



SUMPTUORI



MENÚ



UN MENÚ FUSIÓN, DIFERENTE Y CONTEMPORÁNEO BASADO EN COSTUMBRES JAPONESAS.  
FUSIONANDO SABORES SIN DEJAR ATRÁS LA TRADICIÓN NIPONA.

## ENTRADAS

KINOKO AGE	Hongos cremini fritos, rellenos de pollo al curry estilo japonés
 EDAMAMES	Frijoles de soya asados, con togarachi y aromatizados al gengibre
CALAMARES FRITOS	Calamar baby en sake, frito en un batter de verduras
SALMÓN KEMURI	Pinchos de dados de salmón al humo de lemon grass y salsa de anguila, con caviar de pez volador y mayonesa spicy
SPICY CRACKS	Chicharrón de camarón con ensalada de spicy atún, salmón o kanikama



## ENSALADAS

SUNOMONO	Pulpo laminado y marinado en una salsa de soya dulce con fideos de arroz, wacame y pepino
ENSALADA TOFU	Mezcla de lechugas frescas, tomates cherry, tofu frito, aderezado con vinagreta de soya y ajo



## ARROCES

GOHAN	Arroz japonés al vapor
ARROZ FRITO	Arroz frito con huevo, vegetales y soya
YAKIMESHI	Arroz frito acompañado de tu elección de pollo, res, camarón o mixto

## SOPAS

UDON Y PATO	Sopa udon de pato confitado en 5 especias y fondo dashi
 MISO	Fondo dashi, pasta miso y guarnición de tofu, wacame y cebollín
 SOPA EDAMAME	Fondo de vegetales, edamames en leche de coco y leche de soya, versátil para degustar fría o caliente

## PLATOS FUERTES

SUPREMA DE POLLO GLASEADA EN SALSA TERIYAKI	Pechuga de pollo a la parrilla en salsa de mantequilla teriyaki, con hongos asados y crunch de arroz
 ATÚN KEISUKE	Lomo de atún sellado a la parrilla en esencia de cilantro y jengibre sobre esquites y echalotes dulces
RÓBALO SANSYO	A la parrilla, marinado en sake, servido con chícharos al mirin, salsa de mantequilla miso y terminado con un polvo de sal rosa
 OISHI SALMÓN	Salmón en su crocante piel, en salsa de yogur al curry, suave de patata y esencia de ajonjolí
FILETE DE RES AL SAKE	Filete de res al sake a la parrilla, en BBQ genkai, duxel de shitake y verduras al mirin

EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS PUEDE SER RIESGOSO PARA LA SALUD.

 PLATILLO VEGETARIANO

 PLATILLO LIBRE DE GLUTEN



SUMPTUORI




MENÚ



A DIFFERENT AND CONTEMPORARY FUSION MENU, INSPIRED BY JAPANESE WAYS.  
A MIX OF FLAVORS ROOTED IN JAPANESE TRADITION.

## STARTERS

- KINOKO AGE Fried cremini mushrooms, filled with Japanese-style chicken curry
-  EDAMAMES Baked soy beans, flavored with ginger and togarachi
- FRIED SQUID Baby squid in sake, fried in vegetable batter
- SALMON KEMURI Smoked lemongrass salmon bites in eel sauce, with flying fish roe and spicy mayonnaise
- SPICY CRACKLINGS Crispy shrimp bites with a spicy tuna, salmon or kanikama salad



## SALADS

- SUNOMONO Octopus strips marinated in sweet soy sauce with rice noodles, wakame seaweed, and cucumber
- TOFU SALAD Mix of fresh greens, cherry tomatoes, fried tofu, dressed with soy and garlic vinaigrette

## RICE DISHES

- GOHAN Japanese steamed rice
- FRIED RICE Egg-fried rice with vegetables and soy sauce
- YAKIMESHI Fried rice and your choice of chicken, beef, shrimp or mixed

## SOUP

- DUCK UDON Udon soup with 5-spice candied duck in a dashi broth
-  MISO Dashi broth, miso paste, with tofu, wakame seaweed, and scallions
-  EDAMAME SOUP Vegetable and edamame broth with coconut milk and soy milk, delicious cold or warm

## MAIN DISHES

- CHICKEN SUPREME IN A TERIYAKI SAUCE GLAZE Grilled chicken breast in teriyaki butter sauce, with roasted mushrooms and crispy rice
-  TUNA KEISUKE Pan-seared tuna steak with cilantro essence and ginger served on corn esquires and sweet shallots
- SEA BASS SANSYO Grilled, marinated in sake, served with mirin peas and miso butter sauce, finished with a dusting of pink salt
-  OISHI SALMON Crispy skin-on salmon in yogurt curry sauce and potato puree, with sesame essence
- SAKE BEEF STEAK Grilled sake beef steak Served with BBQ genkai, minced shiitake mushrooms and mirin vegetables

THE CONSUMPTION OF RAW FOOD CAN PRESENT A RISK TO YOUR HEALTH.



