

## 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

### DAIKON OSHINKO

Rábano japonés encurtido

### CALIFORNIA

Surimi, queso crema,  
aguacate, pepino

### DRAGON ROLL

Camarón capeado y frito,  
aguacate, pepino, salsa de  
anguila, mayonesa picante

### ATÚN PICANTE

Atún fresco con queso crema,  
mayonesa picante

## SASHIMI 刺身

### HAMACHI

Atún rojo 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 Y POLLO

Arroz frito con jamón, camarón,  
cebolla o cebollín, huevo,  
sazonado con salsa soya



## DONBURIMONO 丼もの

Arroz con pescado, carne, vegetales, salsa de soya, mirín

## COSTILLA DE RES

En salsa thai y arroz vapor

## TORIDON トリドン

Pollo teriyaki y arroz al vapor

## SHIRUMONO するもの SOPAS

### MISO みそしる

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

### SUMASI-JIRU すまし汁

Caldo claro de bonito seco, salsa soya y alga nori, servido con huevo cocido tamago

## NERIMONO ねりもの

### RAMEN ラーメン

Ramen de panceta, caldo con soya, ajo y gengibre, tallarines, vegetales, semilla de sésamo, cebolletas

### UDON うどん

Tallarines de harina de trigo, tiras de res, col, cebolletas, shitake, salsa soya, conserva de jengibre

## AGEMONO 揚げ物

### CAMARONES TEMPURAの天ぷら

Camarones fritos, acompañados de tempura de vegetales y salsa tibia de dashi, mirín y soya

## YAKIMONO 焼きもの PLATILLOS FUERTES AL GRILL

### ABURI RED TUNA アブリマグロ

Atún rojo marinado con sake, mirín, soya, asado a la plancha, servido con arroz gohan y salsa ponzu soya y cítricos

### SALMÓN MISO 焼き鮭

Salmón a la parrilla con costra de miso y bokchoy

## DEZATO デザート

### PASTEL DE QUESO JAPONÉS スフレチーズケーキ

---

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.

# MENÚ DE ORIGEN VEGETAL

## ENTRADAS

### GYOZAS

Gyozas vegetarianas

 **ROLLO PRIMAVERA**  
De vegetales y soya picante

 **EDAMAME**  
Al vapor, sazonados con soya 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

-  Platos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada
-  Platos libres de gluten
-  Platos picantes

## 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 soya

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

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



EXCELLENCE

RIVIERA CANCUN MEXICO