

AMBROSIA

アンブロシア

ambrosia es la comida y bebida que consumen los dioses griegos para mantener su inmortalidad

ENTRADAS

PIZZA DE SALMÓN

tlayuda crocante, parillada con un toque de chimichurri, láminas de salmón fresco, mayonesa picante, aguacate, arúgula, ajonjolí de ajo, aromatizada con aceite de trufa blanca
ora king 475
chileno 390

PIZZA DE ATUN ALETA AZUL

tlayuda crocante, asada con un toque de chimichurri, láminas de atún, mayonesa picante, aguacate, arúgula, aromatizada con aceite de trufa blanca
410

CAMARONES ROCA

mayonesa picante, jugo de yuzu y ensalada de lechugas con arúgula fresca
340

SATAY DE POLLO

brachetas de pollo marinadas con curry y bañadas en salsa de cacahuete
290

SUMMER ROLL

rollos tipo vietnamita con papel de arroz, fideos de arroz, mango, pepino, jicama, zanahoria, cilantro, menta, albahaca y salsa agrídulce
230

KUSHIAGE DE QUESO

brachetas de queso gouda empanizadas, acompañadas de salsa tártara y salsa tonkatsu
180

EDAMAMES PICANTES ASADOS

salteados al wok con un toque de limón y salsas picantes orientales
125

EDAMAMES ASADOS AL GRILL

110

SOPAS

SOPA MISO

tradicional sopa miso con tofu orgánico, wakame y shitake
170

CEVICHE S & TIRADITOS

TIRADITO DE HAMACHI

con ponzu jalapeño, sal negra, poro frito, chile serrano y brotes de cilantro
610

CEVICHE DE ATÚN ALETA AZUL

con jugo de yuzu y lima, hojuelas de cebolla, avellanas, mango, chile serrano, frutas del bosque y gel de piña
590

CEVICHE AMBROSIA

pesca del día con leche de tigre nikkei, pepino, chile rojo serrano, cilantro y aceite de ajonjolí
530

TIRADITO DE SALMÓN Y MARACUYÁ

tiradito de salmón con salsa de maracuyá y jengibre, sal negra, camote frito y brunoise de manzana
ora king 510
chileno 350

CEVICHE TAILANDES

con camarón y pesca del día, marinado con leche de coco, aromatizado con curry. servido dentro de un coco entero fresco. acompañada de chips de yuca, platano y wonton
470

TARTARA DUO

tartar de atún y salmón, mayonesa de soya, zest de lima y zest de mandarina acompañada de chicharrón de arroz
440

ENSALADAS

ENSALADA DE ATÚN CON AGUACATE

lechuga orgánica con aguacate, atún aleta azul sellada y vinagreta de soya dulce con perlas de arroz inflado
295

TEMPURAS

TEMPURA DE CAMARÓN

camarones jumbo con salsa tártara y salsa dashi
490

TEMPURA DE VERDURAS

zanahoria baby, camote, espárrago, berenjena, aguacate y hoja de shiso acompañadas con salsa tártara y salsa dashi
270

PLATOS PRINCIPALES

SHORT RIB DE RES

cocinada a temperatura baja y terminada en la parrilla, glaseada con salsa de frambuesa asada, chile dulce y sabores asiáticos
960

TACOS CHECA

wraps de ribeye corte fino salteado con salsa de ajonjolí, cebolla morada, chile serrano, cremoso de aguacate y rodajas de rábano negro
730

PULPO A LAS BRASAS

glaseado con salsa miso picante y mayonesa de soya
595

PASTA YAKISOBA

fideos de trigo salteados al wok con verduras y salsa yakisoba

res.....390

camarón tempura.....360

vegetales.....280

SASHIMIS

CORTE FINO O GRUESO

atún toro.....490

salmón ora king.....455

atún aleta azul.....440

salmon chileno.....310

hamachi.....520

pesca del día.....340

NIGIRIS

atún toro.....170

atún aleta azul.....140

salmon ora king.....150

salmon chileno.....110

hamachi.....150

pesca del día.....120

anguila.....120

camarón.....110

ikura.....110

YAKIMESHIS

arroz frito al wok con vegetales

vegetales.....130

pollo.....145

camarón.....170

res.....190

pollo, camarón y res.....210

gohan (arroz al vapor).....130

MAKIS

LOBSTER ROLL

langosta tempura marinada con ajo, jengibre, pepino y aguacate. Por fuera papa frita rallada, queso crema, con ensalada de langosta y salsa de tamarindo
540

SPICY TUNA ROLL

tartar picante de atun fresco y pepino. Por fuera ajonjolí de soya y tobiko espolvoreado con chips picantes
430

SALMON MAKI ROLL

salmón asada, pepino, mayonesa picante. Por fuera salmón fresco y aguacate con salsa de tamarindo y tobiko
410

HAMACHI ROLL

tartar de hamachi con mayonesa de soya, chispas de tempura y pepino. Envuelto en papel de soya
390

TEMPURA ROLL

camarón tempura, espárrago, aguacate y queso crema. Por fuera alga nori en tempura con salsa de anguila y ajonjolí
370

UNAGI ROLL

pepino, aguacate, camarón empanizado. Por fuera anguila y ajonjolí. Bañada con salsa de anguila
320

DRAGON ROLL

camarón empanizado y pepino. Por fuera aguacate, mango o durazno (según temporada) con salsa de tamarindo
310

VEGETARIANO ROLL

lechuga, pepino, aguacate, tofu orgánico frito marinado con salsa agrídulce, espárrago, zanahoria y shiitake. Por fuera alga nori
290

POSTRES

PUDÍN DE PAN

servido con salsa de caramelo Suntory Whisky y helado de vainilla
260

MOCHI

tortas de arroz japonesas presentadas con sabores de chocolate, fresa y dulce de leche
220

TAPIOCA DE MANGO

perlas de tapioca cocidas en leche de coco, esferas de mango y helado de lichí
260

SAKÉ

MURAI FAMILY NIGORI

genshu

un auténtico nigori japonés con apariencia nublada y sabores a coco, especias y vainilla. proveniente de amori, japon, contenido etílico del 19.8%
720 ml - 2600

G JOY JUNMAI

ginjo genshu

un sake fuerte con sabores y aromas frutales, proveniente de oregon, usa, nivel etílico del 18%
750 ml - 2400

PEARL JUNMAI NIGORI

ginjo genshu

un sake suave con apariencia nublada, típico del estilo nigori, con apariencia y sabor leve a leche de coco. proveniente de oregon, usa, nivel etílico del 18%
750 ml - 1450

MOMOKAWA DIAMOND

junmai ginjo

un sake medio seco con sabores a manzana, pera, y un toque de anís. proveniente de oregon, usa, nivel etílico del 14.8%
300 ml - 900
750 ml - 1400

HAKUTSURI AWAYUKI SPARKLING

junmai

un sake espumosa, suave y refrescante, cuenta con acentos dulces, frutales y florales. proveniente de hyogo, japon, nivel etílico del 5%
300 ml - 900

HATTORI VINO DE ARROZ

una interpretación mexicana del saké, este vino de arroz es una excelente opción para quienes buscan una bebida única para acompañar el sushi. Contenido etílico del 15%
375 ml - 600

