

kakuteru cocteles preparados al momento

sakerinha de lichi	sake, cachaça, infusión de lichi
sakerinha de manzana y té verde	sake, cachaça, manzana, té verde
sakerinha exótica	sake, cachaça, fruta de la pasión, albahaca
sakerinha coco chai	sake, cachaça, infusión de chai, coco
sakerinha frutos rojos	sake, cachaça, frutos rojos
sakerinha jengibre y cítricos	sake, cachaça, jengibre, cítricos

rei zensai entradas frías

🌱 / edamames	al vapor con togarashi
🌿 / shishito-garashi	ligeramente carbonizados, marinados en sukiyaki
🐟 sakana no sashimi	pesca del día, vinagreta de yuzu
gyu tataki	res, ponzu, chips de ajo
maguro to sake no tacos	taquitos de atún y salmón, mayonesa de wasabi, wonton frito
maguro tataki	atún, limón, togarashi
🌱 maguro poke	atún, salsa rayu, ponzu, aguacate, arroz

on zensai entradas calientes

mategai	navajas, ponzu, mirin
/ cangrejo de concha suave	frito en tempura de wasabi, ensalada, mayonesa picante
/ ika furai	calamares fritos, mayonesa picante de kimchi, sriracha
harumaki	rollitos primavera de vegetales
gua bao	sándwich de pan al vapor, cerdo al bbq coreano
🌱 mógū bao	sándwich de pan al vapor, hongos mixtos
pork belly	con piel crujiente, hierbas
gyozas	rellenas de cerdo y especias

namayasai ensaladas

- 🌱 / papaya verde camarón, pasta de arroz, especias thai
- 🌱 🌿 gohan crujiente hojas mixtas, cubos de arroz crujiente, mayonesa de jengibre
- 🌱 🌿 🌱 hourensou espinaca, aderezo de ajonjolí, cacahuete tostado

wan sopas

- 🌱 / tom kha gai tradicional sopa thai de leche de coco, pollo, zacate limón, especias
- 🌱 miso clásica sopa japonesa con miso y dashi
- ramen pasta, huevo, cerdo en caldo de pollo

gohan arroz y pastas

- yakimeshi arroz frito, res, pollo, cerdo
- 🌱 🌱 pad thai el clásico con pollo, pasta
- yaki udon udon, pollo, verduras
- 🌱 🌿 khao pad arroz frito estilo tailandés
- yakisoba calamar, pollo, cerdo, salsa tonkatsu
- / kum pao res, verduras mixtas, gohan
- 🌱 🌱 itameta broccolini broccolini al wok, salsa tobanjan, chiles, cacahuates

🌿 nigiri y sashimi

* maguro	atún
* sake	salmón
tako	pulpo
tamago	tortilla al estilo japonés
* hamachi	pez cola amarilla
* sengyo	pescado fresco
inari	arroz, tofu frito
ikura	huevo de salmón
ebi	camarón
✓ abokado	aguacate
✓ asparagus	espárragos
✓ haibisukasu	flor de jamaica

maki rollos

/ maguro tempura	atún picante, cobertura frita
momoten	camarón, aguacate, pepino, queso, kanikama frito
/ california	tampico, chile serrano, pepino, surimi
🌿 gyunico	zanahoria, pepino, res, tocino
/ tori	pollo tempura picante, zanahoria, queso crema
* sakura	salmón, pepino, aguacate, masago
/ dragon	camarón empanizado, togarashi
🌿 ebi	camarón, queso, aguacate, ajonjolí
kani	cangrejo, zanahoria, queso, pepino
🌿 banana	camarón, plátano, queso crema, aguacate
/ sofuto sherukani	cangrejo de concha suave, masago, pepino, aguacate
🌿 ✓ yasai	shiitake, apio, zanahoria, pepino, espinaca, alga
🌿 ✓ / tofu	tofu, rayu picante, jengibre

meindisshu platos principales

teriyaki	res, cerdo, salmón o pollo
okonomiyaki	crepa japonesa con tocino, huevo, soba, tonkatsu, mayonesa, hojuelas de pescado
char siu	t-bone de cerdo marinado en hoisin y salsa de ostión
goma o mabushita sakana	pescado, salsa hoisin, costra de sésamo
/ costillas de cerdo	en salsa de chiles gochujang
✓ / curry amarillo	curry thai de vegetales
/ curry rojo	curry thai de pato, pollo o pescado
toriniku	pollo, vegetales, arroz
/ pollo thai	salsa de leche de coco, zacate limón, salsa de pescado, especias
wagyu japonés A5	cocinada en su mesa, salsa de jengibre, salsa ponzu picante, salsa de ajonjolí

\$226 RC

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

Todos los platillos con Resort Credit generarán el cargo por servicio del 16% que deberá ser cubierto con cargo a habitación.