

## 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



\*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



CHUEH

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%

UNO - JOMUN

## 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



100%

UNO - 10 > 10

## NIGRIS

**DE SALMÓN**  
Salmón flambeado  
con salsa teriyaki



**DE CAMARÓN**  
Camarón flambeado  
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



