

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 salmón *☯/
salsa acevichada, ikura y negi

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

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 🍣*

salmón 🍣*

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 *

hamachi *

hiramasa *

salmón *

pescado blanco *

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

char siu baozi

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

siu mae

dumpling estilo shanghai, camarón, cerdo y castaña
de agua

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 cacahuete

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