

LUNCH

'Αμβροσία

Ambrosia es la comida y bebida que consumen los dioses griegos para mantener su inmortalidad.
/ Ambrosia is the food and drink of the greek gods, consumed by them to maintain their immortality.

ENTRADAS / APPETIZERS

PIZZA DE SALMÓN / SALMON PIZZA

Tlayuda crocante, parrillada con un toque de chimichurri, láminas de salmón fresco, mayonesa picante, aguacate, arúgula, ajonjolí de ajo y poro frito, aromatizada con aceite de trufa blanca. / Crispy tlayuda grilled with a touch of chimichurri, slices of sushi-grade salmon, spicy mayonnaise, avocado, arugula, fried leek, black salt, garlic sesame seeds, white truffle oil.

ora king(60 gr.) **\$530.00**

chileno/Chilean (60gr.) **\$435.00**

PIZZA DE ATÚN ALETA AZUL / BLUEFIN TUNA PIZZA

\$530.00

Tlayuda crocante, parrillada con un toque de chimichurri, láminas de atún fresco(60gr.), mayonesa picante, aguacate, arúgula, ajonjolí de ajo y poro frito, aromatizada con aceite de trufa blanca. / Crispy tlayuda, grilled with a touch of chimichurri, slices of sushi-grade bluefin tuna(60 gr.), spicy mayonnaise, avocado, arugula, fried leek, black salt, garlic sesame seeds and white truffle oil.

TOSTADA DE ATÚN / TUNA TOSTADA

\$550.00

Tlayuda azul, atún marinado con salsa tatemada, cebolla morada, pepino y ajonjolí. / Marinated tuna with tatemada sauce, purple onion, cucumber, sesame seeds, blue tlayuda.

CAMARONES ROCA / ROCK SHRIMP (120 GR.)

\$430.00

Mayonesa picante, jugo de yuzu y ensalada de lechugas con arúgula fresca y vinagreta de cítricos. / Spicy mayonnaise, yuzu juice and fresh mixed lettuce with arugula salad.

SATAY DE POLLO / CHICKEN SATAY (120GR.)

\$325.00

Brochetas de pollo marinadas con curry y bañadas en salsa de cacahuete. / Chicken (120 gr.) skewer marinated with curry and covered in peanut sauce.

CRISPY RICE

\$380.00

Tapas de arroz crujiente, soya, jugo de yuzu y ají rocoto, a elección de proteína salmon o atun. / Crispy rice, soy, yuzu juice, rocoto ají, choice of salmon or tuna.

KUSHIAGE DE QUESO / CHEESE KUSHIAGE

\$230.00

Brochetas de queso gouda empanizadas, acompañadas de salsa tártara y salsa tonkatsu. / Breaded gouda cheese skewer served with tartar and tonkatsu sauce.

ALITAS DAKGANGJEONG

\$340.00

Alitas fritas al wok bañadas con salsa coreana ligeramente picante, jugo yuzu, negui y ajonjolí tostado. / Wok fried chicken wings topped with slightly spicy korean sauce, yuzu juice, negui leek and toasted sesame seeds.

EDAMAMES PICANTES ASADOS / SPICY EDAMAME

\$195.00

Salteado en wok con un toque de limón y salsa oriental picante. / Sauteed in a wok with a touch of lemon and spicy oriental sauce.

EDAMAMES ASADOS AL GRILL / GRILLED EDAMAME

\$185.00

Acompañado con limon amarillo.

SOPA / SOUP

MISO

\$200.00

Tradicional sopa miso con tofu orgánico, wakame y shitake. / Traditional miso soup with tofu, wakame and shiitake mushrooms.

CEVICHES & TIRADITOS

TIRADITO DE HAMACHI / HAMACHI TIRADITO

\$695.00

Con ponzu jalapeño, sal negra, poro frito, chile serrano y brotes de cilantro. / With jalapeño ponzu, black salt, fried leek, serrano chili and coriander sprouts.

TIRADITO DE KAMPACHI / KAMPACHI TIRADITO

\$550.00

Con supremas de mandarina, gel de piña y poro frito. / With tangerine supremes, pineapple gel and fried leek.

CEVICHE DE ATÚN ALETA AZUL / BLUEFIN TUNA CEVICHE

\$660.00

Marinado con jugo de yuzu y lima, cebolla deshidratada, avellanas tostadas, mango, chile serrano, frutos del bosque y gel de piña. Acompañado de chip de yuca, plátano y wonton. / With yuzu and lime juice, onion flakes, hazelnuts, mango, serrano chili, berries and pineapple gel.

