



A S I A N R E S T

SUSHI

ROLLS / ROLLOS

SUMO MAKI

Salmon, avocado, cucumber & dynamite topping. Salmón, aguacate, pepino y mezcla dinamita.

TOKYO

Breaded shrimp, avocado & dynamite topping. Camarón empanizado, aguacate y mezcla dinamita.

CALIFORNIA

Kanikama, avocado, cucumber & sesame seeds. Kanikama, aguacate, ajonjolí y pepino.

CATERPILLAR


Eel, avocado, avocado, & cucumber in masago. Anguila, pepino, cubierto con aguacate y masago.

OCEAN

Cream cheese, salmon, kanikama, avocado, cucumber, & ebi sushi. Queso crema, salmón, kanikama, aguacate, pepino, y camarón.

CALIFORNIA ESPECIAL

Kanikama, avocado, sesame seeds, & cucumber in masago. Kanikama, aguacate, pepino, y ajonjolí cubierto en masago.

SUMMER MAKI  Lettuce, carrot, beetroot, avocado, cucumber & sesame seeds. Lechuga, zanahoria, remolacha, ajonjolí, aguacate, y pepino.

RAINBOW

Salmon, marlin, tuna, kanikama, avocado, & cucumber. Salmón, marlín, atún, kanikama, aguacate y pepino.

TROPICAL TUNA SPICY

Spicy tuna, mango chunks, avocado, & cucumber. Atún picante, trozos de mango, ajonjolí, pepino y aguacate.

TICO ROLL

Kanikama, ninjin, cream cheese, avocado, & plantain. Kanikama, ninjin, queso crema, aguacate, y plátano maduro.

PHILADELPHIA CRUNCH

Breaded, smoked salmon, cream cheese, avocado, & cucumber. Rollo empanizado, salmón ahumado, queso crema, aguacate, y pepino.

SPICY TUNA

Spicy tuna, cream cheese, avocado, & cucumber. Atún picante, queso crema, aguacate, y pepino.

NIGIRIS

NIGIRI 2 UNITS / UNIDADES

Tuna - Salmon - kanikama - Avocado - Eel - Ebi sushi.
Atún - Salmon - kanikama - aguacate - Anguila - Ebi sushi.

NIGIRI LOVER MIX 6 NIGIRIS

1 tuna, 1 salmon, 1 kanikama, 1 avocado, 1 eel, 1 ebi sushi.
1 atún, 1 salmón, 1 kanikama, 1 aguacate, 1 anguila, 1 ebi sushi.

SASHIMIS

SASHIMI 3 UNITS / UNIDADES

Tuna - Salmon - Marlin
Atún - Salmon - marlín.

SASHIMI TRILOGY MIX 6 SASHIMIS

2 Tuna, 2 Salmon y 2 Marlin.
2 atún, 2 salmón y 2 marlín.

★ CHEF'S CHOICE / RECOMENDADO POR EL CHEF


SUSHI SAMPLERS MIX 14 ROLLS:

2 Summer maki, 2 California, 2 Rainbow, 2 sumo maki, 2 spicy tuna, 2 hosomaki, 2 nigiri

NIVEL DE PICOR / LEVEL OF SPICINESS 




VEGETARIAN DISHES / PLATOS VEGETARIANOS 

ENTRÉES / ENTRADAS

MISO TRADITIONAL  Dashi broth with miso paste, wakame algae, chives, tender vegetables, and tofu. Caldo dashi con pasta miso, algas wakame, cebollín, vegetales tiernos y tofu firme.


VEGETABLE SPRING ROLLS *ROLLOS PRIMAVERA DE VEGETALES*  2 fried spring rolls filled with fresh vegetables, accompanied with bittersweet Thai sauce and mixed organic salad. Rollitos fritos rellenos de vegetales frescos, que se acompañan de salsa agrídulce thai y ensalada mixta orgánica.

