



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.



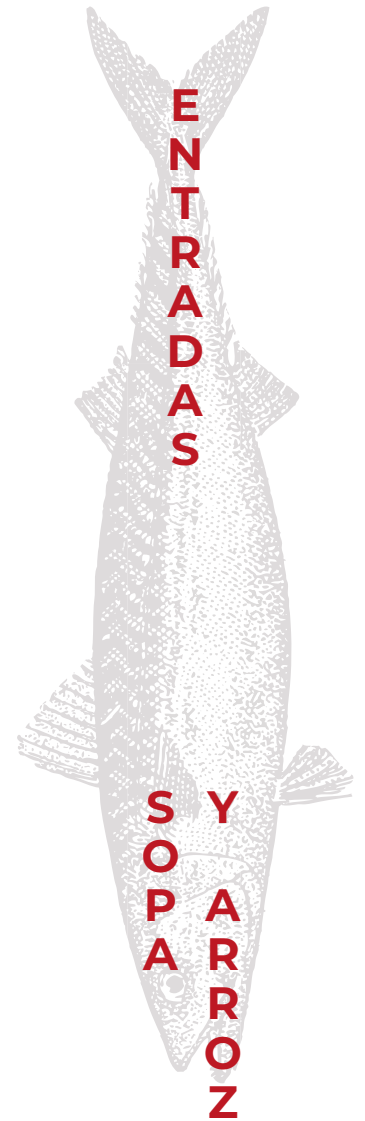
SOPA TORISOZUI

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**

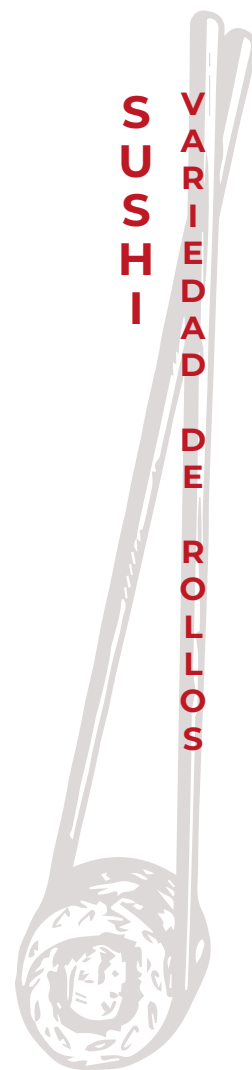
Rollo empanizado de salmón, camarón, pepino y 3 quesos por dentro bañado con salsa de tamarindo picante.

 **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

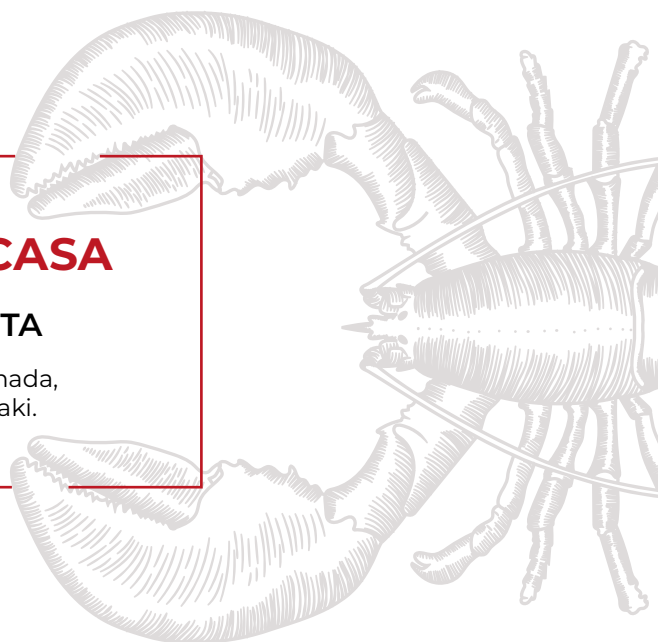
CAMARÓN

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.

