SPICE

ASIAN CUISINE

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 |
|---|---|---|
| **GINJO** | | |
| **NAMI JUNMAI,** 750 ml | $90 | $30 |
| **JUNMAI GINJO** | | |
| **MOMOKAWA DIAMOND SAKE,** Junmai Ginjo 300 ml | $55 | |
| **MOMOKAWA PEARL,** Junmai Ginjo 750 ml | $100 | $35 |
| **SHIRATAKI SHUZO,** Junmai-Ginjo 720 ml | $110 | $35 |
| **MOMOKAWA "G",** Junmai Ginjo 750 ml | $110 | $40 |

| | | Jar 200 ML |
|---|---|---|
| **NIGORI** | | |
| **NAMI NIGORI** 375 ml | $60 | |
| **JUNMAI NIGORI** | | |
| **OZEKI NIGORI** 750 ml | $50 | $15 |
| **JUNMAI PREMIUM** | | |
| **NAMI JUNMAI DAI GINJO,** 750 ml | $155 | $55 |
| **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 recepcióndel hotel.

INICIO

# EXPERIENCIA CON SAKE

**Disfrute de esta experiencia oriental servida con deliciosos canapés**

OZEKI NIGORI

JUNMAI GINJO, MOMOKAWA “G”
Oregon, USA

JUNMAI GINJO, SHIRATAKI SHUZO
Niiagata, Japón

JUNMAI DAI GINJO, NAMI
Sinaloa, México

**Precio por persona**
**$50 USD**

# MENÚ DE CENAS

## PARA PICAR

### EDAMAMES
edamames al vapor en vaina,
sal de mar, ajonjolí tostado
Elige: clásicos | picantes en aceite de chile y ajo

### ROLLITOS PRIMAVERA CRUJIENTES DE VEGETALES
Col, zanahoria, hongos, fideos de cristal, cebollín.
Servidos con salsa domburi

### GYOZAS DE CERDO DORADAS A LA SARTÉN
Cerdo, col, jengibre, cebollín.
Servidos con salsa domburi

### BAO DE PORK BELLY
Pan bao al vapor, panza de cerdo braseada, salsa hoisin,
pepino encurtido, cebollín,
cacahuate triturado,
mayonesa de ajo con tamarindo

## BARRA DE SUSHI

### NIGIRI (3 PZS)
Su elección: Camarón | Atún | Res sopleteada
Servido sobre arroz de sushi con wasabi y jengibre encurtido

### ROLLO CALIFORNIA
Cangrejo, aguacate, pepino, arroz de sushi, ajonjolí, alga nori

### ROLLO DE ATÚN PICANTE
Pepino, aguacate, arroz de sushi, alga nori, cubierto con atún picante, cebollín, ajonjolí

### ROLLO DRAGÓN
Camarón tempura, pepino, aguacate, salsa de anguila, ajonjolí, arroz de sushi, alga nori

### BEEF ROLL
Rollo de res con espárrago y zanahoria, mayonesa de chipotle

### CRISPY ROLL
Rollo empanizado de aguacate y queso con tartar de salmón

### CRISPY RICE DE ANGUILA AHUMADA
Foie gras y aceite de trufa

### SASHIMI DE HAMACHI
Hamachi en láminas finas.
Servido con wasabi, jengibre encurtido y salsa de soya

### TATAKI
Su elección: Atún | Salmón
Atún o salmón sellado en láminas, puré de aguacate, cebolla crujiente, cebollín, salsa ponzu

INICIO

## BOWLS & NOODLES

### MISO - SHIRU
Sopa de miso, caldo dashi, pasta de miso, tofu, hongo shiitake, alga wakame, fideos harusame, cebollín

### RAMEN TONKOTSU
caldo de cerdo, fideos, chashu, huevo marinado, alga nori, cebolla de cambray

### PAD THAI
Fideos planos de arroz salteados en salsa de tamarindo y chile, brotes de soya, cebollín, cacahuate picado, limón.
Elige: Camarón | Pollo | Res | Mixto

## PLATOS FUERTES

### RES CON BRÓCOLI
Rib eye salteado, brócoli, ajo, jengibre, salsa hoisin y salsa de ostión.
Servido con su elección de arroz jazmín al vapor o yakimeshi

### COSTILLA DE RES BRASEADA
Costilla de res, calabacita laminada marinada, shiitakes dulces, infusión de piña, salsa thai
Servido con su elección de arroz jazmín al vapor o yakimeshi

### POLLO GENERAL TSO
Pollo crujiente, salsa dulce y picante Tso, chile seco, cebollín
Servido con su elección de arroz jazmín al vapor o yakimeshi

### CAMARONES TEMPURA
Camarones en tempura con wontons de vegetales, salsa tibia de coco, ajonjolí tostado, cebollín y mayonesa picante

### SALMÓN AL CURRY ROJO TAILANDÉS
Salmón sellado, curry madras con lichi y arroz jazmín al coco

### BACALAO NEGRO MARINADO EN MISO
Bacalao negro marinado en miso, bok choy, salsa cremosa de sambal
Servido con su elección de arroz jazmín al vapor o yakimeshi

## POSTRES

### PASTEL DE QUESO JAPONÉS

### TIRAMISÚ DE MATCHA

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.

Platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada
Platillos libres de gluten
Contiene lácteos y/o huevos
Platillos picantes
Opción de origen vegetal (Food Plant-Based)
Se realizó artesanalmente
Incluye ingredientes locales

INICIO

# MENÚ DE ORIGEN VEGETAL

## PARA PICAR

### EDAMAMES
edamames al vapor en vaina, sal de mar, ajonjolí tostado
Elige: clásicos | picantes en aceite de chile y ajo

## BARRA DE SUSHI

### ROLLO TAMPICO VEGANO
Palmito, mayonesa spicy, aguacate, pepino y ensalada de alga

### ROLLO BANANA
Aguacate, pepino, salsa de soya dulce, ajonjolí, envuelto en plátano en lugar de alga nori

## BOWLS & NOODLES

### PAD THAI
Fideos planos de arroz salteados en salsa de tamarindo y chile, brotes de soya, cebollín, cacahuate picado, limón.
Elige: Tofu | Hongos | Mixto

## PLATOS FUERTES

### TOFU GENERAL TSO'S
Tofu crujiente, salsa dulce y picante Tso, chile seco, cebollín.
Servido con arroz jazmín al vapor

## POSTRES

### BISCOCHO DE FRESA Y CREMA DE FRESA VEGANA,SORBETE DE SANDIA CON JENGIBRE

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.

Platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada
Platillos libres de gluten
Contiene lácteos y/o huevos
Platillos picantes
Opción de origen vegetal (Food Plant-Based)
Se realizó artesanalmente
Incluye ingredientes locales

EXCELLENCE
RIVIERA CANCUN MEXICO

INICIO