

## Rolls

### Spicy crunchy tuna

Tuna, tempura flakes, avocado and topped with spicy mayo \$12

### Kani tropical

Crab & coriander salad, cucumber, grilled plantain \$11

### Ebi maki

Sautéed prawns, avocado & cucumber maki, warm soy vinaigrette \$12

### Sake ponzu

Marlin, avocado, ponzu carrot and cucumber \$10

### Nayara

Chicken teriyaki, avocado wrapped in plantain \$9

### Vegetarian

California veggie roll, eggplant & miso marinated, Asian omelette \$9

## Cold starters

Citrus gambas ceviche, avocado and cucumber salad \$14

Yellow fin tuna sashimi, leek, tropical dressing \$12

Yellow fin tuna spheres, lemon zest & soy gelée \$12

Tuna, mango and mint spring roll \$11

## Hot starters

Marlin & shitake gyosa, lemongrass & tomato consomme \$12

Beef yakitori, peanut sauce \$13

Fried chicken won-ton, coconut & ginger emulsion \$11

Asian soup of the day \$9

## Salads

Steamed eggplant marinated in ginger teriyaki sauce, noodles \$9

Pecking duck & mango salad, chili and herb salsa \$14

## Woks

Sautéed prawns, Asian legumes, jasmin rice \* \$16

Beef tenderloin, crispy vegetable, noodles \* \$21

Veggie or vegan \* \$12

\* Choose your sauce: red, green, yellow curry or peanut

## Entrees

Grilled yellow fin tuna, Asian legumes, soda siphon wasabi \$16

Tempura gambas, pear brunoise, mango and wasabi seasoning \$23

Steamed marlin, noodles, green asparagus and lemongrass foam \$16

Sesame seeds roasted beef tenderloin, sweet potato aioli, caramel reduction \$21

Grilled chicken, leek and hoisin emulsion \$15

## Desserts

Grilled mango wedges, meringue, strawberry and ginger coulis \$8

"Banana - chocolate - lime zest" nems, honey mint yogurt deep \$8

Roasted pineapple yakitori, chopped mint, passion fruit & vanilla caramel \$8

**Chef de cuisine - Fátima Álvarez**

Taxes and gratuities are not included

## Rollos

### Spicy crunchy tuna

Atún, hojuelas tempura, aguacate, mayonesa picante \$12

### Kani tropical

Ensalada de cangrejo y cilantro, pepino, plátano grillado \$11

### Ebi maki

Camarones salteados, aguacate y pepino, vinagreta de soya \$12

### Sake ponzu

Marlín, aguacate, zanahoria y pepino, salsa de ponzu \$10

### Nayara

Pollo teriyaki, aguacate y maduro \$9

### Vegetarian

Rollo vegetariano, berenjena marinada con miso, omelette asiático \$9

## Entradas frías

Ceviche cítrico de gambas, ensalada de aguacate y pepino \$14

Sashimi de atún aleta amarilla, puerros, aderezo tropical \$12

Esferas de atún aleta amarilla, cáscara de limón y gelatina de soya \$12

Rollo primavera, atún, mango y menta \$11

## Entradas calientes

Gyosa de marlín y hongos shitake, zacate de limón, consomé de tomate \$12

Carne de res yakitori, salsa de maní \$13

Won-ton de pollo, emulsión de coco y jengibre \$11

Sopa del día \$9

## Ensaladas

Berenjena al vapor, marinada en salsa teriyaki de jengibre, fideos \$9

Pato y ensalada de mango, salsa chili y hierbas \$14

## Woks

Camarones salteados, legumbres asiáticas, arroz, jazmin \* \$16

Lomito, vegetales crujientes, fideos \* \$21

Vegetariano o vegano \* \$12

\* Escoge tu salsa: roja, verde, curry amarillo o maní

## Platos fuertes

Atún aleta amarilla a la parrilla, legumbres asiáticas, espuma de wasabi \$16

Gambas tempura, pera, mango y wasabi \$23

Marlín al vapor, fideos, espuma de espárragos verdes y zacate de limón \$16

Lomito asado con ajonjolí, aioli de camote, reducción de caramelo \$21

Pollo a la parrilla, emulsión de puerros y hoisin \$15

## Postres

Rodajas de mango a la parrilla, merengue, coulis de fresa y jengibre \$8

Banano - chocolate - cáscara de limón, deep de yogurt con miel menta \$8

Pinchos de piña asada, menta, maracuyá y caramelo de vainilla \$8

**Chef de cuisine - Fátima Álvarez**

Impuestos y servicios no están incluidos