



EMERALD SUSHI

CURRICANES Y SASHIMIS

 **Curricanes de Atún (3 piezas)** **240**
Curricanes de atún rojo (100gm) cortado en láminas marinado y enrollado con pepino, aguacate y kanikama acompañado de salsa de anguila

 **Cilantro Sashimi (90 g.)** **340**
Cortes de pescado fresco del día bañados en salsa de cilantro, ajonjolí y aguacate

 **Sashimi Serranito (90 g.)** **340**
Cortes de pescado fresco del día, acompañados de cebolla morada marinada, cebollín chip de ajo y láminas de chile serrano, ajonjolí tostado y salsa de aceite de rayu

SOPAS

Sopa Miso **130**
Fondo miso, hongo shiitake, wakame, queso tofu, fideo de arroz y cebollín

Sopa Miso de Mariscos **260**
Fondo miso, camarón, callo de almeja, cangrejo kanikama, calamar, hongo shiikate, wakame, queso tofu, fideo de arroz y cebollín

Sopa Ramen de Panceta **280**
Panceta de cerdo, pasta ramen, huevo cocido, hongo shiitake, germen de soya, alga nori, naruto, con fondo oscuro de cerdo con Sriracha y cebollín

ROLLOS

Jalapeño Roll (250 g.) **280**
Chile güero relleno de kanikama, por fuera láminas de atún y aguacate, limón salsa de aceite de ajonjolí con yuzu

Sushi Roll (250 g.) **240**
Rollo de sushi por dentro (pepino, camarón y queso crema). Por fuera (kanikama con salsa spicy y flameado, decorado con fritura de camote)

California Maki (250 g.) **240**
Rollo de camarón con pepino, aguacate y ajonjolí tostado

Salmón Roll Especial (250 g.) **260**
Camarón, pepino, cilantro, por fuera láminas de salmón fresco, limón eureka, salsa de ponzu y aceite de curry

Tempura Roll (250 g.) **240**
Camarón, pepino, aguacate, queso crema, frito en tempura, topping de tampico, salsa de anguila, cebollín y ajonjolí tostado

 **Rollo de Camarón tempura (300 g.)** **280**
Envuelto con papel de soya, camarón tempura, pepino, aguacate, lechuga, cilantro, masago, salsa especial de mostaza y aceite de curry

ESPECIALIDADES DEL CHEF

Baos Buns (2 piezas)
Pan al vapor con encurtido agridulce de pepino, zanahoria, cilantro, rábano picante, cacahuete, cebollín y salsa de anguila

Pork belly	220
Pechuga de pollo al panko	240
Hongos tempura	200

Vegetales Yasai Itame
Salteado de verduras, champiñón, chícharo chino, cebolla, germen de soya, col, zanahoria, pimienta morrón verde y rojo con salsa de ostión

Natural	170
Pollo	220
Res	260
Pork Belly	200

Pollo Agridulce **200**
Pollo agridulce con pimientos salteados y cebolla, acompañado de arroz

Teriyakis
Tradicional salsa de soya dulce con licor de sake, cocinado con aceite de ajonjolí y jengibre, servido con arroz gohan, brócoli, cebollín y ajonjolí

Pechuga de pollo	250
Filete de pescado	230
Sirloin	260

WOK

Res con Brócoli **270**
Láminas de res salteadas al wok, acompañado con ajo, jengibre, brócoli salsa de ostión dulce y semillas de sésamo

Arroz Frito al Wok
Salteado al wok, con huevo, calabacita, zanahoria, cebolla, germen de soya, cebollín proteína a elegir

Natural	170
Camarón	255
Res	280
Pollo	210

Fideos Yakisoba
Con salsa especial de hoisin y ostras, pimienta morrón, zanahoria, cebolla, champiñón, col, cebollín y ajonjolí, proteína a elegir

Natural	180
Pollo	260
Res	290
Cerdo	220

POSTRES

Mango Sago Pudín **145**
Mini perlas de tapioca en crema de coco y mango, servidas con bombón de coco y oblea crujiente de tapioca

Pastel Japonés **145**
Con compota de mango y jengibre

Helado frito de vainilla **145**
Servido con salsa de chocolate, crema batida y fresa

Mochi de fresa **145**
Suave panecillo de arroz relleno de ganache de chocolate blanco y fresas, servido con salsa cremosa de arroz y jengibre

 Indica Pescado Crudo

En cumplimiento con normas de salubridad referentes a ingredientes crudos, se sirve el platillo bajo riesgo del consumidor. Todos los platillos en los hoteles Pueblo Bonito son libres de grasas trans.

Los precios están en Moneda Nacional. IVA incluido.



