

Postres

Pastel de Campechana de Pistache

Capas de hojaldre, caramelo de la casa, nieve de pistache. 399

Pastel de Tres Leches y Cajeta

Bizcocho de vainilla en tres leches. 299

Cheesecake de Frutos Rojos

Base de galleta de vainilla. 399

Chorreado de Chocolate

Pastel de chocolate, crema batida con chocolate blanco, ganache de chocolate semiamargo. 379

Mostachón Monkey Banana

Con nieve de cajeta. 349

Bola de Helado de Vainilla 89**Ejotes Almendrados** Bañados en salsa agridulce. 180 g 269**Boneless de Coliflor** Salsa miso. 120 g 165**Ravioles de Betabel** Queso de cabra, suprema de naranja, pistache, arúgula, vinagreta balsámica dulce. 195 g (5 pzas) 258**Ensalada de Arúgula y Kale** Manzana verde, espárragos al grill, almendras tostadas, pasas blancas, vinagreta de limón eureka. 200 g 259**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 299**Sopa de Letras** Caldo de pollo con verduras. 240 ml 139**Camarones Roca** Bañados en mayo morita y salsa sriracha. 150 g 249**Tostadas Pangueras** Callos de robalo, camarón, pulpo, aguacate y pepino. Salsa de chiltepín con limón. 150 g (3 pzas) 399**Tostada de Atún** Akami sobre mayonesa trufada, chicharrón de serrano, salsa ponzu. 60 g 269**Chicharrón de Rib Eye con Pulpo** Limón piquín 300 g 609**Tostada de Porkbelly y Pulpo** Frijoles regios, xnipec, cremoso de aguacate, y verdolaga, tostada de maíz azul. 110 g (1 pz) 209**Yakimeshi Mixto de Rib Eye** Vegetales, soya, alioli morita, huevos de codorniz y cebollín. 100 g 269**Dumplings de Short Rib** Salsa de elote con ají amarillo y jus de tamarindo. 4 pz 389**Tiradito de Papada** De cerdo, vinagreta de piquín limón. 120 g 339**Rocoto Ribs** Confitadas y fritas, salsa Gochujang y rocoto rojo, limón, cacahuete tostado, cilantro fresco. 300 g (4 pz) 379**Gyozas de Chicharrón** Prensado, en salsa verde, cremoso de jalapeño, en salsa negra oriental. 60 g 5 pz 295**Piedra Volcánica** Marinadas en salsa oriental con mayo chiltepín. Láminas de filete de res 125 g 389 | 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 Jospier. 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, negi y aguacate por dentro. Mamenori de ajonjolí por fuera, acompañado de soya mantequilla. 110 g 289

Maki Hamachi Toro Toro, aguacate y pepino por dentro. Hamachi, tobiko negro, salsa miso picante por fuera. 165 g 368

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 359

Maki Monkey Camarón empanizado, aguacate, pepino por dentro. Salmón, mango, salsa sweet spicy, ajonjolí negro por fuera. 165 g 309

Maki Spicy Tuna Tartar de atún picante, aguacate, tanuki por dentro. Akami aleta azul, wafu spicy, serrano por fuera. 165 g 345

Maki Roca Camarón empanizado, espárrago, pepino por dentro. Mamenori, ajonjolí, camarón tempura, aguacate por fuera. 175 g 259

Maki Lee Loo Kani salad, aguacate por dentro. Nori gold, tempura, wafu spicy, tsume, negi, tobiko fuera. 150 g 319

Sashimis

Sexy Fish Akami aleta azul, Ora King Salmón, totoaba, ponzu jalapeño. 40 g c/u 559

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

3 Variedades Ora King Salmón, Akami aleta azul, totoaba de cultivo con ponzu especial. 60 g c/u 609

Nigiris

Totoaba (15g) 79	Chutoro (15g) 85	Salmón Ora King (15g) 109
Akami (15g) 79	King Crab (15g) 199	Salmón Dinamita (15g) 95
Wagyu (15g) 195	Toro Trufa (15g) 135	Salmón Canadá (15g) 69
Unagi (15g) 79	Hamachi (15g) 99	

Toppings: Trufa Negra 1 g 95 Foie Gras 1 g 95 Wasabi 1 g 159

Fuertes

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 1,069

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 639

Short Rib Horneado por 12 horas, acompañado de salsa piquín cruda, tortillas de harina y ensalada fresca. 450 g 629

Pulpo Zarandeado Papas confitadas, alioli habanero. 200 g 489

Cheeseburger de Wagyu A4+ Carne japonesa, papas a la francesa. 180 g 529

Tacos

Rib Eye Costra de queso, aguacate, salsa chiltepín, en maíz. 100 g (2 pzas) 319

Arrachera con Tuétano Con cebolla y salsa negra oriental, serrano toreado y cebolla asada, en maíz. 250 g (3 pzas) 549

Taco de Pulpo y Chile Güero Frito, chile relleno de queso chihuahua, frijoles regios, en maíz. 70 g 1 (pza) 129

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

Tacos Laguneros Costra de queso, aguacate, sirloin, en harina. 200 g 3 (pzas) 379

Orden de Tacos: Cebolla, cilantro, piña, en maíz. 200 g (5 pzas) 289

Trompo Atrevido Taco Árabe: Queso, jocoque, en harina. 60 g (1 pza) 169

Taco Animal: Con papada de cerdo, costra de queso, aguacate, cilantro, en harina. 110 g (1 pz) 149