



TEPPANYAKI GRILL

CANCUN 北 MEXICO

北

ENTRADA

GYOZA



Gyoza de camarón y pollo en salsa de ajos y chile dulce.

EDAMAMES BRASEADOS PICANTES



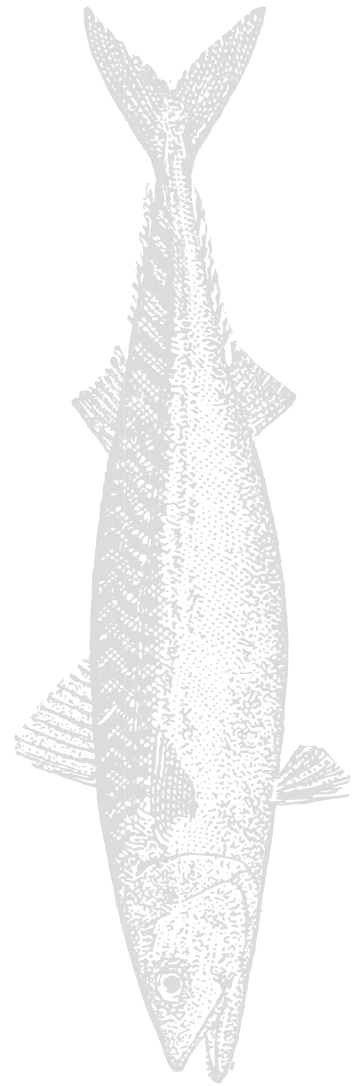
Servidos con salsa de soya, togarashi, ajo, aceite de ajonjolí y jengibre.

SOPA

SOPA MISO SHIRU



Caldo de vegetales queso tofu, shiitake, harusame, wakame y cebollín y tofu.



CALIFORNIA



Kanikama, pepino, aguacate por dentro con masago por fuera.

SOFT SHELL TEMPURA



Jaiba de concha suave tempura, aguacate, queso philadelphia y cebollín acompañado de salsa dinamita y togarashi por fuera.

VEGAN ROLL



Aguacate, zanahoria, cebollín, pepino y lechuga romana, espinaca, cubierto de chicoria.

CEVICHE ROLLS

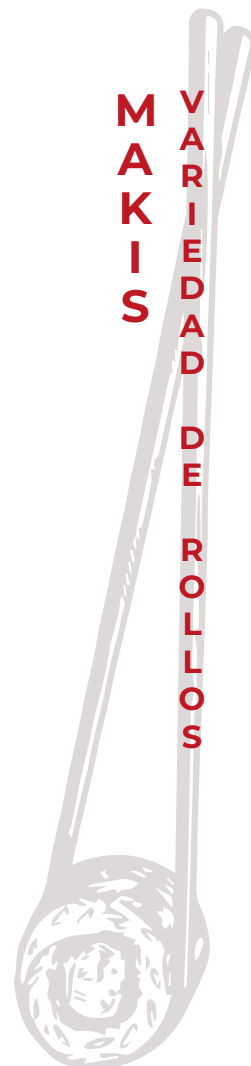


Camarón apanado, philadelphia, aguacate, cebollina, acompañado de ceviche de pescados y mariscos.

SPICY TUNA



Atún, aguacate, cebollín, y salsa mayonesa de chipotle con ajo, cebolla, zumo de limón y cilantro.



SASHIMI

SALMÓN
ATÚN
HAMACHI

NIGIRI

SALMÓN
ATÚN
HAMACHI
ANGUILA

TEPPANYAKI

Proteína por elegir:

TERIYAKI DE RES
CAMARÓN
POLLO

-

YASAI ITAME DE VEGETALES

Vegetales mixtos salteados.

YAKIMESHI MIXTO

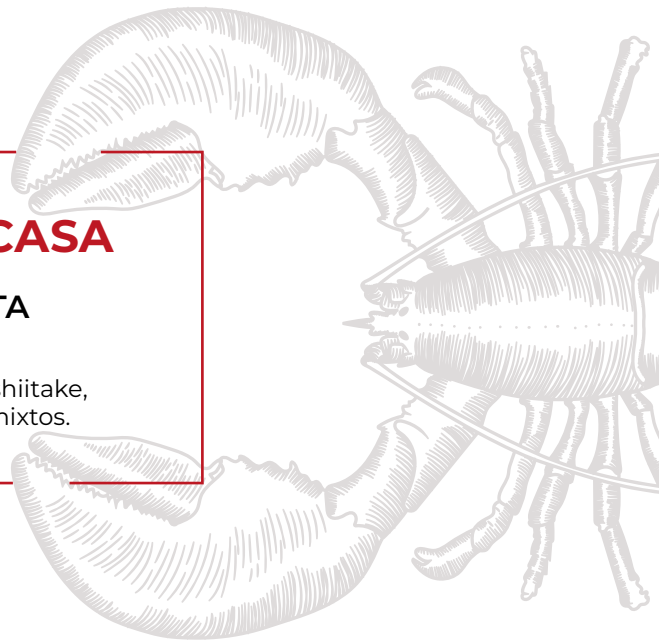
Arroz frito mixto.

ESPECIAL DE LA CASA

ARROZ DE LANGOSTA



Servida con especias orientales, shiitake, piña, salsa teriyaki y vegetales mixtos.



ENSALADA DE ALGAS MARINAS



Ensalada de algas maceradas, kanikama en aceite de ajonjolí, pepino, mayonesa, harusame y zumo de limón.

YAKIMESHI VEGANO



Arroz frito con zanahorias, zucchini, chícharos, ajos, jengibre, salsa de soja gluten free y aceite de ajonjolí. Cebollina y ajonjolí tostado.

GOHAN



Arroz cocido al vapor acompañado de cebollín y ajonjolí tostado.

OPCIÓN
VEGANA

POSTRES

HELADO DE SÉSAMO

Helado de ajonjolí caramelizado con brownie de chocolate y tahini.

TOFU EN LAS ROSAS



Mousse de tofu y gel de rosas con fruta del bosque liofilizada.

ISLA ORIENTAL



Leche fría de coco, helado de lichis, sobre crumble y galletas de avena y jengibre, caramelo.





Por la probabilidad de riesgo de intoxicación alimentaria el consumo de alimentos crudos y/o poco cocidos es responsabilidad de quién los consume. Nuestros alimentos se realizan en cocinas compartidas, por lo que pueden contener trazas de cualquier alérgeno aquí indicado. Agradecemos informes a nuestro staff para brindarte las mejores opciones. Si tienes alguna alergia, intolerancia y/o restricción alimentaria por favor informa a tu mesero.

Consulta los símbolos más abajo para el contenido de los alimentos.



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

