

# MENU



**KABAB**  
SUSHI BAR

## ENTRADAS - APPETIZERS

Spring roll vegetariano / Vegetarian 2 pzas. \$199   
Rollo primavera relleno de vegetales acompañados de salsa agri dulce y salsa sambal.

Vegetables spring roll, accompanied with sweet and sour sauce and sambal sauce.

Pan asiático relleno de panceta de cerdo

Bao buns w/pork belly 2pzas. \$229

Pan al vapor con panceta de cerdo, salsa cha siu y pepinillo.

Steamed bao buns, stuffed with pork belly, cha siu sauce and pickles.

Pan asiático relleno de cangrejo 

Bao buns w/soft shell crab 2 pzas. \$349

Pan al vapor con cangrejo de concha suave, takuan y chiles toreados.

Steamed bao buns stuffed with soft shell crab, takuan and roasted chili.

Edamames 200 g \$119 

Vainas de soya tiernas cocinadas al vapor con sal maldon.

Steamed edamame with maldon salt.

Edamames Vietnamita 

Vietnamese Edamame 200 g \$129

Vaina de soya salteados y acompañados de salsa picante vietnamita.

Sauteed edamame with spicy vietnamese sauce.

Gyosas de camarón / Shrimp gyozas 5 pzas \$229

Pasta gyoza rellena de camarón, shot bambu, jengibre y salsa dimsum.

Shrimp gyoza, bamboo shoot, ginger and sauce dimsum.

## ENSALADAS - SALADS

Ensalada Sunomono

Sunomono salad 200 g \$199

Ensalada con pepino alga wakame, atún, camarón, salmón, kanikama y harusamen con salsa ponzu.

Salad with cucumber, wakame seaweed, tuna, shrimp, salmon, kanikama and harusamen with ponzu sauce.

Ensalada Kanikama / Kanikama salad 180 g \$215

Ensalada tibia con lechugas mixtas, setas, kanikama, callo de almeja, con vinagreta de pimienta cayena.


Warm Salad, lettuce mix, mushroom, kanikama, scallop with cayenne pepper vinaigrette.

Ensalada Maguro / Maguro salad 180 g \$255

Mezcla de lechugas, pepino, atún marinado con salsa ponzu.

Lettuce mix, cucumber and marinated tuna with ponzu sauce.

## SASHIMI

Salmón / Salmon 140 g \$249 



Salmón marinado en salsa ponzu, ajonjolí y chile serrano.

Salmon marinated with ponzu sauce, sesame seed and serrano pepper.

Atun tataki / Tuna tataki 140 g \$285


Sashimi de atún sellado con salsa yuzu soya y jengibre.

Tuna sashimi seared with yuzu soy and ginger sauce.

Hamachi 140 g \$439  

Pescado Japonés con soya, jengibre y rodajas de chile serrano.

Japanese fish with soy sauce, ginger and thin slices of serrano pepper.

Dorado al limón / Mahi mahi lemon 140 g \$280 

Sashimi de dorado con limón verde y amarillo, rodaja de jalapeño salsa yuzu y sal negra. / Mahi mahi sashimi with green lemon and lime, jalapeño slice, yuzu sauce and black salt.

## ROLLOS - ROLLS

California roll 8 pzas \$215


Kanikama, pepino, aguacate, queso crema y masago.

Kanikama, cucumber, avocado, cream cheese and masago.

Philadelphia roll 8 pzas \$215

Salmón fresco, queso crema, pepino y aguacate.

Fresh salmon, cream cheese, cucumber and avocado.

Spicy tuna 8 pzas \$229 


Atún fresco, salsa sriracha, mayonesa picante, cebolleta, pepino y aguacate. / Fresh tuna, sriracha sauce, spicy mayonnaise,

spring onion, cucumber and avocado.

Spider roll 8 pzas \$255


Cangrejo de concha suave, aguacate, cilantro y masago.

Soft Shell crab, avocado, coriander and masago.

Banana roll 8 pzas \$199 

Plátano frito, camarón, queso crema, espárrago y salsa de tamarindo picante. / Shrimp, cream cheese, asparagus,

fried banana and spicy tamarind sauce.

Yaki roll 8 pzas \$195 

Pepino, zanahoria, espárrago y aguacate.

