

Nuestro menú está diseñado para compartir. Le recomendamos se deje guiar por su anfitrión para que pueda disfrutar de esta experiencia como la hemos preparado para usted.

cocteles preparados al momento

martini de lichi	deliciosa fragancia a rosas, vodka y sabor dulce de lichi fresco
asian cucumber	refinado sabor a sake, vodka, dash de limón y agua mineral
sake exótico	mezcla de ron y sake con destellos de maracuyá y limón
chinese rose	elegante y refinado coctel elaborado con vino espumoso, infusión de rosas y perlas de melón
orangina	coctel a base de ron, zumo de frutas cítricas, agua mineral y naranja
jengibre tonic	deslumbrante degustación de ginebra mezclado con jengibre, limón y agua tónica
iced tea mocktail	té de mango con un poco de limón, el complemento ideal para esta vibrante bebida
passion fruit lemonade mocktail	fresco con sabor a fruta tropical: maracuyá, agua mineral y albahaca

entradas frías

☺ ✓ / 🍷 edamames	vainas de soya al vapor con especias picantes japonesas
* tataki de res	res sellada con salsa ponzu, cebollín y crujientes chips de ajo
/ 🍷 * tacos momo	wonton crujiente relleno de atún fresco y salmón con mayonesa de wasabi
/ 🍷 * tataki de atún	atún sellado con especias japonesas, salsa ponzu de mandarina y ensalada de algas mixtas
/ 🍷 * poke de atún	macerado en vinagreta de ajonjolí picante con ensalada de algas mixtas y aguacate

entradas calientes

✓ bao de vegetales	pan al vapor con guisado de hongos y vegetales encurtidos
/ cangrejo tempura	jaiba de concha suave en tempura con limón, lechugas mixtas y mayonesa de wasabi
/ aros de calamar frito	calamar crujiente con lechugas mixtas y mayonesa picante
pollo tori	pollo crujiente lleno de sabor con aderezo de soya
/ 🍷 bao	pan al vapor relleno de cerdo braseado en salsa bbq coreana y vegetales encurtidos
/ pork belly	cerdo horneado en finas hierbas con salsa de jengibre, ajo y soya

dim sum

rollo primavera	crujiente, relleno de vegetales mixtos o pato braseado con salsa hoisin agridulce
♥ har gao	pasta cristalina, relleno de camarón, cerdo y brotes de bambú
♥ char siu bao	bollo de pan relleno de cerdo dulce horneado y shiitake
♥ siu mae	pasta shanghai, camarón, cerdo y castaña de agua
♥ gyoza	sellada en plancha, rellena de cerdo estilo japonés
set mixto	disfrute de nuestra variedad de dim sum

ensaladas y sopas

🌿 V ensalada de espinaca	al vapor con aderezo de ajonjolí y cacahuete tostado
🌿 ensalada asia	hojas mixtas con aderezo de jengibre y wonton crujiente
🌿 / 🌿 ensalada thai	papaya rallada, camarón, cilantro, fideo de arroz y aderezo cítrico
🍜 sopa misoshiru	tofu fresco, alga wakame y cebollín
/ 🌿 sopa tom kha gai	leche de coco, pollo, especias y chile fresco

arroz y pastas

🍜 V gohan	arroz blanco al vapor
arroz thai	arroz frito estilo tailandés con huevo, vegetales y salsa de ostión
🍜 🌿 arroz frito	con huevo y variedad de vegetales, ligeramente perfumado con mantequilla y salsa de soya con su elección de res, pollo o cerdo
	V pregunte por nuestra opción vegana
kamameshi	arroz servido en olla caliente, elaborado con fondo de hongos y vegetales japoneses
ramen	tradicional caldo sabor soya elaborado con res, pollo y cerdo con fideos, huevo tierno, láminas de cerdo, naruto y cebollín
yakisoba	fideos a la plancha con salsa agridulce, vegetales, calamar, pollo y cerdo
yaki udon	fideos gruesos a la plancha con salsa semidulce, vegetales y pollo
/ 🌿 pad thai	fideos de arroz salteados al wok, huevo, cacahuete, salsa de tamarindo, vegetales y pollo

sashimi

Todas las preparaciones de sashimi se sirven con salsa ponzu y cebollín.
El sashimi mixto especial se sirve con una porción de wasabi.

