

Postres

Pastel de Campechana de Pistache 389
Capas de hojaldre, caramelo de la casa, nieve de pistache.

Pastel de Tres Leches y Cajeta 287
Bizcocho de vainilla en tres leches.

Cheesecake de Frutos Rojos 378
Base de galleta de vainilla.

Chorreado de Chocolate 359
Pastel de chocolate, crema batida con chocolate blanco, ganache de chocolate semi amargo.

Mostachón Monkey Banana 329
Con nieve de cajeta

Bola de Helado de Vainilla 89

Ejotes Almendrados Bañados en salsa agridulce. 180 g 258

Boneless de Coliflor Salsa miso. 120 g 158

Ravioles de Betabel Queso de cabra, suprema de naranja, pistache, arúgula, vinagreta balsámica dulce. 195 g (5 pza) 247

Ensalada de Arúgula y Kale Manzana verde, espárragos al grill, almendras tostadas, pasas blancas, vinagreta de limón eureka. 200 g 248

Esquites Asados Con mayonesa elotera de chile japonés y salsa sriracha, edamames salteados. 160 g 198 | + Tuétano 90

Aguacate Asado con Arúgula Vinagreta de mostaza 180 g 289

Sopa de Letras Caldo de pollo con verduras. 240 ml 139

Camarones Roca Bañados en mayo morita y salsa sriracha. 150 g 239

Tostadas Pangueras Callos de robalo, camarón, pulpo, aguacate y pepino. Salsa de chiltepín con limón. 150 g (3 pzas) 379

Tostada de Atún Akami sobre mayonesa trufada, chicharrón de serrano, salsa ponzu. 60 g 259

Chicharrón de Rib Eye con Pulpo Limón piquín 300 g 580

Tostada de Porkbelly y Pulpo Frijoles regios, xnipec, cremoso de aguacate, y verdolaga, tostada de maíz azul. 110 g (1 pza) 199

Yakimeshi Mixto de Rib Eye Vegetales, soya, alioli morita, huevos de codorniz y cebollín. 100 g 258

Dumplings de Short Rib Salsa de elote con ají amarillo y jus de tamarindo. 4 pzas 389

Tiradito de Papada De cerdo, vinagreta de piquín limón. 120 g 328

Rocoto Ribs Confitadas y fritas, salsa Gochujang y rocotto rojo, limón, cacahuete tostado, cilantro fresco. 300 g (4 pzas) 364

Gyozas de Chicharrón Prensado, en salsa verde, cremoso de jalapeño, en salsa negra oriental. 60 g (5 pzas) 278

Piedra Volcánica Marinadas en salsa oriental con mayo chiltepín. Láminas de filete de res 125 g 369 | Láminas de **Wagyu Japonés A5** 100 g 1,190

Los platillos crudos se sirven bajo consideración del comensal y el riesgo que esto implica. Nuestra cocina utiliza el método de asado al Josper. El gramaje de cada platillo es en crudo. Debido a que manejamos productos frescos y/o especiales, algunos de nuestros platillos pueden no estar disponibles. Todos nuestros precios incluyen IVA. Precios en Moneda Nacional Mexicana.

Barra Japonesa

- Maki Dinamita

Kanikama, mayo dinamita, negui y aguacate por dentro. Mamenori de ajonjolí por fuera, acompañado de soya mantequilla. 110 g 229
- Maki Hamachi Toro

Toro, aguacate y pepino por dentro. Hamachi, tobiko negro, salsa miso picante por fuera. 165 g 358
- Maki Animal

Camarón empanizado, pepino, aguacate por dentro. Totoaba spicy, tempura bits, soya dulce por fuera. 165 g 329
- Maki Tuna Bruselas

Shishito tempura, aguacate por dentro. Akami aleta azul, wafu parmesano, col de bruselas frita, salsa de anguila por fuera. 175 g 349
- Maki Monkey

Camarón empanizado, aguacate, pepino por dentro. Salmón, mango, salsa sweet spicy, ajonjolí negro por fuera. 165 g 298
- Maki Spicy Tuna

Tartar de atún picante, aguacate, tunuki por dentro. Akami aleta azul, wafu spicy, serrano por fuera. 165 g 328
- Maki Roca

Camarón empanizado, espárrago, pepino por dentro. Mamenori, ajonjolí, camarón tempura, aguacate por fuera. 175 g 248
- Maki Lee Loo

Kani salad, aguacate por dentro. Nori gold, tempura, wafu spicy, tsume, neggi, tobiko fuera. 150 g 309

Sashimis

- Sexy Fish

Akami aleta azul, Ora King Salmón, totoaba, ponzu jalapeño. 40 g c/u 529
- De Hamachi

Salsa yuzu piquín, crujientes de la tierra. 75 g 389

Nigiris

Totoaba	(15g) 75	Chutoro	(15g) 79	Salmón Ora King
Akami	(15g) 75	King Crab	(15g) 189	Salmón Dinamita
Wagyu	(15g) 189	Toro Trufa	(15g) 129	(15g) 89
Unagi	(15g) 79	Hamachi	(15g) 99	Salmón Canadá
				(15g) 69
Toppings:	Trufa Negra 1 g 89	Foie Gras	1 g 89	

Fuentes

- Rib Eye Salvaje

Con salsa de ajo chiltepín, acompañado de coles de bruselas fritas, cebolla asada, salteadas con jalapeño y en salsas negras. 450 g 998
- Pesca a las Brasas

Parrillada al Josper, con esquites y shishito peppers, cebollas cambray, salteadas con mantequilla, salsa chemita, arúgula. 200 g 698
- Tomahawk

High Choice, acompañado de papas cambray en salsa sambal, chiltepín, limón, acelgas salteadas con salsa ponzu limón. 236 x cada 100 gramos
- Arrachera en la Parrilla

Cebolla asada con salsa sambal, shishito peppers, veladora de tuétano con mantequilla. Acompañado de coles de bruselas fritas en salsas negras. 250 g 598
- Short Rib

Horneado por 12 horas, acompañado de salsa piquín cruda, tortillas de harina y ensalada fresca. 450 g 598
- Pulpo Zarandeado

Papas confitadas, alioli habanero. 200 g 469
- Cheeseburger de Wagyu A4+

Carne japonesa, papas a la francesa. 180 g 490

Tacos

- Rib Eye

Costra de queso, aguacate, salsa chiltepín, en maíz. 100 g (2 pzas) 299
- Arrachera con Tuétano

Con cebolla y salsa negra oriental, serrano toreado y cebolla asada, en maíz. 250 g (3 pzas) 520
- Taco de Pulpo y Chile Güero

Frito, chile relleno de queso chihuahua, frijoles regios, en maíz. 70 g (1 pza) 119
- Tacos de Hongos

Mixtos salteados con toque de serrano y cebolla, costra de queso, chutama oriental, en maíz azul. 70 g (2 pzas) 137
- Tacos Laguneros

Costra de queso, aguacate, sirloin, en harina. 200 g 3 (pzas) 359
- Trompo Atrevido

Orden de Tacos: Cebolla, cilantro, piña, en maíz. 200 g (5 pzas) 279
- Taco Árabe: Queso, jocoque seco, en harina. 60 g (1 pza) 159
- Taco Animal: Con papada de cerdo, costra de queso, aguacate, cilantro, en harina. 110 g (1 pza) 139