

experiencia gourmet



ENTRANTES

SUSHI ORIGINAL

SALMÓN ABURI CON MISO DULCE

Flambeado en mesa con soplete, glaseado con miso dulce y toque de yuzu. Decorado con crujiente de arroz inflado.

GUNKAN DE CAMARÓN CON IKURA

Camarón cocido sobre arroz y nori, coronado con ikura y un toque de yuzu. Decorado con microgreens.

TARTAR NIKKEI DE ATÚN Y MARACUYÁ

Dados de atún fresco con pulpa de maracuyá, sésamo negro y microgreens.

SASHIMI DE PULPO DEL PACÍFICO

Pulpo cocido en láminas finas, servido frío con limón, shiso y aceite de sésamo. Presentación sobre hielo o piedra fría para máxima frescura.

DE NUESTRO ROBATA

MEDIA LANGOSTA (300 GR)

glaseada con mantequilla de yuzu y sésamo tostado.

SALMÓN

CAMARÓN

PULPO

POLLO YAKITORI

con salsa de sésamo

RES GLASEADA

con miso y jengibre, acompañada de minibrocheta de verduras asadas

POSTRE

CREPE “NIKKEI DULCE”

con crema de té matcha y frutos rojos



\$900MXN**
POR PERSONA

*El consumo de alimentos crudos o insuficientemente cocidos puede representar un riesgo para la salud, por lo que su ingesta queda bajo la entera responsabilidad del comensal.

**Todos los precios son en Pesos Mexicanos y deben ser cargados a su habitación.

10 % DE DESCUENTO

EN VINOS SELECCIONADOS
AL ADQUIRIR LA EXPERIENCIA GOURMET

SOCIOS 20% DE DESCUENTO EN CARTA DE VINOS



GRANDSIRENIS
RIVIERA MAYA RESORT & SPA

Exclusive

surtido de sushi



URAMAKI DE CAMARÓN TEMPURA CON MANGO Y CHIPOTLE 🍱 🌿 🍷 🍣 🍶

Rollo relleno de camarón tempura y pepino, cubierto con láminas de mango fresco y una mayonesa de chipotle suave. Dulce, picante y crujiente.



URAMAKI DRAGÓN VERDE 🍱 🌿 🍷 🍣 🍶

Relleno de cangrejo kanikama y aguacate, cubierto con anguila glaseada y más aguacate, terminado con salsa unagi y crocante de tempura.



GUNKAN DE PULPO AL AJÍ AMARILLO 🍱 🌿 🍷 🍣 🍶

Arroz envuelto en alga nori y coronado con pulpo marinado en salsa cremosa de ají amarillo. Una fusión peruano-japonesa con mucho sabor.

\$700mxn**

PARA DOS PERSONAS

す

し



*El consumo de alimentos crudos o insuficientemente cocidos puede representar un riesgo para la salud, por lo que su ingesta queda bajo la entera responsabilidad del comensal.

**Todos los precios son en Pesos Mexicanos y deben ser cargados a su habitación.

10 % DE DESCUENTO

EN VINOS SELECCIONADOS
AL ADQUIRIR EL SURTIDO DE SUSHI

SOCIOS 20% DE DESCUENTO EN CARTA DE VINOS



Σ
Ш
Z
J

STREET FOOD

NOODLES

NOODLES DE POLLO

Tallarines pad thai
o arroz frito



PAD PAD

Noodles de arroz salteados
con pollo y camarones



SWEET CHILI

Con pasta de chili dulce
(opción de chile picante) verduras



RAMEN

RAMEN MISO

Caldo de miso con pollo frito



FRITO CON POLLO CURRY

Tallarines blancos
con pollo al curry



SOPA DE VERDURAS

Con fideos de soja



GYOZAS

GYOZAS DE POLLO

Pollo marinado con verduras



GYOZAS DE CAMARONES Y BAMBÚ



GYOZAS DE VERDURAS



DIM SUM

SHUMAI DE CAMARÓN



WONTON DE TERNERA



SIAU LONG PAO DE CERDO



100%

UNICUM
-TUN-
JOYR

BOLLITOS BAO

BAO CLÁSICO

Cerdo, pico de gallo,
cebolla roja y cilantro



JAPANBAO

langostino, salsa kimuchi, shiso y cebolla roja



TUNABAO

Atún marinado, wasabi,
cebolla roja y cilantro



CHICKENBAO

Pollo crujiente,
kimuchi, cilantro, albahaca, menta y cebolla roja

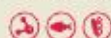


SASHIMI

DE ATÚN



DE SALMÓN



MAKIS Y TEMAKIS

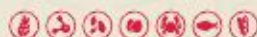
ROLLO VEGETAL

Pepino, tofu, aguacate, sésamo,
zanahoria, teriyaki, cebollino



ATÚN PICANTE

Atún, cebollino, hojuelas de tempura,
brote soja, sésamo, tobiko,
pepino, aguacate, cebolla frita
y mayonesa picante



