

SPICE

ASIAN CUISINE



SUSHI BAR /BARRA DE SUSHI

Sushi are served with soy sauce, pickled ginger and wasabi

Los sushis están servidos con salsa de soya, jengibre curtido y wasabi

🍣 MAKI (4 PIECES) / MAKI (4 PIEZAS)

Vegetable | Squid | Salmon | Red tuna | Surimi

Vegetales | Calamares | Salmón | Atún rojo | Surimi

🍣 NIGIRI (4 PIECES) / NIGIRI (4 PIEZAS)

Vegetable | Salmon | Shrimp | Red tuna | Eel

Vegetales | Salmón | Camarón | Atún rojo | Anguila

🍣 CALIFORNIA ROLLS (4 PIECES) / ROLLOS CALIFORNIA (4 PIEZAS)

Vegetable | Salmon | Red Tuna | Fruit

Vegetales | Salmón | Atún rojo | Fruta

🍣 SASHIMI (4 PIECES) / SASHIMI (4 PIEZAS)

Salmon | Red tuna | Red snapper

Salmón | Atún rojo | Pargo

🍣 TEMAKI (4 PIECES) / TEMAKI (4 PIEZAS)

Vegetable | Red tuna | Salmon | California

Vegetal | Atún rojo | Salmón | California

🍣 RAINBOW (4 PIECES) / ARCOÍRIS (4 PIEZAS)

Vegetable | Fruit | Surimi | Egg

Vegetales | Fruta | Surimi | Huevo

🍣 DRAGON'S KISS (8 PIECES) / EL BESO DEL DRAGÓN (8 PIEZAS)

Shrimp and avocado maki, Japanese mayonnaise and oyster sauce

Maki de camarón con aguacate, mayonesa japonesa y salsa de ostras

🍣 MIXED (8 PIECES) / MIXTO (8 PIEZAS)

Traditional mixed sushi: two vegetables maki, two salmon maki, two California red tuna rolls and two California fruit rolls

Sushi tradicional mixto: dos makis de verduras, dos makis de salmón, dos rollos California de atún rojo y dos rollos California de frutas

🍣 RAINBOW (8 PIECES) / ARCOÍRIS (8 PIEZAS)

Mixed rainbow sushi: two vegetable rainbow sushis, two fruit rainbow sushis, two surimi rainbow sushis and two fish roe rainbow sushis

Sushi arcoíris mixto: dos sushi arcoíris de verduras, dos sushi arcoíris de fruta, dos sushi arcoíris de surimi y dos sushi arcoíris de huevo de pescado

ASIAN SAMPLE TASTING ICHI / DEGUSTACIÓN SELECTA ICHI

SHRIMP NEM / NEM DE CAMARONES

BEEF TATAKI / TATAKI DE RES

THAI SALAD / ENSALADA TAILANDESA

MAKI (4 PIECES) / MAKI (4 PIEZAS)

Vegetable | Squid | Salmon | Red Tuna | Surimi

Vegetal | Calamares | Salmón | Atún rojo | Surimi

🍣 ASIAN SAMPLE TASTING NI / DEGUSTACIÓN SELECTA NI

CHICKEN NEM / NEM DE POLLO

RED TUNA TATAKI / TATAKI DE ATÚN ROJO

BALINESE SALAD / ENSALADA BALINESA

TEMAKI (4 PIECES) / TEMAKI (4 PIEZAS)

Vegetable | Red Tuna | Salmon | California

Vegetal | Atún rojo | Salmón | California

APPETIZERS / ENTRADAS

🍏🌿 **SHRIMP NEM /
NEM DE CAMARONES**
Rice crêpes filled with shrimp and
mint scented vegetables
Crepas finas de arroz rellenas con
camarones y vegetales perfumadas
con menta

🍏🌿 **CHICKEN NEM / NEM DE POLLO**
Rice crêpes filled with chicken and
ginger scented vegetables
Crepas finas de arroz rellenas con
pollo y vegetales perfumadas con
jengibre

SIU MAI
Pork turnovers
Empanadillas de cerdo

DUMPLINGS
Vegetarian Gyozas
Gyosas vegetarianas

Vegetable spring rolls
Rollitos primavera rellenos de
vegetales

🌿 **BEEF TATAKI / TATAKI DE RES**
Beef strips with soy vinaigrette
and oyster sauce accompanied
with wakame seaweed salad
Tiras de res con vinagreta
de soya y salsa de ostras
acompañado con ensalada de
alga wakame

🍏🌿 **TUNA FISH TATAKI /
TATAKI DE ATÚN**
Red tuna strips with soy and
lime vinaigrette accompanied
with wakame seaweed salad
Tiras de atún rojo con vinagreta
de soya y limón acompañado de
ensalada de alga wakame

SALADS / ENSALADAS

🍏🌿 **BALINESE SALAD /
ENSALADA BALINESE**
Cucumber, papaya, radish, carrot
and peanuts with mirin and lime
sauce
Pepino, papaya, rábano, zanahoria
y cacahuates con salsa de mirin
y limón