Cucumber, carrot, asparagus and avocado.

Hanakatzuo roll 8 pzas \$199


Pepino, aguacate, zanahoria, brócoli, hojuelas de bonito y salsa de anguila. / Cucumber, avocado, carrot, broccoli, bonito flakes

and eel sauce.

Rib eye roll tempura 8 pzas \$385 

Láminas de rib eye, espárragos, queso crema, aguacate y

salsa tampico. / Thin sliced rib eye, asparagus, cream cheese, avocado and tampico sauce.

Unagi roll 8 pzas \$385 

Anguila ahumada, camarón, queso crema, aguacate y pepino.

Smoked eel, shrimp, cream cheese, avocado, cucumber.

Lobster roll empanizado / Breaded 8 pzas \$435  

Rollo empanizado con ensalada de langosta spicy, camarón, queso crema, aguacate y papa frita. Breaded roll with spicy lobster salad, shrimp, cream cheese, avocado and fried potato.

Dill salmón 8 pzas \$285


Salmón marinado al eneldo, queso crema y espárrago.

Marinated salmon with dill, cream cheese and asparagus.

Ebi maguro 8 pzas \$255


Camarón, atún, masago y aguacate.

Shrimp, tuna, masago and avocado.

Sake frie 8 pzas \$255 


Rollo frito de salmón empanizado, aguacate, pepino, queso crema

con salsa de tamarindo picante. / Fried breaded salmon roll, avocado, cucumber, cream cheese and spicy tamarind sauce.

Takuan roll 8 pzas \$255 

Hoja de soya, pescado dorado, cilantro, jalapeño, takuan y cebolla


caramelizada. / Soy wrappers, mahi mahi, coriander, jalapeño slice, takuan and caramelized onion.

Set de sushis / Sushi set 4 pax \$929 

3 Rollos a elegir, nigiris y edamames.

3 Roll at your choice, nigiris and edamames.

Set de sushi premium

Sushi set premium 6 pax \$1799 

3 Rollos a elegir, nigiris, sashimi y edamames.

3 Roll at your choice, nigiris, sashimi and edamames.

 Vegetariano / Vegetarian  Picante / Spicy  No estan disponibles en el paquete todo incluido  
No available in the all-inclusive packages.

Precios en moneda Nacional, IVA incluido. \*Prices are in Mexican pesos Tax included.

"El consumo de carnes, aves, pescados, mariscos, huevos crudos o poco cocidos es bajo su propio riesgo y representa un riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos."

"Consumption of raw or undercooked meat, poultry, fish, seafood or eggs is at your own risk and constitutes a risk of foodborne illness."

# MENU

## NIGIRIS

- Salmón / Salmon 1 pza \$109
- Dorado / Mahi mahi 1 pza \$109
- Atún / Tuna 1 pza \$109
- Camarón / Shrimp 1 pza \$109
- Hamachi 1 pza \$159 ✓
- Anguila / Eel 1 pza \$149 ✓

## SOPAS

Tom som pla 250 g \$199 🍴  
Fondo de pescado perfumado con chile y jengibre, acompañado de salmón confitado y pimientos.  
Fish broth scented with pepper, ginger, accompanied with confit salmon and peppers.

Sopa picante de mariscos 🍴  
Seafood spicy soup 250 g \$255  
Caldo de mariscos, con pasta udon fresca, camarón, callo de hacha, salmón, mejillón y chile serrano asado.  
Seafood broth, udon noodles, shrimp, clam scallops, salmon, mussels and grilled serrano pepper.

Won ton de pollo  
Chicken won ton soup 250 g \$180  
Fondo de pollo con wonton, chícharo chino, bock choy y hongo shitake.  
Chicken broth with wonton, chinese pea, bock choy and shitake mushrooms.

## ESPECIALIDAD KABAH RAMEN

Tori ramen 250 g \$245  
Pasta ramen con pollo, huevo marinado en soya, naruto y alga nori.  
Ramen noodles with chicken breast, soy sauce marinated egg, naruto and nori seaweed.

Buta ramen 250 g \$259  
Pasta ramen, cerdo al curry, huevo marinado en soya, naruto y alga nori.  
Ramen noodles, pork belly, soy sauce marinated egg, naruto and nori seaweed

Ebi ramen 250 g \$259  
Pasta ramen con camarón, huevo marinado en soya, naruto y alga nori.  
Ramen noodles with shrimp, soy sauce marinated egg, naruto and nori seaweed.