HOT ROLLS

DE ATÚN

Atún y aguacate con topping
de cebolla caramelizada



DE SALMÓN

Salmón, curry, camaron,
mango y mayonesa japonesa



NIGRIS

DE SALMÓN

Salmón flambeado
con salsa teriyaki



DE CAMARÓN

Camaron flambeada
con chili mayo



RO-BA-TA

YAKITO

Brocheta de pollo
con salsa teriyaki



PIG PIG

Brocheta de cerdo marinado
con salsa de ostras y soja



SOLOMILLO DE TERNERA

Con un toque de sal



CAMARONES PICANTES

Con sésamo, chile rojo
y soja dulce



SALMÓN

Brocheta de salmón



MAZORCAS

Trozos de mazorca de maíz



ARROZAL

Triángulo de arroz con soja, dorado a la brasa



VEGETALES AL CARBÓN

Vegetales del día con salsa miso y chips de ajo



EDAMAME

A su punto de brasa



OKASHI

ARROZ GLUTINOSO
con fruta de temporada



TAPIOCA DE LYCHEE



PASTEL DE CHOCOLATE
aromatizado con jengibre



PASTEL DE CURRY



ESTACIÓN DE CREPAS
con toppings asiáticos y frutas frescas



ALÉRGENOS

-  LÁCTEOS
-  NUECES
-  GLUTEN
-  APIO
-  SÉSAMO
-  SULFITO
-  HUEVO
-  CRUSTÁCEOS
-  ALTRAMUCES
-  MOLUSCOS
-  PESCADO
-  SOJA
-  CACAHUETES
-  MOSTAZA

teppanyaki gourmet

鉄

板

焼

き

ENTRADAS

- Surtido de sushi y sashimi     
- Edamames con sal de trufa blanca  
- Yakimeshi con arrachera    

DE NUESTRO TEPPANYAKI

- ½ langosta a la parrilla    
(300 gr - por persona)
- Atún rojo   
- Filete de res  
- Pollo  
- Camarones  
- Vegetales de estación  

POSTRE

- Mousse de té matcha con crumble
de almendra y sorbete de yuzu  

\$1800MXN**

POR PAREJA

MIÉRCOLES Y SÁBADO
19:00 HRS.

CUPO LIMITADO

RESEERVA YA
CON TU CONCIERGE

*El consumo de alimentos crudos o insuficientemente cocidos puede representar un riesgo para la salud, por lo que su ingesta queda bajo la entera responsabilidad del comensal.

**Todos los precios son en Pesos Mexicanos y deben ser cargados a su habitación.

10 % DE DESCUENTO

EN VINOS SELECCIONADOS
AL ADQUIRIR LA EXPERIENCIA GOURMET

SOCIOS 20% DE DESCUENTO EN CARTA DE VINOS



Σ Ψ Ζ , Γ

TEPPANYAKI

PARA COMENZAR

SOPA DE MISO
sopa tradicional japonesa



ENSALADA SUNOMONO



SELECCIÓN DE SUSHI

**PLATOS PRINCIPALES**

CAMARONES FLAMBEADAS



POLLO TERIYAKI.



SOLOMILLO DE TERNERA
Con ajo y soja.



PESCADO DEL DÍA

**GUARNICIONES**

VERDURAS TEPPAN



ARROZ FRITO

**POSTRES**

TARTA DE QUESO JAPONESA
Acompañada de una deliciosa
salsa de frutos rojos



MUSHI PAN DE CHOCOLATE
delicio pastel japones
con salsa de chocolate caliente



ZUCOTTO DE FRUTAS
Deliciosa combinacion de frutas
y gelatina con crema batida





ALÉRGENOS

 LÁCTEOS

 SULFITO

 PESCADO

 NUECES

 HUEVO

 SOJA

 GLUTEN

 CRUSTÁCEOS

 CACAHUETES

 APIO

 ALTRAMUCES

 MOSTAZA

 SÉSAMO

 MOLUSCOS