SUMMER ROLLS *ROLLOS VIETNAMITAS*  Rice sheet rolls filled with tender julienned vegetables and aromatic herbs with sweet and spicy Vietnamese sauce. Rollitos de hoja de arroz, rellenos de tiernos vegetales en julianas y hierbas aromáticas con nuestra salsa dulce picante vietnamita.

EDAMAMES  Soy bean pods cooked with miso, accompanied with soy sauce. Vainicas de frijoles de soya concinadas en fondo miso y acompañada con salsa de soya. * **ASK THEM SPICY PÍDELAS PICANTES**  


YOKOHAMA CHICKEN WINGS *ALITAS YOKOHAMA* Crispy wings, baked with spicy pineapple bbq sauce, accompanied with american salad with crispy sweet potatoes. Alitas crujientes, horneadas en salsa de bbq picante de piña, acompañada de ensalada americana con crujientes de camote.


SALADS / ENSALADAS

CHICKPEAS SALAD *ENSALADA DE GARBANZO*  Sauteed chickpeas with red onions, curry, and sweet coconut dressing, accompanied with avocado, pickled red onions, avocado, and a bottom of black olives sand. Garbanzos salteados en cebolla morada, curry, aderezo de coco dulce, acompañado de aguacate, cebolla morada curtida, aguacate y tierra de aceituna negra

TIRADITO NIKEI Thin slices of tuna with wasabi dashed ponzu sauce, toasted sesame seeds, sesame oil, sweet and sour sauce, cucumber, jalapeño, chili, coriander, avocado, and crunchies. Cortes finos de atún, acompañado de salsa ponzu con un toque de wasabi, sésamo tostado, aceite de sésamo, salsa agrídulce, pepino, chile jalapeño, ají, cilantro, aguacate y crujientes.

MAIN DISHES / FUERTES

PAD THAI  Sauteed rice noodles in ginger tamarindo sauce, fish sauce, vegetables, and toasted dry fruits (Chicken, Shrimp, meat, vegan.) Fideos de arroz salteados en salsa de tamarindo al jengibre, salsa de pescado, vegetales y frutos secos tostados (Pollo-camarón, res, vegano).


TATAKI DE ATUN  Fresh tuna on crunchy sesame seeds, placed on a bed of mirin and tonkatsu dressed rice. Fresco atún en crujiente ajonjolí, sobre una cama de arroz al mirin y aderezo de salsa tonkatsu.

BEEF LO MEIN Marinated meat with oriental sauce and sauteed mix of vegetables. Carne de res marinada en salsa oriental, vegetales salteados mixtos.

TUNA POKE Diced marinated tuna in ponzu sauce, placed on a bed of rice and tender vegetables, and sweet chipotle sauce. Dados de atún marinado en salsa ponzu, montado sobre una cama de arroz, vegetales tiernos, y aderezo dulce de chipotle.


ONE TSO CHICKEN Tempura chicken sauteed in bittersweet sauce, white rice, sesame seed, and green onions. Pollo tempura salteado salsa agrídulce, arroz blanco, ajonjolí y cebollín.


MEAT BROCCOLI *RES BRÓCOLI* Marinated meat with oriental sauce, sesame oil, broccoli and hoisin. Lomito de res marinado en salsa oriental, aceite de sésamo, brócoli y hoisin.

INDIAN CHICKEN BUTTER  Marinated chicken with curry, masala and coconut milk, accompanied with naan bread. Pollo marinado al curry, masala especias y leche de coco acompañado de pan naan.

POSTRES / DESSERTS

CHIA PUDDING  Coconut milk and vanilla. Con leche de coco y vainilla.

GRILLED PINEAPPLE *PIÑA ASADA*  Candied and bathed in a glaze of muscovado sugar with rum, with vanilla ice cream. Confitada y bañada en un glase de azúcar mascabado con ron, acompañado de helado de vainilla de la casa.

MANGO GINGER PIE *PIE DE MANGO*  Cookie crust with soft cream cheese cover, natural mango pulp and marinated ginger. Al jengibre costra de galleta en cobertura suave de queso crema, pulpa de mango natural y jengibre macerado.
