



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

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
-  Platos picantes

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



EXCELLENCE

RIVIERA CANCUN MEXICO