

SUSHI

Samurai Sunrise Roll

Roll con kanikama y camarón al panko crujiente, queso crema, cebollín, cubierto con atún, toques de naranja, salsa de anguila y semillas de ajonjolí. -\$17

Tropical Plantation Roll

Basado en la rica y creativa fusión de dulce (plátano maduro), salado (tartar de atún con alcaparras y pepinillos), cremoso (queso crema) y umami (salsa de anguila). -\$19

Ocean Harmony Roll

Este roll presenta un rico trío de mariscos (**atún, salmón, kanikama**), elementos cremosos y un fresco *topping* umami del océano (**wakame y masago**), convirtiéndolo en una creación lujosa e inspirada en el mar. -\$19

Zen Crunch Roll

Un roll robusto, crujiente y rico que combina camarón al panko, vegetales en tempura, *topping* de aguacate y salsa de anguila para una satisfactoria experiencia umami con texturas cremosas y crocantes. -\$19

Red Tempest Roll

This roll is bold, rich, and colorful, featuring fresh tuna, crispy shrimp, avocado, spicy mayo, eel sauce, and masago or tobiko for a vibrant pop. -\$22

Imperial Surf Roll

Un roll lujoso y profundamente umami, que combina atún fresco, salmón, camarón crujiente, queso crema, aguacate y un toque de aceite de trufa para un toque gourmet. -\$20

Royal Coral Roll

Un roll lujoso y profundamente umami, que combina atún fresco, salmón, camarón crujiente, queso crema, aguacate y un toque de aceite de trufa para un toque gourmet. -\$20

Alaska Roll

Combinación rica de atún y salmón, queso crema, aguacate y cebollín, coronado con wakame para un toque fresco y vibrante. -\$20



Emerald Crunch Roll

Este roll es cremoso, crujiente y rico, combinando camarón tempura, kani con mayo, *topping* de aguacate, salsa de anguila y ajonjolí para una experiencia clásica de fusión japonés-latina. -\$19

Truffle Tango Roll

Este roll es indulgente y sofisticado, combinando atún fresco, un *topping* de camarón tempura, queso crema, aguacate, aceite de trufa y una combinación agridulce de mayo de miel mostaza + salsa de anguila, finalizado con cebollines crujientes. -\$19

Maguro Roll

Este roll es una fusión fresca, cremosa y tropical. Combina kanikama, aguacate, pepino, plátano maduro y salsa de anguila, con queso crema y ajonjolí para extra-riqueza y textura. -\$13

Philadelphia Roll

Disfruta de la perfección atemporal de nuestro Philadelphia Clásico. Relleno generosamente con salmón fresco, cremoso queso y suave aguacate, y un toque de cebollín. Terminado con una mezcla de semillas de ajonjolí negras y blancas para una textura y sabor inigualables. -\$19

Dragon Roll

Roll de camarón al panko crujiente con pepino y aguacate. Coronada con salsa de anguila, mayo picante, masago, cebollín y ajonjolí. -\$19

California Roll

Experimenta la frescura en cada bocado de nuestro California Fresco. Relleno de kanikama, suave aguacate y crujiente pepino, cada pieza está delicadamente envuelta en masago y un toque de ajonjolí para una experiencia ligera y satisfactoria -\$15

Spicy Tuna Roll

Prepárate para la Explosión Spicy Tuna, un roll audaz y lleno de sabor. Relleno de abundante atún fresco, cremoso aguacate y crujiente pepino, todo realzado con el aroma del aceite de ajonjolí y un toque vibrante de cebollín. La salsa sriracha le da el punto justo de picante, complementado por las semillas de ajonjolí negras y blancas. -\$15

**Los precios son en US Dólares.
13% Impuestos y 10% Servicio será añadido a su total**



Roll vibrante con kanikama, aguacate y pepino. Coronado con mango, salmón, atún, masago y ajonjolí. -\$18

Quepos Roll

Un roll cremoso y dulce: kanikama, aguacate, pepino, plátano maduro, queso, cebollín, salsa de anguila y ajonjolí. -\$15

Salmon Crunchy Roll

Roll de camarón al panko crujiente, aguacate, queso, cebollín y un topping de kanikama con mayonesa, salsa de anguila y ajonjolí. -\$18

Camaron Crunchy Roll

Roll de camarón al panko crujiente, aguacate, queso, cebollín y un topping de kanikama con mayonesa, salsa de anguila y ajonjolí. -\$19

Honey Blaze Roll

Roll crujiente y cremoso con pollo al panko, aguacate, queso crema y una salsa dulce-salada de miel, mostaza y anguila. -\$17

Fruit Blossom Roll *

Descubre el Paraíso Tropical Cremoso, un roll donde la dulzura se encuentra con la suavidad. Relleno de mango, fresa y melocotón, equilibrado con kanikama, cremoso queso y un toque de cebollín. Las semillas de ajonjolí añaden la textura perfecta a esta experiencia deliciosamente fresca y frutal. -\$17

Crunch Garden Roll *

Disfruta de la frescura y el crujido en cada bocado de nuestro Veggie Crunch. Un roll lleno de vegetales en tempura perfectamente dorados, la suavidad del aguacate y el toque tostado de las semillas de ajonjolí. Una opción ligera y deliciosa para los amantes de los vegetales. - \$17

Vegetales Tempura *

Verduras frescas en tempura como zanahoria, cebolla, pimiento morrón y calabacín con salsa especial (5 piezas) - \$11

Los precios son en US Dólares.
13% Impuestos y 10% Servicio será añadido a su total

Camarones y Vegetables Tempura

Dos camarones grandes con vegetales en tempura como zanahoria, cebolla, pimiento morrón y calabacín con salsa especial (5 piezas) - \$16

Poke

Pacific Paradise Poke

Con tierno salmón, arroz, cremoso aguacate, exótico mango y un toque crujiente de almendras, cada bocado es una escapada fresca y llena de sabor
- \$ 14

Sunny Island Poke

Un poke bowl fresco y vibrante con salmón, arroz, aguacate, guacamole, almendras y mango. ¡Cremoso, crujiente y tropical! - \$ 14

Kiwi Breeze Poke

Un poke ligero y refrescante con camarón, arroz, aguacate, edamame, pepino, y un toque tropical de kiwi - \$ 14

Sashimi

Atún - \$12
Salmón - \$15
Tuna y Salmón - \$14
Dorado - \$17

Ensalada Kani

Una riquísima ensalada preparada con kanikama, wakame , mango, wasabi, salmon, mayonesa y papel de arroz – \$16

Nigiri 2 piezas

Atún - \$8
Salmón - \$8

Edamames
\$9