

“ 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 ”

kakuteru cocteles agitados al momento

martini de lichi	deliciosa fragancia a rosas, vodka y sabor dulce de lichi fresco
asian cucumber	refinado sabor a sake, vodka, dash de limón y agua mineral
sake exótico	mezcla de ron y sake con destellos de maracuyá y limón
chinese rose	elegante y refinado coctel elaborado con vino espumoso, infusión de rosas y perlas de melón
orangina	coctel a base de ron, zumo de frutas cítricas, agua mineral y naranja
jengibre tonic	deslumbrante degustación de ginebra mezclado con jengibre, limón y agua tónica
iced tea mocktail	té de mango con un poco de limón, el complemento ideal para esta vibrante bebida
passion fruit	fresco con sabor a fruta tropical: maracuyá, agua mineral
lemonade mocktail	y albahaca

sashimi tiraditos

* salmón fresco	mostaza antigua, naranja agria, jengibre y hueva de salmón
/ * atún fresco	xnipec de pepino, chips crujientes de ajo, yuzu kosho
* mixto	salmón, atún, pesca del día, jengibre y eneldo
☺ / * hiramasa	leche de tigre con rocoto y aceite de trufa




zensai aperitivos

🍄 hongos asados	glaseados en salsa teriyaki
brocheta de cordero	cordero asado y marinado en curry
🌿 rollo primavera	frito y relleno de vegetales
🍲 tofu frito	alioli de trufa, salsa de soya dulce
gyoza	al vapor y sellada en plancha con relleno de su elección: portobello o delicioso cerdo estilo japonés
yakitori	brocheta de pollo al teriyaki
🍗 pollo tori	pollo crujiente lleno de sabor con salsa de habanero
vegetales al wok	vegetales mixtos y salsa de soya al wok
🥯 bao de crab cake	pan cocido al vapor y vegetales con aderezo de kimchi


wan sopa

misoshiru	con tofu fresco, alga wakame y cebollín
tom kha gai	leche de coco, lemongrass, shiitake, tomate y pollo
ramen	tradicional caldo de cerdo braseado sabor soya, fideos y huevo tierno

men to gohan **arroz y pasta**

-   gohan arroz blanco al vapor
-  yakimeshi al wok con huevo y variedad de vegetales con mantequilla de ajo y salsa de soya
- fideos al wok con vegetales mixtos y pollo frito sazonado con salsa semi dulce

maki sushi - orden de 4 piezas

-  ren afuera: tampico spicy de calamar;
adentro: aguacate, pepino
- *  ikki afuera: atún, aderezo de wasabi;
adentro: fresa, masago
- * ukeru afuera: salmón flameado, kanikama spicy, salsa de anguila;
adentro: queso y pepino
-   arata afuera: nori, salsa de tomatillo;
adentro: aguacate, pepino, piña y plátano macho frito
-  california afuera: ajonjolí, masago;
adentro: kanikama, pepino, aguacate
- / * yuu afuera: aguacate flameado, salsa spicy y salsa teriyaki;
adentro: queso crema, res, camarón tempura
- sachi afuera: fritura de papa, salsa de piña, nori;
adentro; zanahoria y camarón tempura

meindisshu plato principal

- 🌱 🍷 sous vide de salmón sellado a la plancha, marinado en miso, acompañado de puré verde con salsa de ají amarillo, cebollín y epazote
- 🍷 🍷 pesca del día al horno camarón y vegetales rebozados acompañados de salsa de soya dulce
- 🍷 🍷 pulpo confitado con salsa de yuzu y puré de camote
- 🍷 🍷 pechuga de pollo en curry verde acompañada de arroz y frutos secos
- 🍷 🍷 pad thai de pollo fideos de arroz, salsa de tamarindo, cacahuete, cilantro, huevo y germen de soya al wok
- 🍷 🍷 pato braseado marinado en salsa gochujang y cebollitas cambray caramelizadas - pregunte por nuestra opción vegana con coliflor braseado
- 🍷 🍷 costillas de cerdo jugosas costillas braseadas en salsa char siu con un toque de cacahuete y cebollín
- 🍷 🍷 cerdo agridulce cerdo rebozado al wok con vegetales y salsa agridulce
- 🍷 🍷 cordero estilo sechuan braseado y al wok con vegetales y arroz al vapor
- 🍷 🍷 res con brócoli al wok con salsa teriyaki
- 🍷 🍷 ishiyaki jugosas rebanadas de flat iron cocinadas en su mesa sobre piedra caliente con salsa 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.

🌿 Vegetariano 🍷 Picante 🍷 Este alimento contiene nueces o semillas que pueden causar alergias.

Platillos disponibles con Resort Credit. Si no cuenta con suficiente Resort Credit, se le cobrará el monto en USD o su equivalente en MXN. Los precios generarán el cargo por servicio del 16% que deberá ser cubierto con cargo a habitación. No se aceptan pagos con tarjetas de crédito o débito, en efectivo o cualquier otra forma diferente a las antes mencionadas.