EMERALD SUSHI

CURRICANES & SASHIMIS

- **Tuna Trolls** *(3 pieces)* **240**
- Troll of red tuna cut into slice, marinated and rolled with cucumber, avocado and kanikama, accompanied by eel sauce
- **Cilantro Sashimi** *(3 oz)* **340**
- Sliced raw catch of the day with cilantro sauce, sesame seeds and avocado
- **Sashimi Serranito** *(3 oz)* **340**
- Cuts of fresh fish of the day, accompanied by marinated red onion, chives, garlic chips and slices of serrano chili, toasted sesame seeds and rayu oil sauce

SOUPS

- Miso Soup** **130**
- Miso, Shiitake mushrooms, wakame, tofu, rice, pasta and chives
- Seafood Miso Soup** **260**
- Miso base, shrimp, clam tripe, kanikama crab, squid, shiikate mushroom, wakame, cheese, tofu, rice noodle and chives.
- Bacon Ramen Soup** **280**
- Pork belly, ramen pasta, boiled egg, shiitake mushroom, soybean germ, nori seaweed, naruto, with a dark background of pork with sriracha and chives

ROLLS

- Jalapeño Roll** *(8.8 oz)* **280**
- Chile güero stuffed with kanikama, on the outside slices of tuna and avocado, lemon sesame oil sauce with yuzu
- Sushi Roll** *(8.8 pz)* **240**
- Sushi roll inside (cucumber, shrimp and cream cheese)
Out side (kanikama with spicy sauce, flamed, decorated with sweet potato fry)
- Maki California** *(8.8 oz)* **240**
- Shrimp roll with cucumber, avocado and toasted sesame seeds
- Special Salmon Roll** *(8.8 oz)* **260**
- Shrimp, cucumber, cilantro, covered with slices of fresh salmon, eureka lemon, ponzu sauce and curry oil
- Tempura Roll** *(8.8 oz)* **240**
- Shrimp, cucumber, avocado, cream cheese, fried in tempura, a tampico topping, eel sauce, chives and toasted sesame seeds
- **Tempura Shrimp Roll** *(10.5 oz)* **280**
- Wrapped with soy paper, tempura shrimp, cucumber, avocado, lettuce, cilantro, masago and special mustard sauce and curry oil

CHEF'S SPECIALTIES

- Baos Buns** *(2 pieces)*
- Steamed bun with sweet and sour pickle of cucumber, carrot, cilantro, horseradish, peanut, chives and eel sauce
- | | |
|-----------------------------|------------|
| Pork belly | 220 |
| Panko chicken breast | 240 |
| Tempura mushrooms | 200 |
- Vegetales Yasai Itame**
- Sautéed vegetables, mushroom, Chinese pea, onion, soybean sprout, cabbage, carrot, green and red bell pepper with oyster sauce
- | | |
|-------------------|------------|
| Natural | 170 |
| Chicken | 220 |
| Res | 260 |
| Pork Belly | 200 |
- Bittersweet chicken** **200**
- Bittersweet chicken with sautéed bell pepper and onions, accompanied with rice
- Teriyakis**
- Traditional sweet soy sauce with sake liquor, cooked with sesame oil and ginger, served with gohan rice, broccoli, chives and sesame
- | | |
|-----------------------|------------|
| Chicken breast | 250 |
| Fish fillet | 230 |
| Sirloin | 260 |

WOK

- Beef with Broccoli** **270**
- Wok sautéed beef slices, accompanied with garlic, ginger, broccoli, sweet oyster sauce and sesame seeds
- Wok Fried Rice**
- Sautéed in the wok, with egg, zucchini, carrot, onion, soybean sprout, chives, protein of your choice
- | | |
|--------------------------------|------------|
| Natural without protein | 170 |
| Shrimp | 255 |
| Beef | 280 |
| Chicken | 210 |

- Yakisoba Noodles**
- With special hoisin and oyster sauce, bell pepper, carrot, onion, mushroom, cabbage, chives and sesame, protein of your choice
- | | |
|--------------------------------|------------|
| Natural without protein | 170 |
| Chicken | 255 |
| Beef | 280 |
| Pork | 210 |

DESSERT

- Mango Sago Pudding** **145**
- Mini tapioca pearls in coconut and mango cream, served with coconut bonbon and crispy tapioca wafer
- Japanese Cake** **145**
- With mango and ginger compote
- Fried Vanilla Ice Cream** **145**
- Served with chocolate sauce, whipped cream and strawberry
- Strawberry Mochi** **145**
- Soft rice roll filled with white chocolate ganache and strawberries. Served with creamy rice and ginger sauce

 Indicates Raw Fish

In compliance with regulations regarding raw ingredients, these menu selections are served at the client's risk. Menu items at all Pueblo Bonito Resorts are trans fat-free.

Prices are in Mexican Currency. Tax included.