VEGETARIAN DISH



GLUTEN-FREE DISH



SUMPTUORI



MENŪ  
SUSHI BAR



## SUSHI BAR

🍣 TATAKI MAKI	Rollo de espárrago sobre una cama de tataki de res marinado en soya
🍣 MASAGO MAKI	Rollo de masago relleno de pepino y atún con una corona de salmón ahumado
🍣 UMI MAKI	Rollo de salmón, masago, camarón y atún
🌱 HORENSO MAKI	Rollo de pepino, aguacate, zanahoria, kampo forrado de espinaca y germinado de alfalfa
TORI TERIYAKI MAKI	Rollo de pollo teriyaki y aguacate acompañado de germinados
SUTEKI MAKI	Rollo de arrachera, aguacate, chiles toreados y ensalada de cangrejo frito en pankó
🍣 SHIRO MAKI	Rollo de salmón, pepino y aguacate, forrado de queso crema y polvo de tocino
MURASAKI MAKI	Rollo de pepino, aguacate y camarón envuelto en queso y kanikama frito
🍣 SAKE MAKI	Rollo de salmón, pepino, aguacate y espárragos con flameado de queso cabra, salsa de miel y gengibre
TEKA EBI MAKI	Camarón empanizado y atún fresco con chips de cebolla tempura y mayonesa spicy
🍣 KUDAMONO	Salmón, queso crema y frutas tropicales, en hoja de arroz y salsa de mango y cilantro

## SASHIMIS

SALMÓN  
TILAPIA  
ATÚN  
ATÚN HAMACHI

## NIGIRIS

TILAPIA  
CAMARÓN  
UNAGI  
PULPO  
ATÚN  
SALMÓN  
HAMACHI

## SPICY CHIRASHI BOWL

BOWL DE ARROZ MARINADO CON MAYONESA SPICY, AGUACATE, ALGA NORI, MASAGO Y CEBOLLÍN

SALMÓN, ATÚN o MIXTO

## SALSAS EN LA MESA

ESTAS SALSAS HECHAS EN CASA SON EL ACOMPAÑAMIENTO PERFECTO DE NUESTROS PLATILLOS

MAYONESA TÁRTARA CON TONKATSU

CHILES TOREADOS CON SOYA

🍣 SALSA HARUMAKI

PONZU

SALSA SOYA

EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS PUEDE SER RIESGOSO PARA LA SALUD.



PLATILLO VEGETARIANO



PLATILLO LIBRE DE GLUTEN



SUMPTUORI



MENŪ  
SUSHI BAR



## MAKIS

- 🍣 TATAKI Asparagus and cucumber roll on a bed of soy-marinated beef tataki
- 🍣 CAPELIN ROE Capelin roe roll stuffed with cucumber and tuna, with a smoked salmon crown
- 🍣 UMI Salmon, capelin roe, shrimp and tuna roll
- 🌱 HORENSO Cucumber, avocado, carrot and kampyo roll, stuffed with spinach and alfalfa sprouts
- TORI TERIYAKI Teriyaki chicken and avocado roll served with sprouts
- SUTEKI Hanger steak, avocado and roasted chilli rolls, with panko-fried crab salad
- 🍣 SHIRO Salmon, cucumber and avocado roll, stuffed with cream cheese and crushed bacon
- MURASAKI Cucumber, avocado and shrimp roll wrapped in cheese and fried kanikama
- 🍣 SAKE Salmon, cucumber, avocado and asparagus roll with melted goat cheese, honey and ginger sauce
- TEKA EBI Breaded shrimp and fresh tuna with onion tempura chips and spicy mayonnaise
- 🍣 KUDAMONO Salmon, cream cheese and tropical fruit wrapped in rice paper, with mango and cilantro sauce

## SASHIMIS

SALMON  
TILAPIA  
TUNA  
HAMACHI TUNA

## NIGIRIS

TILAPIA  
SHRIMP  
UNAGI  
OCTOPUS  
TUNA  
SALMON  
HAMACHI

## SPICY CHIRASHI BOWL

Marinated rice bowl with spicy mayonnaise, avocado, nori seaweed, masago and spring onion

SALMON, TUNA or MIXED

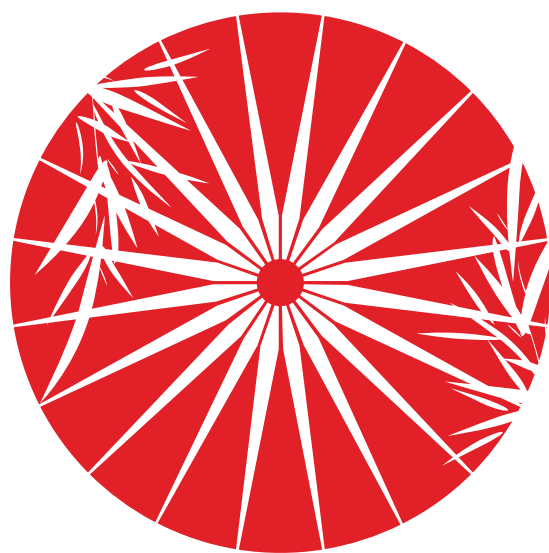
## TABLE SAUCES

Our homemade sauces complement our dishes to perfection

TONKATSU TARTAR MAYONNAISE  
ROASTED CHILES WITH SOY  
🍣 HARUMAKI SAUCE  
PONZU  
SOY SAUCE

THE CONSUMPTION OF RAW FOOD CAN PRESENT A RISK TO YOUR HEALTH.





