



TEPPANYAKI GRILL

CANCUN 北 MEXICO



EDMAMAMES ASADOS

Preparados con sal de mar.



EDAMAME PICANTES

Preparados con aceite de ajonjolí, mantequilla, chile con ajo y salsa de soya



TEMPURA MIXTO

Camarones con verduras rebozados y acompañados de salsa tendashi.



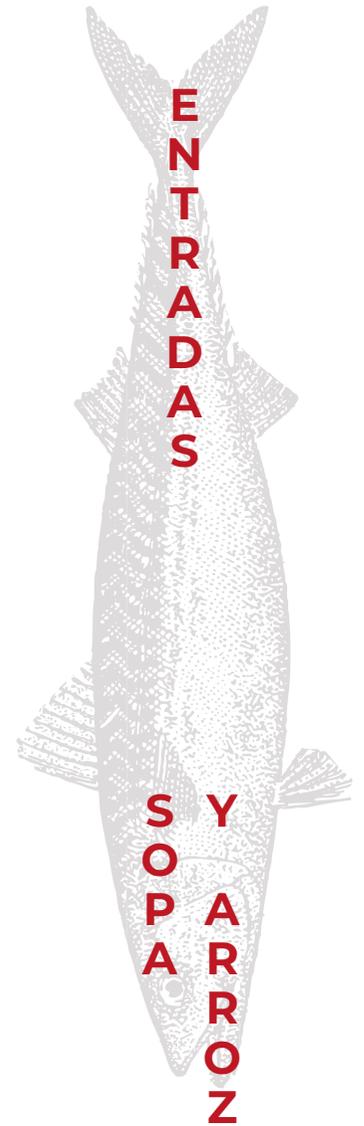
SOPA TORISOZUI

Sopa tradicional de pollo con huevo en caldo dashi.



YAKIMESHI (gluten free)

Arroz frito con surtido de verduras, huevo y un toque de salsa de soya.



CALIFORNIA

Cangrejo, pepino, aguacate por dentro con ajonjolí por fuera.

SALMON TRUFFLE

Tartar de salmón trufado con spicy mayo, papa rallada frita y queso crema.

MAKI VEGETARIANO

Lechuga, pepino, edamame, aguacate, shiitake, jícama por dentro con papel de soya por fuera.

TEMPURA ROLL

Camarón tempura, pepino y aguacate por dentro con tanuki y masago por fuera.

DRAGON ROLL

Camarón empanizado, cangrejo en tempura, pepino por dentro con plátano macho y aguacate por fuera.

SPICY TUNA

Tartar de atún picante, pepino y aguacate por dentro con ajonjolí por fuera.

UNAGI ROLL

Pepino, aguacate y atún por dentro con anguila por fuera.

CEVICHE MAKI

Camarón cocido, cilantro, jalapeño, tomate por dentro con alga marina.

CHEESE ROLL

Rollo empanizado de salmón, camarón, pepino y 3 quesos por dentro bañado con salsa de tamarindo picante.

VEGGIE ROLL (GF)

Lechuga, pepino, edamame, aguacate, shiitake, jícama por dentro con papel de soya por fuera.

SOFT SHELL

Jaiba de concha suave empanizada, pepino, aguacate, spicy mayo, aguacate por dentro con alga marina por fuera.

SASHIMI & NIGIRI



SALMON

ATÚN

HAMACHI

ANGUILA

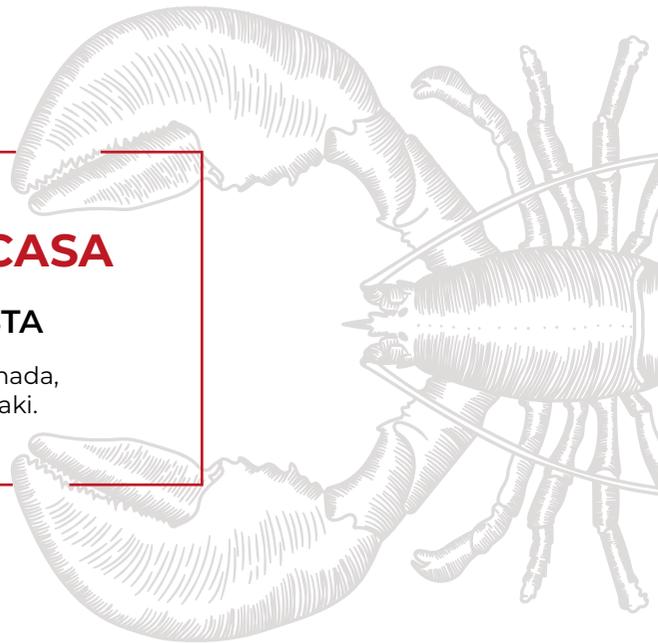
CAMARÓN

PESCA DEL DÍA

ESPECIAL DE LA CASA

ARROZ CON LANGOSTA

Preparados con langosta marinada,
vegetales mixtos y salsa teriyaki.



TEPPANYAKI

Proteína a elegir: Res, camarón, pollo o salmón.
Servido con vegetales mixtos.

TEPPANYAKI DE VERDURAS

ENSALADA DE BERROS

Ensalada fresca de berros con aderezo de wasabi, acompañada de crujientes de tanuki.

ESPÁRRAGOS ENVUELTOS CON CHICORIA

Espárragos y chicoria asados, caramelizados en una salsa de miso dulce.

TEPPAN VEGETALES MIXTOS

Mix de bok choy, calabaza local, cebolla morada, calabaza italiana, camote amarillo, brócoli y coliflor en aceite de coco.

YAKIMESHI VEGETAL

Arroz frito con surtido de verduras y un toque de salsa de soya gluten free.



POSTRES

AVELLANA

Ganache de avellana con helado de mascarpone.

CÍTRICO

Cheesecake cítricos con helado de naranja y crumble de vainilla.

SÉSAMO



Helado de garapiñado de sésamo negro con galleta de sésamo y compota de frutos rojos.





Por la probabilidad de riesgo de intoxicación alimentaria el consumo de alimentos crudos y/o pocos cocidos es responsabilidad de quién los consume. Si tienes alguna alergia, intolerancia y/o restricción alimentaria por favor informa a tú mesero.



Tú bienestar es nuestra prioridad. Te invitamos a elegir opciones saludables durante tú estancia, descubre platos nutritivos y deliciosos en nuestro restaurante.