## ARROZ - RICE

Gohan 200 g \$55 🍴  
Arroz al vapor. / Steamed rice.

Yakimeshi 280 g  
Arroz frito con soya, cebolla, calabaza italiana, zanahoria y huevo.  
Fried rice with soy, onion, zucchini, carrot and egg.

- Con / With:
- Res / Beef \$219
  - Pollo / Chicken \$209
  - Camarón / Shrimp \$215
  - Mixto / Mixed \$219

Yakimeshi vegetariano 🍴  
Vegetarian Yakimeshi 280 g \$195  
Arroz frito con soya, cebolla, calabaza italiana y zanahoria.  
Fried rice with soy, onion, zucchini and carrot.



MENU DIGITAL  
¡ESCANÉAME!  
SCAN ME!

## PLATOS PRINCIPALES - MAIN COURSES

Teppanyaki 260 g  
Calabaza italiana, cebolla, zanahoria, champiñón, chícharo chino y mantequilla de ajo. / Zucchini, onion, carrot, mushrooms, Chinese peas and garlic butter.

- Con / With:
- Pollo / Chicken \$255
  - Salmón / Salmon \$385
  - Camarón / Shrimp \$385
  - Atún / Tuna \$380

Teppanyaki vegetariano 🍴  
Vegetarian Teppanyaki 280 g \$219  
Calabaza italiana, cebolla, zanahoria, champiñón, chícharo chino y mantequilla de ajo.  
Zucchini, onion, carrot, mushrooms, chinese peas and garlic butter.

Pollo Teriyaki / Teriyaki chicken 200 g \$255  
Pechuga de pollo, con pasta de té verde, vegetales mixtos y salsa teriyaki.  
Teriyaki chicken breast with green tea noodles, mixed vegetables and teriyaki sauce.

Camarón tempura / Tempura shrimp 200 g \$315  
Camarones tempura con vegetales y salsa de jengibre.  
Tempura shrimp with vegetables and ginger sauce.

Vegetales tempura 🍴  
Tempura vegetables 280 g \$195  
Vegetales mixtos tempura con salsa de jengibre.  
Tempura mix vegetables with ginger sauce.

Steak de res al curry ✓  
Beef steak curry 200 g \$415  
Filete de res curry amarillo y arroz gohan.  
Beef fillet, yellow curry and gohan rice.

Yaki udon de mariscos ✓  
Seafood yaki udon 200 g \$425  
Pasta udon con camarón, callo de hacha, dorado, mejillón, verduras y salsa agrídulce.  
Udon noodles with shrimp, clam scallops, mahi mahi, mussels, vegetables and sweet and sour sauce.

Rib eye con mantequilla Ponzu ✓  
Rib eye butter Ponzu 350 g \$715  
Filete rib eye con champiñones, espárrago y salsa mantequilla ponzu.  
Rib eye with mushrooms, asparagus and butter ponzu sauce.

Costillas garam masala ✓  
Short rib garam masala 320 g \$825  
Costilla de res, papa cambray, curry amarillo y arroz gohan.  
Short rib, spring potato, yellow curry and gohan rice.

## POSTRES - DESSERT

Cremme brulee matcha 120 g \$129  
Tradicional receta con té verde. / Tradicional recipe with matcha.

Spring roll de frutas / fruits 115 g \$139  
Rollo relleno de frutas con miel y salsa de naranja.  
Roll stuffed of fruits with honey and orange sauce.

Cheese cake de limón / lime 135 g \$139  
Pastel cremoso de queso con limón y frutos rojos.  
Lime cheesecake and berries.

Pastel de chocolate (Frío)  
Chocolate cake (Cold) 120 g \$139  
Pastel de chocolate amargo y jengibre.  
Bitter chocolate cake and ginger.

Tokio banana 125 g \$139  
Panecillo relleno de crema de plátano y frutos rojos.  
Biscuit stuffed with banana cream and berries.

Helado tempura / Ice cream tempura 150 g \$139  
Helado dulce de leche frito con compota de frutos rojos.  
Fried caramel ice cream with berries compote.

Variedad de helados / Ice cream variety 150 g \$119