CEVICHE AMBROSIA / AMBROSIA CEVICHE

\$585.00

Pesca del día con leche de tigre nikkei, pepino, chile serrano rojo, cilantro y aceite de ajonjolí. Acompañado de chip de yuca, plátano y wonton. / Catch of the day with Nikkei "Leche de tigre", cucumber, red serrano chili, coriander and sesame oil.



TIRADITO DE SALMÓN MARACUYÁ / SALMON MARACUYA TIRADITO

Láminas de salmón fresco con salsa de maracuyá y jengibre, sal negra, camote frito y brunoise de manzana. Aromatizado con aceite de trufa blanca. / Fresh salmon slices with passion fruit and ginger sauce, black salt, fried sweet potato and apple brunoise.

Ora king(120gr.) **\$630.00**

Chileno / Chilean(120gr.) **\$420.00**

TARTARA DUO / DUO TARTARE

\$585.00

Tartar de atún(60 gr.) y salmón(60 gr.), mayonesa de soya, zest de lima y zest de mandarina, edamames asados. Acompañado de chicharrón de arroz. / Tartare of tuna(60gr.) and salmon(60 gr.), soy mayonnaise, lime and tangerine zest, served with crispy rice chips.

ENSALADA / SALAD

ENSALADA DE ATÚN CON AGUACATE / TUNA SALAD WITH AVOCADO **\$420.00**

Lechuga orgánica con aguacate, atún aleta azul(65 gr.) sellado y vinagreta de soja dulce con perlas de arroz inflado. / Organic lettuce with avocado, seared bluefin tuna(65 gr.) and sweet soy vinaigrette with puffed rice pearls.

TEMPURAS

TEMPURA DE CAMARÓN / SHRIMP TEMPURA

\$545.00

Camarones jumbo acompañados de salsa tártara y salsa dashi. / Jumbo shrimp with tartar and dashi sauce.

PLATOS PRINCIPALES / MAINS

SHORT RIB DE RES (240 GR.) / BEEF SHORT RIB

\$1,300.00

Slow cooked Beef rib(240 gr.) and finished on the grill, glazed with roasted raspberry sauce, sweet chili with asian flavors.

TACOS CHECA / CHECA TACOS (220 GR.)

\$845.00

Wraps de ribeye corte fino salteado con salsa de ajonjolí, cebolla morada, chile serrano, acompañado de cremoso de aguacate y rodajas de rábano negro. / Rib eye wraps with sesame sauce, red onion, Serrano chili, with avocado mousse and black radish slices.

PULPO A LAS BRASAS / GRILLED OCTOPUS (240 GR.)

\$785.00

Glaseado con salsa miso picante acompañado de mayonesa de soya. / With spicy miso sauce and soy mayonnaise.

PASTA Y ARROCES / PASTAS & RICES

Fideos de harina de trigo salteados al wok con vegetales, salsa yakisoba, y proteína a elección. / Wheat flour noodles sautéed in wok with vegetables, yakisoba sauce, and choice of protein.

Res/Beef (80gr.).....	\$435.00
Pollo/chicken (80gr.).....	\$435.00
Camaron tempura/ Tempura shrimp (80gr.).....	\$435.00
Vegetales/ Vegetables	\$310.00

Arroz frito servido con verduras salteadas y proteína a elección. / Fried rice served with sauteed vegetables and choice of protein.

Pollo/chicken(60gr.)	\$280.00
Camarón/shrimp (60gr.)	\$310.00
Res/beef (60gr.)	\$330.00
Vegetales / vegetables.....	\$160.00
Mixto/Mixed Pollo/chicken (60 gr.) camarón/shrimp (60gr.) res/beef (60gr.)	\$350.00
Gohan (Arroz al vapor/steamed rice)	\$180.00

SASHIMI

CORTE FINO O GRUESO./ CUT THIN OR THICK.

Atún toro / Toro tuna (120 gr.)	\$550.00
Salmón ora king / Ora king salmon (120 gr.)	\$510.00
Atún aleta azul / Bluefin tuna (120 gr.)	\$495.00
Salmon chileno / Chilean salmon (120 gr.)	\$385.00
Hamachi(120 gr.)	\$585.00
Pesca del día / Catch of the day (120 gr.)	\$375.00

NIGIRI

Atún toro / Toro tuna (120 gr.)	\$210.00
Salmón ora king / Ora king salmon (120 gr.)	\$185.00
Atún aleta azul / Bluefin tuna (120 gr.)	\$190.00
Salmon chileno / Chilean salmon (120 gr.)	\$140.00
Hamachi(120 gr.)	\$175.00
Pesca del día / catch of the day (120 gr.)	\$145.00
Anguila / Eel (12 gr.).	\$145.00
Camarón / Shrimp (12 gr.).	\$145.00
Ikura(12 gr.).	\$185.00

MAKIS

URAMAKI DE SALMON \$510.00

Adentro: salmón sellado con aceite de ajonjolí y oliva, esparrago, aguacate. Acompañado con salsa yuzu./ Inside: seared salmon, sesame oil and olive oil, asparagus, avocado with yuzu sauce.

