

**nuestro menú está diseñado para compartir, déjese guiar para que disfrute
esta experiencia que hemos preparado para usted**



RUBÉN ALEJANDRO BARRAGÁN HERNÁNDEZ
Chef de Cuisine

cocteles agitados al momento

martini de mango y té verde
unión de dos sabores preferidos de la cultura
japonesa, mango y el té verde, con vodka

backyard sake
debe su nombre a los elementos herbáceos,
pepino y romero, que lo componen

licor de jengibre
licor casero de jengibre fresco

julepe de sake y lichi
versión del clásico julepe con sake y puré de lichi

julepe de té verde y tonic ☀
infusión de té verde, con hojas de menta
y agua tónica

entradas frías

som tam ☀
ensalada de papaya y pepino con notas
cítricas

won ton taco de pescado *
won ton crujiente relleno de tartar picante
y mayonesa de wasabi

tiraditos

tiradito de atún *
salsa de cebolla con poro frito y chiles serranos

tiradito de pulpo /
salsa escabeche, cebolla morada y limón
amarillo

tiradito de salmón *
salsa acevichada, ikura y negi

entradas calientes

edamames con ponzu ⚡⚡

al wok con salsa ponzu y togarashi

edamames szechuan ⚡⚡

al wok con mantequilla de ajo, salsa hoisin, ostión, benishoga y negi

rollo primavera de vegetales ⚡⚡

crujiente rollo relleno de vegetales mixtos

kushiage de queso ⚡

con salsa tonkatsu y salsa tártara

maíz roca ⚡⚡

maíz rebozado con mayonesa picante

gyozas de cerdo y col

selladas, con soya acida-picante

won ton de cerdo

relleno de cerdo y vegetales

sashimis

corte grueso de pescado, todas las porciones se sirven con wasabi

hiramasa ✩*

salmon ✩*

nigiri

todos los nigiri se sirven por pieza se preparan con arroz japonés y se acompañan con una porción de wasabi, jengibre y salsa nikiri

atún *

salmon *

hamachi *

pescado blanco *

hiramasa *

wagyu A5 japonés * 126 MXN
con ajo y salsa nikiri, flameado en su mesa

makis

elija su orden de 4 u 8 piezas

spicy veggie

berenjena encurtida, nabo japonés con ajo frito
y un toque de chile serrano

salmón crujiente

rollo crujiente relleno de salmón, aguacate, mayonesa
picante y queso crema

momoten

rollo de tempura frito relleno de camarón crujiente,
espárrago y aguacate con mayonesa yuzu kosho
y salsa sweet chili

california

cremoso kanikama, aguacate y pepino

spider roll

jaiba suave frita acompañada de aguacate
con salsa cremosa y picante en su interior

tartar de mariscos

exterior crujiente, relleno de tartar de mariscos
mixto y aguacate con un toque de mayonesa
de betabel

bao

pan al vapor

tofu y kimchi

tofu, kimchi y negi

jaiba concha suave

jaiba concha suave tempura, vegetales frescos,
spicy mayo y salsa de anguila

pollo picante

pollo crujiente bañado en salsa gochujang,
con encurtido japonés, cilantro y pepino

dim sum

har gow

pasta cristalina con relleno de camarón, negi y salsa dulce

siu mae

dumpling estilo shanghai, camarón, cerdo y castaña
de agua

char siu baozi

bollo de pan al vapor relleno de cerdo dulce horneado
y shiitake

wo tip

dumpling relleno de cerdo con salsa dulce

sopas, arroz y fideos

misoshiru

sopa con tofu fresco, alga wakame y negi

mariscos picantes /

sopa de mariscos aromatizados con zacate de limón,
champiñones, chile serrano y cilantro

gohan ✓⊗

tradicional arroz al vapor

chow fan de pollo ☘

al wok con vegetales, germen de soya, huevo
y pollo

yakisoba mixto

fideos al wok con vegetales y salsa agridulce,
mayonesa, aonori, benishoga, pollo, res y camarón

platos principales

curry verde ✓†

curry verde de vegetales estilo thai picante

pescado sambal /

pescado en salsa picante sambal

camarón ebichiri /

camarones fritos en salsa agri-picante

langosta misoyaki

200g 609 mxn

langosta marinada en salsa miso dulce, asada
lentamente

pollo teriyaki ☘

marinado y asado en salsa de soya dulce

pollo agridulce ☘

salteado con pimientos, cebolla y naranja con
un toque de cacahuate

cerdo con ajo asado /

al wok, frito y bañado con salsa dulce-picante de ajo

res y brocoli ☘

res en salsa hoisin y ostión, cinco especias, zanahoria
y brócoli

bulgogi ☘

res marinada con salsa de soya, azúcar, aceite de
sésamo y ajo, con arroz

ishiyaki de wagyu A5 japonés *

150g 630 mxn

jugosas rebanadas cocinadas en su mesa sobre piedra
caliente con salsa de yuzu, limón spicy y salsa
anticuchera

⊗ LIBRE DE GLUTEN. En Palace Resorts estamos orgullosos de ofrecer alimentos con ingredientes libres de gluten. Sin embargo, el ambiente de nuestras cocinas no lo es; por lo que no podremos asegurar que cualquier elemento del menú sea 100% libre de gluten. Si usted es celíaco, por favor contacte al gerente del restaurante.

* Nuestros alimentos se preparan bajo estrictas normas de higiene y calidad, sin embargo, el consumo de productos crudos es bajo su propio riesgo.

⊕ Este alimento contiene nueces o semillas que pueden causar alergias. ⊖ Esta bebida es libre de alcohol ✓ Vegano ♀ Vegetariano / Picante

Aplica costo adicional. Se cobrará el monto en USD o su equivalente en MXN.

El precio deberá ser cubierto con cargo a habitación. El tipo de cambio para cobro de servicios es de MXN \$21.00