



MENÚ

CENAS
ROMÁNTICAS



ENTRADA

(1 a elegir)

Tacos Camarón

Crocante de wonton relleno de camarón en tempura, salteado con espárragos, cebolla morada y aderezo chipotle.

Sashimi Atún

Corte de atún crudo de la más alta calidad.

Sukoshi Kani

Ensalada kani envuelto en salmón, coronado con aguacate y masago.

Gyozas Yasai

Empanadas fritas rellenas de verduras con salsa agridulce ligeramente picante, acompañadas de gohan.

2 Sopa Miso

Tradicional a base de soya, harusame, tofu, champiñón y wakame.

2 Sopa Udon

Fideo de trigo, hongo shitake, tofu y nori.

Kushiagues Queso (2 órdenes)

Brochetas empanizadas, acompañadas con salsa de teriyaki.

Kushiagues Queso/ Plátano (2 órdenes)

Brochetas empanizadas, acompañadas con salsa de teriyaki.





PLATO FUERTE (2 a elegir)

Maguro Tataky

Medallón de atún sellado cubierto con ajonjolí, acompañado de fideos de pepino bañado con salsa de soya.

Tacos de Rib Eye

Tacos de Rib Eye ligeramente picante, salteado con aderezo de cacahuete, envueltos con tortillas de harina.

Tepanyaki Camarón o Pollo

Verduras a la plancha con arroz frito, acompañado de camarón o pollo.

Torikatsu

Filete de pollo empanizado, relleno de verduras salteadas y queso gouda acompañada de arroz gohan bañado en aderezo sriracha.

Yakimeshi Especial

Arroz frito a la plancha, aguacate, ensalada tampico, queso y salsa de anguila.

Yakisoba

Pasta soba y vegetales salteados en aceite de ajonjolí, con salsa de soya y condimento ligeramente picante.

Ebi Roll Especial

Camarón, queso, aguacate, pepino, aderezo masago, y camarón empanizado.

Furai Especial

Empanizado, aguacate, queso, camarón, pepino, camarón empanizado y ensalada kani.

Avocado Especial

Aguacate, queso, pepino, ensalada kani, kani tempura , salsa de anguila y sriracha.

Maguro San

Queso , aguacate, pepino, atún, salmón spicy, limón y cebollín.

Philadelphia Especial

Queso crema empanizado, camarón, pepino, aguacate y ensalada kani.

POSTRE

(2 a elegir)

Banana Mousse

Cremoso mousse de plátano, acompañado de galleta y tapioca con un toque de licor de plátano.

Banana Toshi

Plátano envuelto en pasta egg roll frito, helado de vainilla, fruta de temporada y lechera.

Martini Tapioca

Mezcla de lácteos, tapioca, un toque de licor de café, helado de vainilla y crocante de almendra.

Rollitos de Manzana

Rollitos de wonton fritos rellenos de manzana caramelizada con mantequilla y canela espolvoreados con azúcar glass y cajeta.





CENAS ROMÁNTICAS



BEBIDAS ELEGIR

Sin Alcohol

Jarra de Limonada o Naranja
Jarra de Calpico (fresa, mango, maracuyá o natural)
2 Piñadas o Fresadas

Sake

2 Botellas Sake Sawanotsuru Junmai Ginjo Zuicho 180 ml
Takashimizu Junmaishu Sakenokuni 720 ml
Geikkeikan Junmai Sake 750 ml

Vino Tinto

V.T. Cantagua Merlot
V.T. Casa Puntí Cabernet Sauvignon

Vino Blanco

V.B. Casa Puntí Sauvignon Blanc

Vino Rosado

V.R. Brisa Vistamar Cabernet Sauvignon/Syrah

Cocteles

2 Cocteles con Sake (Sake Mezcal, Chocolate, Fresa o Natural)
Jarra de Calpico Sake