LOBSTER ROLL \$680.00

Adentro: langosta tempura marinada con ajo, jengibre, pepino y aguacate.

Afuera: papa frita rallada, queso crema, con ensalada de langosta y salsa de tamarindo. / Tempura lobster marinated with garlic and ginger, avocado and covered with potatoes, cream cheese, lobster salad and tamarindo sauce.

HAMACHI KAMA ROLL \$480.00

Hamachi frito, esparrago, aguacate, cilantro, aceite de trufa blanca, aderezo de jalapeño y hoja de soya de ajonjolí. / Fried hamachi, asparagus, avocado, cilantro with truffle oil, covered with soybean leaf, sesame seeds and jalapeño dip.

SPICY TUNA ROLL \$510.00

Por dentro tartar picante de atún fresco(100 gr.) y pepino. Por fuera ajonjolí de soya, tartar de atún, pepino, aguacate y tobiko espolvoreado con chips picantes. / Spicy tuna tartare(100 gr.), fresh cucumber and covered with sesame soy seeds, tobiko and spicy chips.

'Αμβροσία

KAMPACHITO

\$510.00

Adentro: kampachi fresco, aceite de trufa, queso crema y espárragos.

Afuera: kampachi flameado y manzana caramelizada. / Inside: fresh kampachi, truffle oil, cream cheese, asparagus. Outside: flambéed kampachi, caramelized apple.

SALMON MAKI ROLL

\$480.00

Por dentro salmón asado(80 gr.), pepino, mayonesa picante. Por fuera salmón fresco y aguacate con salsa de tamarindo y tobiko. / Grilled salmon(80 gr.), cucumber, spicy mayonnaise covered with fresh salmon and avocado, topped with tamarind sauce, and tobiko.

HAMACHI ROLL

\$480.00

Adentro: tartar de hamachi con mayonesa de soya, chispas de tempura y pepino.

Afuera: Envuelto en papel de soya. / Hamachi tartare (50 gr.) with soy mayonnaise, tempura crumble and cucumber, wrapped in soy paper.

TEMPURA ROLL

\$410.00

Por dentro camarón tempura(16 gr.), espárrago, aguacate y queso crema. Por fuera alga nori en tempura con salsa de anguila y ajonjolí. / Tempura shrimp (16 gr.) with asparagus, avocado and cream cheese, wrapped in tempura nori seaweed and topped with eel sauce and sesame seeds.

UNAGI ROLL

\$385.00

Adentro: pepino, aguacate, camarón empanizado Afuera: anguila, ajonjolí y salsa de anguila. /

Breaded shrimp (25 gr.) cucumber and fresh avocado, wrapped with grilled eel (30 gr.), topped with sesame seeds.

DRAGON ROLL

\$430.00

Por dentro camarón empanizado(16 gr.) y pepino. Por fuera aguacate, mango o durazno (según temporada) con salsa de tamarindo. / Breaded shrimp(16 gr.) and cucumber wrapped with fresh avocado and mango or peach (according the season), topped with tamarind sauce.

MAGURO THAI

\$480.00

Adentro: atún picante cocido, pepino y aguacate. Afuera: queso crema furikake y salsa de

cacahuete. / Inside: cocked spicy tuna, cucumber, avocado. Outside: Furikake, cream cheese, peanut sauce.

POKE BOWL DE SALMÓN / SALMON POKE BOWL

\$680.00

Bowl de arroz sushi con topping de salmón fresco, aguacate, pepino, piña asada, mango, wafu picante, hojuelas de ajo frito nori y furikake de la casa. / Sushi rice bowl with topping of fresh salmon, avocado, cucumber, grilled pineapple, mango, spicy wafu, fried garlic flakes, nori and homemade furikake.

Chileno / Chilean..... \$510.00

Ora king..... \$680.00

POKE BOWL DE ATÚN SPICY / SPICY TUNA POKE BOWL

\$670.00

Bowl de arroz sushi con topping de atún aleta azul picante, wakame, edamames asados, pepino, mix de algas encurtidas, cremoso de aguacate, espolvoreado con furikake de la casa. / Sushi rice bowl with topping of spicy bluefin tuna, wakame seaweed, grilled edamame, cucumber, pickled mixed seaweed, avocado cream, sprinkled with homemade furikake.

