

nuestro
RESTAURANTE



COMIDAS / CENAS
LUNCH & DINNER

ENTRADAS

APPETIZERS

GUACAMOLE PARA COMPARTIR / GUACAMOLE TO SHARE - \$120

Con totopos, queso y pepita tostada

Totopos & sauce of the day

PAPAS CON QUESO / CHEESE FRENCH FRIES (80grs) - \$130

Papas fritas con queso mozzarella y tocino

Topped with melted Cheese and bacon

ENSALADA DE BERROS / WATERCRESS SALAD - \$140

Con poro frito, aguacate y col morada

Crispy leeks, red cabbage and avocado

ENSALADA DE ARUGULA / ARUGULA SALAD - \$145

Con vinagreta de jengibre, jitomates y ajonjolí

Cherry tomatoes, cucumbers and ginger dressing

CEVICHE NUESTRO - \$210

Pesca del día (100grs) con cilantro y fruta de temporada

Fresh fish, seasonal fruit and tostadas

SUSHI CRUJIENTE / CRISPY SUSHI - \$140

Arroz frito con mayonesa de chipotle, aguacate y pescado (60grs)

With chipotle mayo, fish, avocado and coriander

CAMARON ROCA CON SRIRACHA / TEMPURA ROCK SHRIMP - \$210

Camarón tempura (100grs), con ensalada de col y emulsión de sriracha

Cabbage & carrot salad with sriracha emulsion

SOPAS &

ARROCES RICE & SOUPS

SOPA DE FRIJOL / BEAN SOUP - \$140

Ensalada de frijol con habanero, queso y totopos

Fresh Cheese, habanero, totopos

SOPA DE HONGOS DE LA REGION / SEASONAL MUSHROOM SOUP - \$150

Maíz, verdolagas, poro y chile serrano

Toasted pumpkin seeds, mint and purslane

YAKIMESHI BOWL / FRIED RICE BOWL

Arroz estilo chino, con germen de soya y sriracha (120grs) de proteína

res/cerdo/pollo - **Pork, beef or chicken** - \$ 170

camarón / **shrimp** - \$210

mixto / **mix** - \$220

RICE BOWL

Arroz estilo sushi con vegetales, aguacate y con salsa de pimienta, jengibre y alga nori (120grs) de proteína

Sushi rice, sauted vegetables, pepper sauce avocado and nori

res/cerdo/pollo - **Pork, beef or chicken** - \$ 180

camarón / **shrimp** - \$210

mixto / **mix** - \$220



PASTAS & NOODLES PASTA & NOODLES

CAPELLINI CON PESTO DE ESPARRAGO / CAPELLINI WITH SPARRAGUS PESTO - \$200

Con queso parmesano, hierbabuena y hongos
Parmesan Cheese, mint and mushrooms

DUMPLINGS DE VEGETAL / VEGETABLE DUMPLINGS - \$210

5 dumplings with *nuc cham sauce* (fritos o al vapor / *Steam or Deep-fried*)
(cerdo / *pork* - \$230 • Camaron / *Shrimp* - \$250) (80grs) de proteína

RAMEN

Hongo, bok choy, kimchi y nori
Stir fried vegetables, kimchi and bock choy
(Vegetariano / *vegetarian* - \$250 • *pork belly* 120grs - \$280)

PAD THAI DE TAMARINDO Y CACAHUATE / TAMARIND PAD THAI

Noodles de arroz, con salsa de tamarindo vegetales y cacahuate tostado. *Rice Noodles with carrots, peppers and peanuts*
res/cerdo/pollo - *Pork, beef or chicken* - \$ 280
camarón / *shrimp* - \$290
(120grs) de proteína

F U E R T E S MAIN COURSE

BAO BUN AL VAPOR / STEAMED BAO BUN - \$220

(vegetariano o con pork belly (120grs) / *vegetarian or pork belly*)
2 panes al vapor con ensalada agridulce, hoisin y cilantro
Two steamed buns with Hoisin sauce and sweet & sour salad

HAMBURGUESA DE LA CASA (150grs) / LA CASA BURGUER - \$ 250

Con pepinillos de la casa, mayonesa trufada y queso
Spicy pickles, truffle mayo, Cheese and fries

PULPO ASADO (150grs) / OCTOPUS - \$320

Emulsión de paprika ensalada de hierbas y tostones de papa
Paprika mayo, fresh herbs and fried potato

POLLO TERIYAKI (200grs) / CHICKEN TERIYAKI - \$220

Con arroz frito de piña y vegetales con soya
Pineapple fried rice, sauted vegetables and sesame seeds

