto de pasta de camarón, con cebolleta, cilantro y jengibre

GOI CUON. VIETNAM

Rollos de primavera, relleno saludable de ensalada, tiras de pollo y marisco, espolvoreado con cilantro y sazonado en salsa de pescado

ROLLOS PRIMAVERA. CHINA

Rollos de primavera rellenos de filete de cerdo y julianas de col y zanahoria, fritos y servidos con salsa Hoisin

WONTON VEGETARIANO

Mezcla cremosa de tofu y vegetales, fritos y servidos con salsa soja

GOHAN

 Arroz al vapor

 Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

 Son platillos libres de gluten

 Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)

SUKIYAKI

Especialidad japonesa de cocción en la mesa.
Proviene de la antigua tradición de cocinar y comer juntos en el campo

FILETE DE RES CON PASTA UDON

Col, cebolleta, zanahoria, champiñones y tofu

SALSA GOMA DARE DE AJONJOLÍ

Caldo salado y dulce a base de soya

POSTRE

Tapioca cremosa a la leche de coco, frutas tropicales

PARRILLADA COREANA

Divertido concepto culinario en el cual usted mismo cocina carnes y vegetales. Entrenamiento incluido

- Pechuga de pollo marinada
- Rib eye al natural
- Costilla de res marinada
- Gyeran Jjim: huevo al vapor
- Kongnamul muchim: germen de soya sazonado
- Goguma matang: batata dulce
- Kimchi: col fermentado
- Salsa picante de grano de soja
- Aceite de sésamo, sal y pimienta
- Salsa wasabi y soja

POSTRE

Tapioca cremosa a la leche de coco, frutas tropicales



SHABU SHABU

Especialidad japonesa de cocción en la mesa
El nombre viene del ruido que hace la comida al cocinarse

RIB EYE

Pasta udon de harina de trigo
Vegetales: col, cebolleta, zanahoria y champiñón

TOFU

Salsa goma dare de pasta de ajonjolí, miso y soja
Caldo claro a base de alga kombu

POSTRE

Tapioca cremosa a la leche de coco, frutas tropicales

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.

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



EXCELLENCE

RIVIERA CANCUN MEXICO