VEGETARIANO ROLL / VEGETARIAN ROLL

\$325.00

Por dentro lechuga, pepino, aguacate, tofu orgánico frito marinado con salsa agri dulce, espárrago, zanahoria y shiitake. Por fuera alga nori. / Lettuce, cucumber, avocado fried tofu with sweet sauce, asparagus, carrot and shiitake mushroom.

POSTRES

TRILOGIA DE MOCHI / MOCHI TRILOGY

\$230.00

Harina de arroz glutinoso, dulce de leche, chocolate y fresa. / Glutinous rice flour, caramel spread, chocolate and strawberry.

TEXTURAS DE CHOCOLATE / CHOCOLATE TEXTURES

\$290.00

Mousse triple de chocolate con terciopelo de cacao, chocolate blanco tatemado, helado de chocolate oscuro y hoja de oro comestible. / Triple chocolate mousse with velvet cacao, roasted white chocolate, dark chocolate ice cream and gold flake.

ZEN

\$310.00

Rocas de chocolate blanco rellenas de mousse de matcha, gelatina de yuzu con tierra de merengue de jengibre y matcha. White chocolate rocks stuffed with matcha, mousse and yuzu jelly, ginger and matcha powder.

SAKÉ

NAMI

NAMI es una empresa mexicana relativamente joven, pero han logrado una gran hazaña al producir saké de clase mundial. ofrecemos toda su línea de sakés artesanales. Cada uno tiene su propio carácter distintivo, pero todos son deliciosos con los sabores asiáticos de nuestro menú. hecho en Sinaloa, México 16% abv - 750 ml / NAMI is a relatively young mexican brewery, but they have accomplished a major feat by producing world class saké. we offer their entire line of artisanal sakés. each one has its own distinct character, but they are all delicious with the asian flavors on our menu. brewed in Sinaloa, Mexico.

"NAMI azul" junmai - NAMI blue" junmai

\$510.00

"NAMI amarillo" gingo - "NAMI yellow" junmai gingo

\$2,200.00

"NAMI negro" daigingo - "NAMI black" junmai daigingo

\$3,200.00

'Αμβροσία

MURAI FAMILY

720 ml - \$2,600.00

Un auténtico nigori japonés con apariencia nublada y sabores a coco, especias y vainilla. proveniente de aomori, Japón, contenido etílico del 19.8%. / Nigori genshu
a true japanese nigori with a cloudy, unfiltered appearance, it has mild flavors of coconut, light spices and plenty of vanilla bean aromatics. distilled in Aomori, Japan 19.8% abv.

MOMOKAWA PEARL

750 ml - \$1,450.00

Nigori Ginjo Genshu

Un saké suave con apariencia nublada, típico del estilo nigori, con apariencia y sabor leve a leche de coco. proveniente de Oregon, USA, nivel etílico del 18%. / Nigori junmai ginjo genshu
a lush, unfiltered saké with a cloudy appearance true to the Nigori style, it looks like coconut milk and tastes a bit like it as well. brewed in Oregon, USA 18% abv.

MOMOKAWA DIAMOND

750 ml - \$1,400.00

Junmai Ginjo

Un sake medio seco con sabores a manzana, pera, y un toque de anís. proveniente de Oregon, USA, nivel etílico del 14.8% / Junmai ginjo
a medium-dry style with balanced acidity, as well as clean flavors of apple, pear and a touch of anise. brewed in Oregon, USA 14.8% abv.

HAKUTSURU AWAYUKI

300 ml - \$900.00

Junmai Espumoso

un sake espumoso, suave y refrescante, cuenta con acentos dulces, frutales y florales. proveniente de Hyogo, Japón, nivel etílico del 5% / Sparkling junmai
a refreshing sparkling saké with touches of fruit and floral notes, it is crafted with precision from a 275 year old brewery. brewed in Hyogo, Japan 5% abv.

HATTORI VINO DE ARROZ / HATTORI RICE WINE

375 ml - \$600.00

Una interpretación mexicana del saké, este vino de arroz es una excelente opción para quienes buscan una bebida única para acompañar el sushi. Contenido etílico del 15%. / A mexican interpretation of saké, this rice wine is great for anyone seeking a unique beverage to complement their sushi. distilled in Mexico 15% abv.

Precios en Pesos Mexicanos. Impuestos Incluidos.

Todos nuestros productos son preparados con altos estándares de calidad e higiene, sin embargo es responsabilidad del cliente el consumo de productos crudos.

Prices Are in Mexican Pesos. Taxes Included.

All our products are handled with a high quality and hygiene standards, however is responsibility of the client the consumption of raw products.