🍏🌿 **THAI SALAD /
ENSALADA TAILANDESA**
Steamed chicken with zucchini,
carrot, red bell pepper, corn, mint
and thai sauce
Pollo cocido al vapor con calabacín,
zanahoria, pimiento rojo, elote,
menta y salsa thai

SOUPS / SOPAS

🍏🌿 **MISO SOUP/ SOPA DE MISO**
Yellow miso soup with mushrooms
and tofu
Sopa miso amarillo con
champiñones y tofu

🍏🌿 **TOM KHA GAI THAI SOUP /
SOPA THAI TOM KHA GAI**
Thai chicken soup with coconut and
fresh coriander
Sopa de pollo con coco al estilo
Tailandés

🍏🌿 **SHRIMP RAMEN /
RAMEN DE CAMARONES**
Soup with pasta, shrimps,
eggs and vegetables
Sopa ramen de fideos y huevos con
camarones, verduritas crudas

🍏🌿 **SHABU SHABU SOUP /
SOPA SHABU SHABU**
Chicken thin slices in broth
with mushrooms and mixed
vegetables, seasoned with
low sodium soy sauce
Caldo de pollo con champiñones
y verduras con salsa de soya bajo
sodio

RICE AND NOODLES / ARROZ Y FIDEOS

🌿 **PAD THAI**
Rice pasta wok stir fried with
shrimp or chicken, vegetables,
egg and peanuts
Pasta de arroz al wok con
gambas o pollo, verduras,
huevo y maní

🌿 **YAKI UDON**
Sautéed rice flour noodles with
beef filet strips, vegetables
and sweet sauce
Fideo de harina de arroz salteado
con tiras de filete de res,
vegetales y salsa dulce

🌿 **THAI FRIED RICE /
ARROZ THAI FRITO**
Fried rice with shrimps, egg,
vegetables, fresh coriander
and oyster sauce
Arroz frito con camarones,
huevo, vegetales, cilantro
y salsa de ostras

MAIN COURSES / PLATOS FUERTES

🌶️ **GINGER RED TUNA /
ATÚN ROJO AL JENGIBRE**
**Grilled tuna fish marinated with
ginger and lime accompanied with
scented rice**

Atún rojo a la plancha marinado
con jengibre y limón verde
acompañado con arroz perfumado

🌶️ **GREEN THAI FISH CURRY /
CURRY VERDE TAILANDES
CON PESCADO**

**Fish filet, stir-fried curry paste
with ginger, mixed vegetables and
finished with a silky coconut milk
sauce and green curry**

Filete de pescado al jengibre con
verduras mixtas, terminado con
una sedosa salsa de leche de coco
y curry verde

🌶️ **SEAFOOD WITH JAPANESE CURRY
/ MARISCOS CON CURRY JAPONÉS**

**Japanese spicy curry with stir-fried
shrimps, sea scallops and mussels**

Camarones, vieiras y mejillones en
salsa curry picante

🌶️ **GROUPEL WITH SPICY BASILICUM
/ MERO CON ALBAHACA PICANTE**

**Grilled grouper filet served with
spicy sauce, basil and vegetables**

Filete de mero a la plancha servido
con salsa picante, albahaca y
vegetales

**SHRIMP KUNG PAO /
KUNG PAO DE CAMARONES**

**Sautéed shrimps with dried chilis,
celery, peanuts and Kung Pao sauce**

Combinación de camarones, chiles
secos, apio, maní y salsa Kung Pao

**MONGOLIAN STYLE
FLANK STEAK/
MONGOLIAN DE CHURRASCO**

**Garlic and ginger marinated,
sautéed with onions and leeks**

Churrasco marinado con jengibre
y ajo, salteado con cebolla y poro

**CHICKEN SATAY /
BROCHETA DE POLLO SATAY**

**Coconut, peanut and garlic
marinated chicken skewer**

Brochetas de pollo marinadas con
maní, leche de coco y ajo

**SWEET AND SOUR CHICKEN /
POLLO AGRIDULCE**

**Chicken marinated with sweet
vinegar sauce, pineapple
and grilled vegetables**

Carne de pollo marinada con
salsa de vinagre dulce, piña
y verduras salteadas

YAKIMESHI UDON

**Rice pasta with beef strips,
carrots, onion, shitake
mushrooms and soy sauce**

Pasta de arroz con tiras de
res, zanahorias, cebolla fresca,
shitake, calabacín, salsa de soya

**BBQ PORK RIBS /
COSTILLAS DE CERDO BBQ**

**Slow cooked pork ribs, stir fried
with BBQ sauce and vegetables**

Costillar de cerdo confitadas,
salteadas en wok con un toque
de salsa BBQ y verduras

🍏 **These are healthy dishes which help in maintaining a balanced diet**
Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🌶️ **These are gluten free dishes**
Son platillos libres de gluten

🌶️ **These are spicy dishes**
Son platillos picantes

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have a medical condition
El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica

VEGETARIAN MENU / MENÚ VEGETARIANO

SUSHI BAR /BARRA DE SUSHI

All sushi is served with soy sauce, pickled ginger and wasabi

Todos los sushis están servidos con salsa de soya, jengibre curtido y wasabi

MAKI (4 PIECES) / MAKI (4 PIEZAS)

 **Avocado with cucumber, fruit, carrot and wakame**

Aguacate con pepino, fruta, zanahoria y wakame

AVOCADO TEMAKI (4 PIECES) / TEMAKI DE AGUACATE (4 PIEZAS)

Avocado and mushrooms

 Aguacate y champiñones

GUNKAN (4 PIECES) / GUNKAN (4 PIEZAS)

Wakame and yucca in herbs vinaigrette

 Wakame y yuca en vinagreta de hierbas

GUNKAN (4 PIECES) / GUNKAN (4 PIEZAS)

 **Avocado and lucerne tartar with lime sauce**

Tartar de aguacate y alfalfa con salsa de limón

VEGETABLE TEMAKI (4 PIECES) / TEMAKI DE VEGETALES (4 PIEZAS)

  **Sliced vegetables with fried tofu and wasabi mayonnaise**

Juliana de verduras con tofu frito y mayonesa de wasabi

GIOZA (4 PIECES) / GIOZA (4 PIEZAS)

Fried with scented cabbage, ginger and sesame oil

Frito con col perfumado, jengibre y aceite de sésamo

TEMPURA (4 PIECES) / TEMPURA (4 PIEZAS)

Vegetables with soy sauce

Verduras con salsa de soya

APPETIZERS / ENTRADAS


VEGETABLE NEM /

 **NEM DE VERDURAS**

Stuffed rice crêpes with vegetables, rice noodles, flavored with mint

Crepas finas de arroz rellenas con vegetales, fideo de arroz, perfumadas con menta

Wakame and carrot salad in lime

 **with seeds and sesame oil**

Ensalada de wakame y zanahorias al limón con semillas y aceite de sésamo

BALINESE SALAD / ENSALADA

 **BALINESE**

Cucumber, papaya, radish, carrot and peanuts with mirin and lime sauce

Pepino, papaya, rábano, zanahoria y maní con salsa de mirin y limón verde

THAI SALAD / ENSALADA

 **TAILANDESA**

Steamed tofu with zucchini, carrot, red bell pepper, corn, mint and Thai sauce

Tofu cocido al vapor con calabacín, zanahoria, pimiento rojo, elote, menta y salsa thai

DUMPLINGS

Vegetarian gyozas


Gyozas vegetarianas

Spring rolls

Rollos rellenos de vegetales

SOUP / SOPA

MISO SOUP/ SOPA DE MISO

 **Yellow miso soup with mushrooms and tofu**

Sopa miso amarillo con champiñones y tofu

MAIN COURSES / PLATOS FUERTES

MONGOLIAN STYLE VEGETABLES / VEGETALES AL ESTILO MONGOLIA

Vegetables marinated with ginger and garlic, sautéed with onions and leek

Verduras marinadas con jengibre y ajo, salteada con cebolla y poro

PAD THAI

Stir fried rice pasta with vegetables, egg and peanuts

Pasta de arroz salteado con verduras, huevo y maní

FRIED THAI RICE / ARROZ FRITO TAILANDES

Fried rice with egg, carrot, onion, tomato and coriander

Arroz frito con huevo, zanahorias, cebolla, tomate y cilantro

MAIN COURSES / PLATOS FUERTES

THAI GREEN CURRY / CURRY VERDE TAILANDES

Mixed vegetables sautéed with ginger, finished with a soft coconut milk sauce and green curry

Verduras mixtas salteadas con jengibre, terminado con una sedosa salsa de leche de coco y curry verde

VEGETABLE TENDON / TENDON DE VERDURAS

Tempura vegetables on steamed rice with teriyaki sauce

Verduras tempura sobre arroz al vapor con salsa teriyaki

These are healthy dishes which help in maintaining a balanced diet

Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

These are gluten free dishes

Son platillos libres de gluten

These are spicy dishes

Son platillos picantes

These are ovo lacto vegetarian dishes

Son platillos ovo lacto vegetarianos

These are vegan dishes

Son platillos veganos

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have a medical condition

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica

DESSERTS / POSTRES

- 🍏🌱 **Ginger and tropical fruit jelly with orange sauce**
Gelatina de jengibre y frutas tropicales con jugo de naranja
- 🌱 **Bean ice cream with tea cookies**
Helado de frijol con galletas de té
- 🌱 **Chinese style fried vanilla ice cream with honey and sesame**
Helado de vainilla frito al estilo chino con sésamo y miel
- 🌱 **Coconut milk rice with mango and passion fruit**
Arroz con leche de coco y mango con fruta de la pasión
- 🌱 **Tapioca pearl with lychee in syrup and rose water**
Perlas de tapioca con lichi al sirope y agua de rosas

🍏 These are healthy dishes which help in maintaining a balanced diet
Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada

🌱 These are gluten free dishes
Son platillos libres de gluten

🌱 These are ovo lacto vegetarian dishes
Son platillos ovo lacto vegetarianos

