

Dos culturas, su esencia, la armonía de los ingredientes y los recuerdos de algún lugar de esta bella tierra son los sabores que le dan alma a mi cocina



HENRY ANTONIO PAREDES
Chef de Cuisine

cocteles agitados al momento

martini de mango y té verde
unión de dos sabores preferidos de la cultura japonesa, mango y el té verde, con vodka

backyard sake
debe su nombre a los elementos herbáceos, pepino y romero, que lo componen

vodka & jazmin tonic
un toque floral y elegante al clásico vodka & tonic

calpis de rosas ☼
nuestra versión del calpis japonés con un toque de rosas y menta

entradas frías

som tam 🍴
ensalada de papaya y pepino con notas cítricas

tiradito de atún *
salsa de cebolla con poro frito y chiles serranos

crispy rice de salmón */
sobre un crujiente de arroz frito, con negi

won ton taco de pescado * 🍴
won ton crujiente relleno de tartar picante y mayonesa de wasabi

entradas calientes

edamames con ponzu 🍣/🍷
al wok con salsa ponzu y togarashi

shishito 🍣/🍷
al wok con salsa ponzu y togarashi

rollo primavera de vegetales 🍣
crujiente rollo relleno de vegetales mixtos

maíz roca 🍷
maíz rebozado con mayonesa picante

won ton de hongos 🍣🍷
relleno de hongos mixtos

kushiage de queso 🍷
con salsa tonkatsu y salsa tártara

sashimis

corte grueso de pescado, todas las porciones se sirven con wasabi.
chutoro sujeto a disponibilidad

atún 🍣*

salmón 🍣*

hiramasa 🍣*

chutoro 🍣*

nigiri

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

aguacate 🍷🍣

espárragos 🍷🍣

atún *

hiramasa *

salmón *

makis

elija su orden de 4 u 8 piezas

veggie 

vegetales encurtidos japoneses, cubierto con aguacate y mix de algas

spicy tuna 

atún aleta azul con masago y cebollín fresco

salmón crujiente 

rollo crujiente relleno de salmón, aguacate, mayonesa picante y queso crema

california 

cremoso kanikama, aguacate y pepino

momoten

rollo de tempura frito relleno de camarón crujiente, espárrago y aguacate con mayonesa yuzu kosho y salsa sweet chili

spider roll 

jaiba suave frita acompañada de aguacate con salsa cremosa y picante en su interior

bao

pan al vapor

hongos 

hongos, tofu, negi, takuan y ajonjolí

pollo picante 

pollo crujiente bañado en salsa gochujang, con encurtido japonés, cilantro y pepino

pork belly glaseado

cerdo braseado, benishoga y negi

dim sum

har gow

pasta cristalina con relleno de camarón, negi y salsa dulce

char siu baozi

bollo de pan al vapor relleno de cerdo dulce horneado y shiitake

siu mae

dumpling estilo Shanghai, camarón, cerdo y castaña de agua

wo tip

dumpling relleno de cerdo con salsa dulce

gyozas de cerdo y col

selladas, con soya acida-picante

sopas, arroz y fideos

misoshiru

sopa con tofu fresco, alga wakame y negi

sopa de won ton

sopa china con wonton de pollo y fideos de arroz

gohan 

tradicional arroz al vapor

yakimeshi mixto

con huevo y variedad de vegetales, ligeramente perfumado con mantequilla de ajo y salsa de soya, con res, pollo y camarón

yakisoba mixto

fideos al wok con vegetales y salsa agridulce, mayonesa, aonori, benishoga, pollo, res y camarón

platos principales

curry verde 

curry verde de vegetales estilo thai picante

salmón teriyaki

asado y bañado en salsa dulce

camarón ebichiri /

camarones fritos en salsa agri-picante

langosta misoyaki

200g 609 mxn

langosta marinada en salsa miso dulce, asada lentamente

pad thai  

fideos de arroz al wok con salsa de tamarindo

pollo agridulce  

salteado con pimientos, cebolla y naranja con un toque de cacahuete

costillas BBQ coreanas  

costillas de cerdo, horneadas y bañadas en salsa picante coreana

res y brocoli  

res en salsa hoisin y ostión, cinco especias, zanahoria y brócoli

ishiyaki angus americano 

jugosas rebanadas de flat iron cocinadas en su mesa sobre piedra caliente con salsa de yuzu, limón spicy y salsa anticuchera

 **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.

 Este alimento contiene nueces o semillas que pueden causar alergias.  Esta bebida es libre de alcohol  Vegano  Vegetariano /  Picante

Aplica costo adicional. Se cobrará el monto en USD o su equivalente en MXN.

El precio deberá ser cubierto con cargo a habitación. El tipo de cambio para cobro de servicios es de MXN \$21.00