SUMPTUORI




MENŪ  
TEPPAYANKI




UN MENU FUSIÓN, DIFERENTE Y CONTEMPORÁNEO BASADO EN COSTUMBRES JAPONESAS.  
FUSIONANDO SABORES SIN DEJAR ATRÁS LA TRADICIÓN NIPONA.

## ENTRADAS

- KUSHIAGES DE CAMARÓN Brochetas de camarón empanizadas con panko
-  EDAMAMES Frijoles de soya asados, aromatizados al gengibre y togarachi
- GYOZAS De cerdo y vegetales

## SOPAS

- BUTA KORI Sopa de pollo y carne de cerdo molido con masala y cilantro, acompañada de crocante de cerdo
-  MISO Fondo dashi, pasta miso y guarnición de tofu, wacame y cebollín

## ARROCES


- GOHAN Arroz japonés al vapor
- ARROZ FRITO Arroz frito con huevo, vegetales y soya

## TEPPANYAKIS

- RES
- POLLO
- CAMARÓN
- SALMÓN
- PULPO (EN TEMPORADA)
- CALAMAR

## SALSAS EN LA MESA

ESTAS SALSAS HECHAS EN CASA SON EL ACOMPAÑAMIENTO PERFECTO DE NUESTROS PLATILLOS

- MAYONESA TÁRTARA CON TONKATSU
- CHILES TOREADOS CON SOYA
-  SALSA HARUMAKI
- PONZU
- SALSA SOYA

EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS PUEDE SER RIESGOSO PARA LA SALUD.

 PLATILLO VEGETARIANO

 PLATILLO LIBRE DE GLUTEN



SUMPTUORI




MENŪ  
TEPPAYANKI




A DIFFERENT AND CONTEMPORARY FUSION MENU, INSPIRED BY JAPANESE WAYS.  
A MIX OF FLAVORS ROOTED IN JAPANESE TRADITION.

## ENTRÉES:

- SHRIMP KUSHIAGES Panko-battered shrimp skewers
-  EDAMAMES Baked soy beans, flavored with ginger and togarachi
- GYOZA Pork and vegetables

## SOUP

- BUTA KORI Chicken and ground pork soup with masala and cilantro, served with crispy pork
-  MISO Dashi broth, miso paste, with tofu, wakame seaweed, and scallions

## RICE DISHES


- GOHAN Japanese steamed rice
- FRIED RICE Egg-fried rice with vegetables and soy sauce

## TEPPANYAKIS

- BEEF
- CHICKEN
- SHRIMP
- SALMON
- OCTOPUS (SEASONAL)
- CUTTLEFISH

## TABLE SAUCES

OUR HOMEMADE SAUCES COMPLEMENT OUR DISHES TO PERFECTION

- TONKATSU TARTAR MAYONNAISE
- ROASTED CHILES WITH SOY
-  HARUMAKI SAUCE
- PONZU
- SOY SAUCE

THE CONSUMPTION OF RAW FOOD CAN PRESENT A RISK TO YOUR HEALTH.



## POSTRES • DESSERTS

### HELADO TEMPURA • TEMPURA ICE CREAM

Helado de vainilla en un choux frito en pasta tempura  
Vanilla ice cream on a fried tempura pastry

### SAKE BOMB DE CHOCOLATE • SAKE CHOCOLATE BOMB

Bizcocho de chocolate al sake, salsa de chocolate 5 especias y helado de matcha  
Sake chocolate cake. With 5-spice chocolate sauce and matcha ice cream

### PASTEL CHIZU • CHIZU CAKE

Pastel de queso y chocolate blanco estilo japonés  
Japanese-style white chocolate cheesecake

### CAMELADO DE CAFÉ • COFFEE PARFAIT

Gelatina de café bañada con crema de café acompañado de frutos rojos con helado de lychee  
Coffee jelly in coffee cream, with red berries and vanilla ice cream

### ROLLO FRITO DE PLÁTANO • FRIED PLANTAIN ROLL

Sprinroll relleno de plátano y canela en crema de vainilla  
Spring roll stuffed with plantain, cinnamon, and vanilla cream

 PLATILLO VEGETARIANO | VEGETARIAN DISH

 PLATILLO LIBRE DE GLUTEN | GLUTEN-FREE DISH