SALMÓN COREANO (200 grs) / KOREAN SALMON - \$370

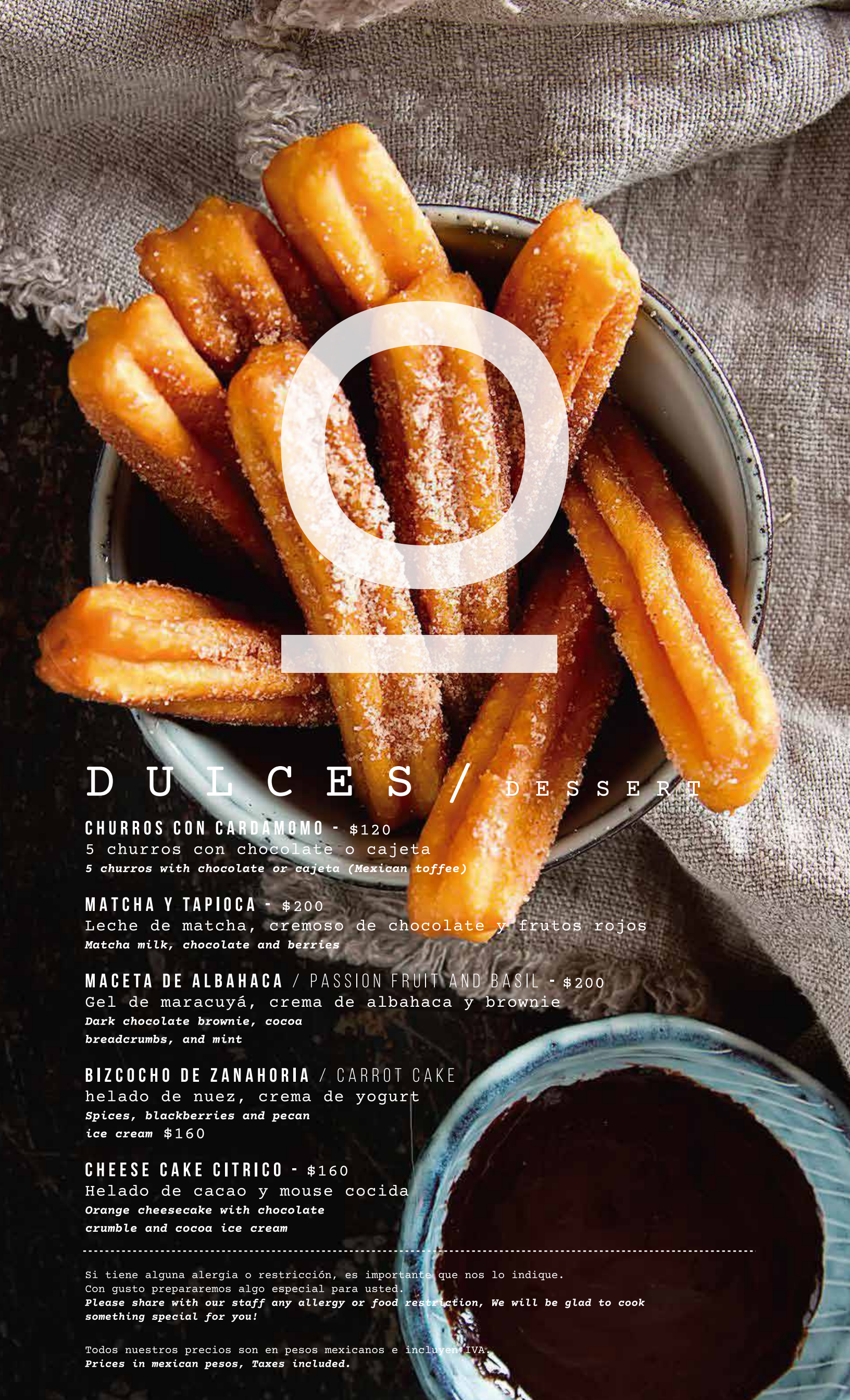
Verduras con kimchi, cacahuate, cilantro y vinagre de jerez
Kimchi vegetables, peanuts, cilantro and sherry vinegar

PICAÑA (300grs) - \$390

Glaseado de chile ancho, esquites y acelgas
Sweet chili glaze, corn and Swiss chard

TACOS DE PATO (250grs) / DUCK TACOS - \$350

Salsa de chorizo con frijoles, salsa de chile ancho con manzana verde
Green apple, avocado, chili-chorizo sauce



DULCES / DESSERT

CHURROS CON CARDAMOMO - \$120

5 churros con chocolate o cajeta
5 churros with chocolate or cajeta (Mexican toffee)

MATCHA Y TAPIOCA - \$200

Leche de matcha, cremoso de chocolate y frutos rojos
Matcha milk, chocolate and berries

MACETA DE ALBAHACA / PASSION FRUIT AND BASIL - \$200

Gel de maracuyá, crema de albahaca y brownie
*Dark chocolate brownie, cocoa
breadcrumbs, and mint*

BIZCOCHO DE ZANAHORIA / CARROT CAKE

helado de nuez, crema de yogurt
*Spices, blackberries and pecan
ice cream \$160*

CHEESE CAKE CITRICO - \$160

Helado de cacao y mouse cocida
*Orange cheesecake with chocolate
crumble and cocoa ice cream*

Si tiene alguna alergia o restricción, es importante que nos lo indique.
Con gusto prepararemos algo especial para usted.

*Please share with our staff any allergy or food restriction, We will be glad to cook
something special for you!*

Todos nuestros precios son en pesos mexicanos e incluyen IVA.
Prices in Mexican pesos, Taxes included.