

BIENVENID@

Samurai

MENÚ

ENTRADAS

VARIEDAD DE SUSHIS

YAKIMESHI MIXTO

Arroz frito con verduras mixtas y huevo, salteadas con salsa de soya

GOHAN

Arroz hervido

TEPANYAKI DE CAMARÓN

Acompañado de vegetales asados al momento y salsa de ostión

TEPANYAKI DE LANGOSTA

Servida con vegetales seleccionados finamente parrilladas con un toque de salsa teriyaki

TEPANYAKI DE RES

Flap meat y vegetales asados en una salsa de mostaza

TEPANYAKI DE POLLO

Vegetales sazonados con salsa teriyaki y pechuga de pollo

SUSHI BAR

CALIFORNIA MAKI

Pepino, aguacate y camarón cubierto con ajonjolí blanco

PHILADELPHIA ROLL

Salmón, pepinos y aguacate cubiertos con queso crema y massago

IMPERIAL

Arrachera y camarón cubiertos con empanizado

TAMPICO

Kanikama, mayonesa y chile chipotle cubierto por una ligera lámina de pepino

VEGETARIANO

Pepino, espinaca, pimiento rojo y amarillo cubierto con mango

NIGGIRIS

Salmón
Atún Rojo

SHABU SHABU

El nombre Shabu Shabu proviene del sonido que se escucha cuando uno cocina su carne favorita en la nave (la olla). En la época de Genghis Khan, fue una forma eficiente de alimentar a sus soldados usando los propios cascos para cocinar su ración; hoy día disfrutar Shabu Shabu es una experiencia que alimenta el alma y el espíritu, pues nos hacemos conscientes de cada bocado al cocinarlo y saborearlo.

Le invitamos a que viva la experiencia de disfrutar este tradicional platillo japonés.

ELIJA SUS INGREDIENTES PREFERIDOS

- Láminas de sirlion o salmón
- Setas de shitake secos
- Setas frescas
- Cubos de tofu
- Chicoria
- Poros
- Caldo de Kombu
- Salsa Ponzu

Samurai

POSTRES

HELADO FRITO

Cubierto con crujiente de tempura acompañado con gelatina de Ying-Yang y salsa de frutos rojos

FLAN DE MARACUYA CON COCO

Servido con perlas de tapioca y espuma de té verde

LYCHEE

Frutos de lychee servidos con culis de mandarina y panna cotta de gengibre