

Nuestro menú está diseñado para compartir. Permite que el anfitrión te guíe y vivas la experiencia como la hemos preparado para ti.

kakuteru cocteles preparados al momento

sakerinha de lichi	sake, cachaça, infusión de lichi
sakerinha de manzana y té verde	sake, cachaça, manzana, té verde
sakerinha exótica	sake, cachaça, fruta de la pasión, albahaca
sakerinha coco chai	sake, cachaça, infusión de chai, coco
sakerinha de frutos rojos	sake, cachaça, frutos rojos
sakerinha de jengibre y cítricos	sake, cachaça, jengibre, cítricos

zensai entradas

✓ radisshu lemon grass	láminas de nabo y jícama, vinagreta de té de limón
kushiage	plátano macho, queso o calabaza
harumaki	rollo primavera
yakitori	brocheta de pollo asada
mix sunomono	camarón, pulpo y cangrejo con vegetales
kara age	alitas de pollo estilo japonés
🍣 maguro sashimi	corte fino o corte grueso
🍣 sake sashimi	corte fino o corte grueso
tuna poke	atún y alga marina

maki rollos

🌿	kappa maki	pepino, ajonjolí
	futo maki	pepino, espinaca, shiitake, kampyo, tamago, nori
	* maguro	atún, cebollita cambray, masago, salsa spicy, ajonjolí mixto
	* sake	salmón, cebollita cambray, masago, salsa spicy, queso crema, kakiage
	kani	cangrejo, masago, tamago, zanahoria
	ebi	camarón empanizado, aguacate, atún
	tako	pulpo, pepino, zanahoria, plátano macho, salsa de anguila
🌿	* tekka maki	atún, nori
	ebi ten	camarón tempura, zanahoria, queso crema, salmón, aguacate
	shiromi sakana	pescado blanco empanizado, aguacate, salsa spicy, queso manchego, chile serrano
	* hokkaido	atún, salmón, pepino, salsa spicy, masago

nigiri

🌿	* maguro	atún
	🌿 * sake	salmón
🌿	* hiramasa	pez cola amarilla
	🌿 ebi	camarón
	🌿 tako	pulpo
	kani	cangrejo
🌿	abokado	aguacate

sushi cake

* maguro atún
* sake salmón
* hiramasa pez cola amarilla
kanikama cangrejo

mix chirashi

* pescado fresco, mariscos y vegetales

pirikara don tazón spicy

* maguro atún
* sake salmón

temaki

* maguro atún
* sake salmón
ebi camarón
kani cangrejo
bejitarian vegetariano

sarada ensaladas

momo no hana res marinada con soya, vinagre, jengibre, fruta
thai verduras, mariscos marinados

wan sopas

miso tofu, cebollín, wakame
tom yam goong mariscos, champiñones
wonton consomé de pollo, ravioli, cebollín

gohan to men rui **arroz y pasta**

✓ donburi de brócoli	arroz frito, brócoli asado, salsa tsukudani
🌿 yaki udon	udon asado, verduras, jengibre
🍷 gohan	arroz blanco
yakimeshi	arroz frito con res, pollo o verduras
yakisoba	pasta oriental, verduras, cerdo

meindisshu **platos fuertes**

✓ saag tofu	tofu, espinaca y coliflor asada con salsa de tamarindo
✓ jalfrezi de vegetales	estofado de vegetales con jengibre fresco
🌿 / ✓ tofu kung pao	edamames, cacahuete, apio y tofu en salsa kung pao
🌿 teppanyaki vegetariano	vegetales asados
🍷 kisetsu no sakana	pesca del día
mix teppanyaki	res, pollo y pulpo asados con vegetales
camarones estilo vietnam	camarones crujientes empanizados con coco
tako furai	pulpo frito con salsa ligeramente picante
🌿 / 🍷 curry thai	mariscos, vegetales, arroz
teppanyaki	res o pollo
katsu don	cerdo empanizado, vegetales, huevo, arroz gohan
subuta / sudori	pollo o cerdo agridulce
teriyaki	pato asado, fruta, salsa teriyaki
hoikoro	cerdo, vegetales salteados, salsa miso con hongos

🍷 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.

🌿 VEGETARIANO / 🌿 PICANTE / ✓ VEGANO

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