

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
*   tartar de atún	atún rojo con aceite de ajonjolí, aguacate y salsa nikkei
* tataki de res	res sellada con salsa ponzu, cebollín y crujientes chips de ajo

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, con salsa hoisin agri dulce
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

 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

  gohan	arroz blanco al vapor
  arroz frito	con huevo y variedad de vegetales, ligeramente perfumado con mantequilla y salsa de soya con su elección de res, pollo o cerdo
	 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
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
🌿 * atún

🌿 * toro
🌿 * salmón
🌿 * hiramasa

* ikura
🌿 pulpo
🌿 camarón

rollos de sushi - elija su orden con 4 u 8 piezas

🌿🌿 veggie

encurtido japonés cubierto con aguacate y alga sazonada con sabor a ajonjolí

🌿🌿 california
momoten

kanikama cremoso, aguacate y pepino

* acevichado
/ spider roll

rollo de tempura frito relleno de camarón crujiente, espárrago y aguacate, con mayonesa yuzu kosho y salsa sweet chili

camarón fresco y aguacate, bañado con leche de tigre, con cilantro y sambal
jaiba crujiente acompañada de aguacate con salsa cremosa y picante en su interior

🌿🌿 tartar de mariscos

exterior crujiente, relleno de tartar de mariscos mixtos y aguacate con un toque de salsa de betabel

/ * salmón crujiente
/ * spicy tuna

rollo crujiente relleno de salmón, aguacate, mayonesa picante y queso crema
atún de aleta azul con masago y cebollín fresco

platos fuertes

- 🌿 / 🌶️ curry de vegetales curry amarillo estilo thai, semi picante con vegetales al wok y arroz al vapor
- 🐟 pescado en costra de ajonjolí filete branzino cubierto de ajonjolí frito con salsa dulce y arroz al vapor
- wok de pollo pollo salteado con vegetales, salsa agridulce y arroz al vapor
- / 🌶️ pollo thai pechuga de pollo a la plancha, cubierta con salsa thai de especias, arroz al vapor 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 630 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

Aplica costo adicional. Se cobrará el monto en USD o su equivalente en MXN. El precio deberá ser cubierto con cargo a habitación. El tipo de cambio para cobro de servicios es de MXN \$21.00