

ENTRÉES

CATCH OF THE DAY CURRICAN <i>✂</i>	190
Raw fish, kanikama crab, spicy sauce, sesame oil and tobiko	
KURRICAN LERRY <i>✂</i>	185
Sliced cucumber filled with kanikama, dressed with mayonnaise, mustard, sesame oil, chili flakes and toasted sesame seeds	
TUNA TOSTADA <i>✂</i>	225
Tostadas, avocado, raw tuna, soy sauce, lime juice, ginger and serrano pepper	
SASHIMI SERRANITO <i>✂</i>	255
Raw fish of the day, soy sauce, sesame oil and serrano pepper	
FRIED CALAMARI	200
Fried calamari with Japanese spices and hot radish sauce	
EDAMAME	140
Soy bean pods with ponzu sauce	

ROLLS

SPICY TUNA <i>✂</i>	255
Kanikama crab, avocado, cucumber, spicy tuna, sesame seed and tobiko	
SPICY SCALLOP	250
Kanikama crab, avocado, cucumber, spicy scallop and Japanese spices	
CALIFORNIA	220
Shrimp, cucumber and avocado	
SERRANITO <i>✂</i>	225
Seared catch of the day and tuna, fried calamari, serrano pepper and yuzu soy dressing	
KAWA SAKE	190
Smoked salmon, cream cheese, avocado and cucumber	

SALADS

JAPANESE SALAD <i>✂</i>	255
Tuna fish, fresh greens, ginger and carrot dressing	
VEGAN	175
Tofu, lettuce mix, fresh vegetables, celery, soy sprouts, Chinese cabbage, broccoli, lemon and soy vinaigrette	
CHICKEN TEMPURA	190
Chicken tempura, soba noodles, cucumber, radicchio, radish, bell peppers, shallots, toasted sesame and miso dressing	

FRIED RICE

MIX YAKIMESHI	275
Fried rice with beef, chicken and shrimp	
VEGETARIAN YAKIMESHI	230
Fried rice with vegetables	
TEPPANYAKI	
Assorted vegetables and your choice of meat or seafood cooked on iron griddle with soy sauce	
VEGETARIAN	230
BEEF	275
CHICKEN	250
SHRIMP	290
ROSÉ (Shrimp, beef and chicken Mix)	290
<i>All of these served with white rice Gohan</i>	

MAIN DISHES

CHICKEN SATAY	255
Grilled marinated chicken skewer with peanut sauce, fried rice and tempura vegetables	
BEEF SATAY	275
Grilled marinated beef skewer with peanut sauce, fried rice and tempura vegetables	
CHICKEN	
• Chicken spring roll, sweet and sour sauce, served with Gohan white rice	250
• Chicken Kung Pao, served with Gohan white rice (gluten free)	250
PORK	275
BBQ pork ribs served with Gohan white rice	
BEEF	295
• Chop Suey, Beef Stripes, noodles and vegetables chop suey	
PASTA	
• Pad Thai, Shrimp with peanut sauce	295
• Lo Mein, with chicken and noodles	255
SHRIMPS	
• Sautéed shrimp with peanut sauce	295

DESSERTS

FRIED ICE CREAM	140
COCONUT AND PINEAPPLE TAPIOCA	140
FRIED BANANA WITH VANILLA ICE CREAM	140
CHOCOLATE MOUSSE	150

✂ Indicates Raw Fish

In compliance with regulations regarding raw ingredients, these menu selections are served at the client's risk. Menu items at all Pueblo Bonito Resorts are trans fat-free. Prices are in Mexican pesos. Tax included.

ENTRADAS

CURRICÁN DE PESCA DEL DÍA  190
Pescado fresco, cangrejo kanikama, salsa picante, aceite de ajonjolí y tobiko

CURRICÁN LERRY  185
Láminas de pepino rellenas de kanikama, aderezado con mayonesa, mostaza, aceite de ajonjolí, chile quebrado y semillas de ajonjolí tostado


TOSTADA DE ATÚN  225
Tostadas con aguacate, atún fresco, salsa de soya, jugo de limón, jengibre y chile serrano

SASHIMI SERRANITO  255
Pescado fresco del día, salsa de soya, aceite de ajonjolí y chile serrano

CALAMARES FRITOS CON SALSA PICANTE DE RÁBANOS 200
Calamares empanizados con especias japonesas y salsa picante de rábanos


EDAMAME 140
Vaina de frijol de soya en salsa de ponzu

ROLLOS

ATÚN PICANTE  255
Cangrejo kanikama, aguacate, pepino, atún picante, ajonjolí y tobiko

CALLO DE ALMEJA PICANTE 250
Cangrejo kanikama, aguacate, pepino, callo de almeja picante y especias japonesas

CALIFORNIA 220
Camarón, pepino y aguacate

SERRANITO  225
Pesca del día, atún sellado, calamar empanizado, chile serrano y aderezo de salsa de soya y yuzu

KAWA SAKE 190
Salmón ahumado, queso crema, aguacate y pepino

ENSALADAS

ENSALADA JAPONESA  255
Ensalada japonesa con láminas de atún, lechugas mixtas aderezo de jengibre y zanahoria

VEGAN 175
Tofu con lechugas orgánicas, apio, germen de soya, col china, brócoli, vinagreta de soya y limón

POLLO TEMPURA 190
Pollo tempura, fideo soba, pepino, radicchio, rabanito, pimientos, cebollitas, ajonjolí y aderezo Miso

ARROZ FRITO

YAKIMESHI MIXTO 275
Arroz frito con vegetales, carne, pollo y camarón

YAKIMESHI VEGETARIANO 230
Arroz frito con vegetales

TEPPANYAKI
Variedad de vegetales y carnes o mariscos a la plancha cocinados con salsa de soya

VEGETARIANO 230

RES 275

POLLO 250

CAMARÓN 290

ROSÉ (Mixto de camarón, res y pollo) 290

Todos acompañados con arroz Gohan

PLATO FUERTE

SATAY DE POLLO 255
Pollo marinado asado a la parrilla con salsa de cacahuete, acompañado de arroz frito y vegetales tempura

SATAY DE RES 275
Pincho de arrachera asada a la parrilla con salsa de cacahuete, acompañado de arroz frito y vegetales tempura

POLLO
• Rollo primavera de pollo con salsa agridulce, acompañado de arroz Gohan 250

• Kung Pao de pollo servido con arroz Gohan (sin gluten) 250

CERDO 275
• Costilla de cerdo con salsa BBQ, acompañado de arroz Gohan

RES 295
• Chop suey con fideo, carne de res cortada en tiras y salteada con vegetales

PASTA
• Pad Thai con camarón y salsa de cacahuete 295
• Lo Mein, de pollo y fideos chinos 255

CAMARÓN 295
Camarones en salsa de cacahuete

POSTRES

HELADO FRITO 140

TAPIOCA CON COCO Y PIÑA 140

PLÁTANO FRITO CON HELADO DE VAINILLA 140

MOUSSE DE CHOCOLATE 145

 Indica Pescado Crudo

En cumplimiento con normas de salubridad referentes a ingredientes crudos, se sirve el platillo bajo riesgo del consumidor. Todos los platillos en los hoteles Pueblo Bonito son libres de grasas trans. Los precios están en Pesos MXN. IVA incluido.