

ZONA AZUL

ASIAN WINDS

ENTRADAS / APPETIZERS

Sopa Miso | Miso Soup - 7.900 🍲🌱

Alga wakame, tofu sellado y cebollín fresco.
Wakame seaweed, seared tofu, and scallion.

Tartar de Atún y Miso | Tuna & Miso Tartare - 12.900 🍲🌱🌿

Aguacate, miso blanco, cebollín, furikake y chips de wonton.

Avocado, white miso, scallions, furikake, and wonton chips.

Opción vegana / Vegan option: Tartar de Tomate y Miso | Tomato & Miso Tartare

Gyozas Crujientes de Cerdo | Crispy Pork Gyozas - 9.900 🍲🌱🌿

Jengibre, repollo, cebollín y salsa ponzu cítrica.

Ginger, cabbage, scallions, and citrus ponzu.

Opción vegana / Vegan option: Gyozas de Soya | Soy Gyozas

Edamame | Edamame - 8.900 🌱

Sal de naranjilla, ajo tostado y salsa de soya.

Naranjilla salt, toasted garlic, and soy sauce.

Karaage Bites | Karaage Bites - 8.900 🍲🌱🌿

Pollo marinado en soya, jengibre y limón, con mayo de jalapeño-wasabi.

Chicken marinated in soy, ginger, and lime, with jalapeño-wasabi mayo.

Tempura de Camarones | Shrimp Tempura - 10.900 🍲🌱🌿🌿

Pasta tempura y salsa cremosa de soya.

Tempura batter and creamy soy sauce.

Opción vegana / Vegan option: Tempura de Vegetales | Vegetable Tempura

Tataki de Res Trufado | Truffled Beef Tataki - 9.900 🌱🌿

Láminas selladas de res, cebollín, rábano y ponzu trufada.

Seared beef slices, scallions, radish, and truffled ponzu.

PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

Ramen de Cerdo Tonkotsu | Pork Tonkotsu - 18.000 🍲🌱🌿

Ramen Panceta de cerdo, huevo, maíz dulce y aceite de chile. Pork belly, egg, sweet corn, and chili oil.

Salmón Teriyaki | Teriyaki Salmon - 24.900 🌱🌿🌿

Puré de coliflor caramelizada y miso, acompañado de vegetales grillados.

Caramelized cauliflower-miso purée and grilled vegetables.

Tori Katsu Curry | Tori Katsu Curry - 18.000 🍲🌱🌿

Pechuga de pollo crujiente con curry cremoso y arroz jazmín.

Crispy chicken breast with creamy curry and jasmine rice.

Opción vegana / Vegan option: Seitán Crujiente | Crispy Seitan

Udon Salteado con Camarones | Stir-Fried Udon with Shrimp - 19.900 🍲🌱🌿🌿

Vegetales salteados, salsa de soya dulce y sésamo.

Vegetables, sweet soy sauce, and sesame.

Opción vegana / Vegan option: Tofu Sellado | Seared Tofu

Donburi de Atún Picante | Spicy Tuna Donburi - 17.900 🌱🌿🌿

Atún picante, aguacate, pepino y arroz caliente.

Spicy tuna, avocado, cucumber, and warm rice.

Opción vegana / Vegan option: Sandía Deshidratada Picante | Dehydrated Spicy Watermelon

Sukiyaki de Res | Beef Sukiyaki - 23.900 🌱🌿

Mostaza china, frijol nacido, tofu grillado, fideos ramen y caldo de res con soya.

Chinese mustard greens, bean sprouts, grilled tofu, ramen noodles, and soy beef broth.

Yakimeshi Trufado | Truffled Yakimeshi - 18.000 🌱🌿🌿

Arroz frito japonés con huevo, vegetales y un toque de trufa.

Japanese fried rice with egg, vegetables, and truffle essence.

Opciones / Options: Res | Beef • Pollo | Chicken • Seitán | Seitan

SASHIMI / NIGIRI

Sashimi Mixto (9 piezas) | Mixed Sashimi (9 pieces) - 13.900

3 atún, 3 salmón, 3 corvina. 3 tuna, 3 salmon, 3 sea bass.

Nigiri Mixto (6 piezas) | Mixed Nigiri (6 pieces) - 13.900

2 atún, 2 salmón, 2 corvina. 2 tuna, 2 salmon, 2 sea bass.

Orden de Nigiri (2 piezas) | Nigiri Order (2 pieces) - 5.900

Atún, salmón o corvina. Tuna, salmon, or sea bass.

ROLLOS DE SUSHI / SUSHI ROLLS - 13.900

Atún Picante | Spicy Tuna Roll 🍣🌶️🍷🍱🍶

Mayo de sambal, aguacate, pepino y hojuelas de tempura.

Sambal mayo, avocado, cucumber, and tempura flakes.

California | California Roll 🍣🍷🍱

Kanikama, aguacate, pepino, queso crema y tobiko. Kanikama, avocado, cucumber, cream cheese, and tobiko.

Salmon Lover | Salmon Lover Roll 🍣🌶️🍷🍱🍶

Salmón fresco, pepino, cebollín y ponzu.

Fresh salmon, cucumber, scallions, and ponzu.

Tico Roll | Tico Roll 🍷🍱🍶🍣🍷

Camarón tempura, queso crema, cebollín, plátano frito y salsa teriyaki.

Shrimp tempura, cream cheese, scallions, fried plantain, and teriyaki sauce.

Tropical Mango Roll | Tropical Mango Roll 🍷🍣🍷

Camarón, mango, aguacate, hojuelas de tempura y salsa de maracuyá.

Shrimp, mango, avocado, tempura flakes, and passion fruit sauce.

Vegetales Tempura | Vegetable Tempura Roll 🍷🍱🍶

Aguacate, rábano, ponzu cremosa y sésamo.

Avocado, radish, creamy ponzu, and sesame.

Filadelfia | Philadelphia Roll 🍣🍷🍱🍷

Salmón ahumado, queso crema, pepino y salmón con salsa teriyaki.

Smoked salmon, cream cheese, cucumber, salmon, and teriyaki sauce.

POSTRES / DESSERTS - 7.500

Mochi | Mochi

Masa de arroz glutinoso con helado de azuki y salsa cremosa de jengibre.

Glutinous rice dough filled with azuki ice cream and served with a creamy ginger sauce.

Mitarashi Dango | Mitarashi Dango

Bolitas de arroz asadas con jarabe de soya-naranja y sorbete de naranjilla. Grilled rice dumplings glazed with soy-orange syrup and naranjilla sorbet.

Cheesecake Japonés | Japanese Cheesecake

Tarta ligera y esponjosa con matcha premium, cacao molido y gel de limón mandarina. Light and airy cake infused with premium matcha, ground cacao, and mandarin-lemon gel.

COCTELES | COCKTAILS - 10 000

Ikigai

Passoa, sake, ginger beer, soda

Wabi Sabi

Mezcal, Midori, crema de coco, piña

Mezcal, Midori, coconut cream, pineapple



DAIRY



GLUTEN



EGG



FISH



SEAFOOD



NUT



SOY



SESAME



VEGAN