🌿 * atún
🌿 * salmón

🌿 * hiramasa
🌿 pulpo

🌿 * mixto especial

nigiri

Todos los nigiri se sirven por pieza, se preparan con arroz japonés y se sirven con una porción de wasabi, jengibre y salsa nikiri. Toro sujeto a disponibilidad.

✓🌿 aguacate
✓🌿 espárragos
tamagoyaki
🌿 * atún

🌿 * toro
🌿 * salmón
🌿 * hiramasa
* ikura

🌿 pulpo
🌿 camarón

rollos de sushi - orden de 4 piezas

✓🌿/🌿🌿 chise

afuera: alga;
adentro: tofu frito, salsa de ajonjolí picante

🌿 yasai

afuera: espinaca;

adentro: shiitake, apio, zanahoria, pepino, aguacate

/🌿🌿 * ikki

afuera: frito, salsa picante, chips de ajo;

adentro: atún con salsa picante, cebollín

momoten

afuera: frito, kanikama, queso crema;

adentro: camarón, aguacate, pepino

/🌿🌿 california

afuera: ajonjolí negro;

adentro: ensalada de surimi, chile serrano, pepino

/🌿🌿 tori

afuera: pollo tempura y salsa picante;

adentro: pollo, queso crema, zanahoria

* sakura

afuera: masago;

adentro: salmón, pepino, aguacate

/ akira

afuera: ajonjolí y ensalada de surimi;

adentro: camarón, queso crema, aguacate

kawaii

afuera: plátano frito;










adentro: camarón, aguacate, queso crema

peko peko

afuera: alga;

adentro: jaiba suave tempura, masago, aguacate y pepino

platos fuertes

-   **curry de vegetales** **curry amarillo estilo thai, semi picante con vegetales al wok y arroz al vapor cubierto de ajonjolí frito con salsa dulce y arroz al vapor**
-  **pescado en costra de ajonjolí** **auténtica tortilla japonesa con tocino, huevo, fideos a la plancha y vegetales, con mayonesa y salsa agridulce, alga aonori y hojuelas de bonito**
- okonomiyaki** **en curry rojo y arroz al vapor**
-  **curry de pato o pollo** **pollo salteado con vegetales, salsa agridulce y arroz al vapor**
- wok de pollo** **pechuga de pollo a la plancha, cubierta con salsa thai de especias, arroz al vapor**
-  **pollo thai** **y vegetales encurtidos**
-  **teriyaki** **su elección de res, salmón o pollo cocido a la plancha, acompañado de salsa dulce, vegetales encurtidos, cebollín y arroz al vapor**
- t-bone char siu** **t-bone de cerdo en cocción lenta, marinado en salsa bbq japonesa, glaseado al horno, acompañado de vegetales encurtidos**
-   **cerdo estilo coreano** **suave costillar de cerdo en cocción lenta con glaseado de tres salsas y cebollín fresco**
-  **ishiyaki** **jugosas rebanadas de flat iron cocinadas en su mesa sobre piedra caliente con salsa yuzu, limón spicy y salsa anticuchera**
- Disfrute su experiencia con wagyu japonés A5 150g 1,040 MXN**



EVEIDA RIVAS
Chef de Cuisine

Libre de gluten

En Palace Resorts estamos orgullosos de ofrecer alimentos con ingredientes libres de gluten. Sin embargo, el ambiente de nuestras cocinas no lo es; por lo que no podremos asegurar que cualquier elemento del menú sea 100% libre de gluten. Si usted es celíaco, por favor contacte al gerente del restaurante.

* Nuestros alimentos se preparan bajo estrictas normas de higiene y calidad, sin embargo, el consumo de productos crudos es bajo su propio riesgo.

 Este alimento contiene nueces o semillas que pueden causar alergias.

 Vegetariano  Picante  Vegano  Platos ligeros y saludables con menos de 400 kcal por porción

Aplica costo adicional. Se cobrará el monto en USD o su equivalente en MXN. El precio deberá ser cubierto con cargo a habitación.