






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

kakuteru cocteles agitados al momento

martini de lichi	deliciosa fragancia a rosas, vodka y sabor dulce de lichi fresco
asian cucumber	refinado sabor a sake, vodka, dash de limón y agua mineral
sake exótico	mezcla de ron y sake con destellos de maracuyá y limón
chinese rose	elegante y refinado coctel elaborado con vino espumoso, infusión de rosas y perlas de melón
orangina	coctel a base de ron, zumo de frutas cítricas, agua mineral y naranja
iced tea mocktail	té de mango con un poco de limón, el complemento ideal para esta vibrante bebida
passion fruit lemonade mocktail	fresco con sabor a fruta tropical: maracuyá, agua mineral y albahaca

zensai entradas

 ensalada de mariscos	lechugas mixtas y vegetales envueltos en hoja de arroz con mariscos y aderezo de ajonjolí
ensalada momo	mix de lechugas, rábano, fruta de temporada y pollo cocinado lentamente en miel y aderezo cítrico
tataki de res	finas láminas de res selladas con salsa cítrica de jengibre y cebolla
  crispy de salmón	arroz crujiente, cremoso tartar de salmón y salsa ponzu
 tofu al vapor	tofu envuelto en hoja santa con chaya y salsa de jengibre
calamar asado	relleno de pescado y callo de almeja con mantequilla, cubierto con salsa miso dulce
yakitori	brocheta de pollo y cebolla asada con salsa de soya dulce y especias
 costilla de cerdo	braseada y glaseada en salsa agridulce

dumplings dim sum

rollo primavera	crujiente, relleno de vegetales mixtos o pato braseado con salsa hoisin agridulce
har gao	pasta cristalina, relleno de camarón, cerdo y brotes de bambú
char siu bao	bollo de pan relleno de cerdo dulce horneado y shiitake
siu mae	pasta shanghai, camarón, cerdo y castaña de agua
gyoza	sellada en plancha, rellena de cerdo estilo japonés
set mixto	disfrute de nuestra variedad de dim sum

shiru mono sopas

misoshiru	tofu fresco, alga wakame y cebollín
ramen	tradicional caldo de cerdo braseado sabor soya, fideos y huevo tierno

osusume especialidades

  estofado de hongos	hongos en salsa picante con tofu y tomate cherry
pescado en salsa miso	asado a la plancha con vegetales al vapor
 camarones al wok	camarones fritos en salsa agripicante
tempura mixto	camarón, pescado y vegetales fritos en tempura con salsa de soya dulce
 pollo teriyaki	marinado y asado en salsa de soya dulce
chuleta de cerdo	empanizada con arroz blanco, cubierta de salsa dulce con huevo al vapor y cebolla
res en curry	filete empanizado en salsa de curry japonés y vegetales con arroz blanco
  new york	a la parrilla con vegetales tempura y salsa agridulce
  cowboy prime 623 g para 2	bone-in rib eye a la parrilla con salsa de cacahuete, vegetales tempura y láminas de ajo 580 MXN
 ishiyaki	jugosas rebanadas de flat iron cocinadas en su mesa sobre piedra caliente con salsa yuzu, limón spicy y salsa anticuchera

hokan suru complementos

🌱🌿🌱 edamame	frescas vainas de soya al vapor
🌱🌿🌱 gohan	arroz blanco
🌿 verduras al wok	vegetales salteados con soya
🌿🌱 verduras encurtidas	combinacion de vegetales
arroz frito	al wok con vegetales mixtos y huevo, sazonado con soya
fideo al wok	su elección de fideo: grueso o fino con vegetales y salsa agridulce

sashimi

todas las preparaciones de sashimi se sirven con salsa ponzu y cebollín

atún 🌱 * *

salmón 🌱 * *

hiramasa 🌱 * *

pulpo

nigiri

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

espárrago 🌱🌿🌱

salmón 🌱 * *

ikura *

aguacate

camarón 🌱

gunkan 🌱 * *

atún 🌱 * *












pulpo 🌱

hiramasa 🌱 * *

kanikama

maki rollos

orden de 4 piezas

-  kirin **afuera: nori;**
adentro: calabacita, pepino, shiitake, aguacate
-    citrus **afuera: nori;**
adentro: limón, pepino, ajonjolí
-   haku **afuera: nori;**
adentro: quinoa, shibazuke, kappazuke, calabacita, aguacate
-  * sasori **afuera: cebollín, masago;**
adentro: tartar de atún picante
-  * kuma **afuera: cebollín y salsa picante;**
adentro: salmón, masago, kiwi
-   suki **afuera: ajonjolí, masago y miga frita picante;**
adentro: kanikama y pepino
-  * naoki **afuera: salmón sellado, chile serrano, salsa miso dulce;**
adentro: pepino, queso crema
- yagi **afuera: calabacita;**
adentro: camarón empanizado y pepino
- ryu **afuera: kanikama, miga de tempura y papa;**
adentro: camarón, aguacate, pepino
- iteza **afuera: plátano frito;**
adentro: calamar tempura y zanahoria

 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.

 Vegetariano

 Vegano

 Picante

 Este alimento contiene nueces o semillas que pueden causar alergias.

Aplica costo adicional. Se cobrará el monto en USD o su equivalente en MXN. El precio deberá ser cubierto con cargo a habitación.