

## SUSHI すし

Servido con salsa de soya,  
jengibre encurtido y wasabi

## NIGIRI にぎり寿司

### SAKE

salmón crudo

### EBI

camarón cocido

### MAGURO

atún rojo crudo

## MAKI 巻き寿司

### CALIFORNIA

kanikama, aguacate, pepino, tampico

### DRAGON ROLL

camarón capeado y frito, aguacate,  
pepino, mayonesa acevichada,  
gel de mango

### ATÚN PICANTE

ensalada asiática de manzana,  
ciruela, pepino, salsa de soya

## SASHIMI 刺身

### HAMACHI

aleta amarilla crudo

### SAKE

salmón crudo

## TATAKI たたき

### MAGURO

atún rojo sellado

### SAKE

salmón sellado

## GOHANMONO ご飯もの

### ARROZ BLANCO ごはん

arroz al vapor

### YAKIMESHI 焼きめし

### MIXTO RES, POLLO Y CAMARÓN

arroz frito, vegetales, salsa de soya

### DONBURIMONO 丼もの

arroz con pescado, carne, huevo,  
caviar de ponzu, salsa domburi

### COSTILLA DE RES

salsa thai, calabaza, shitake,  
gel de piña

### TORIDON トリドン

croquetas de pollo, salsa teriyaki,  
puré de camote, ikura

El consumo de carnes, aves de corral,  
mariscos, crustáceos o huevos crudos o  
poco cocidos puede aumentar el riesgo  
de enfermedades transmitidas por los  
alimentos, especialmente si padece  
alguna afección médica.

## SHIRUMONO するもの SOPA

### MISO みそしる

tofu, wakame, shitake

## NERIMONO ねりもの

### RAMEN ラーメン

panceta, pollo, vegetales, naruto

### UDON うどん

tallarines de harina de trigo, res, cebolletas, ejotes, setas, calabazas, salsa hoisin

## AGEMONO 揚げ物

### CAMARONES TEMPURA の天ぷら

camarones fritos, wonton de vegetales, salsa tibia de coco

## YAKIMONO 焼きもの PLATILLOS FUERTES AL GRILL

### ABURI RED TUNA アブリマグロ

marinado en soya, aceite de ajonjolí, siracha, gel de ponzu, cremoso de aguacate, caviar

### SALMÓN MISO 焼き鮭

A la parrilla, nori, espárragos, betabel confitado, salsa miso

## DEZATO デザート

### PASTEL DE QUESO JAPONÉS スフレチーズケーキ

### BANANA バナナ

tempura, salsa tibia de chocolate, helado de té verde

---

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.

# MENÚ DE ORIGEN VEGETAL

## ENTRADAS

- 🍏 **AGUACATE FUEGO**  
Quelites, ceniza de habanero, paté de pimientos
- 🍏 **CHERRY TARTINE**  
Tomate confit al romero, aceituna negra, paté de cebolla reducción de balsámico, vinagreta
- 🍏 **BONELESS DE COLIFLOR**  
BBQ, Gochujang, fritas de camote

## SOPA

- 🍏 **CREMA DE PAPA Y PORO**

## PLATOS FUERTES

- 🍏 **TETELA DE HONGOS Y FRIJOL**  
Setas, champiñón, hoja santa, ensalada de nopal, salsa encacahuatada
- 🍏 **CREPÊS DE SETAS**  
Cremoso de poblano, elote dulce, cebolla cambray, ejotes

## POSTRE

- 🍏 **RED VELVET**  
Bizcocho de terciopelo sin huevo, crema vegetal de vainilla, compota de frutos rojos

- 🍏 Platos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada
- 🌿 Platos libres de gluten
- 🍏 Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)



EXCELLENCE

EL CARMEN, D.R.