

UME

JAPANESE INSPIRED

FRESH

WAKAME SALAD

Wakame seaweed, Persian cucumber, edamame, soybean sprouts, orange, grapefruit, sweet aka miso, mango, toasted peanuts.

SOM TAM SALAD

Green chayote, shiitake garum, spring onion, carrots, toasted peanuts, ginger, sesame oil, tamari, heirloom cilantro, Kimchi jus.

SOUPS

SHOYU RAMEN

Kombu seaweed, shiitake broth, homemade soy milk, mirin sauce, tamari, wheat noodles, watercress, bok choy, spinach, toasted nori.

PHO

Veggie broth, cinnamon, star anis, clove, ginger, rice noodles, fresh basil, coriander, spring onions, mint, soy sprouts, Eureka lime, serrano pepper.

MAIN COURSES

YIN YANG BAO

Rice and wheat bread, pickled mushrooms, tempura mushrooms, mango, aka miso, cilantro, toasted peanuts, orange, pickled vegetables, cardamom.

PAD THAI

Rice noodles, tamarind, puya pepper chili, soybean sprouts, sautéed marinated tofu, peas, cilantro, basil, lemon, roasted peanuts, chives.

KANG PHET (THAI RED CURRY)

Homemade red curry paste, kaffir lime, taro, pickled bell peppers, crispy coconut shavings, fresh basil, Nozomi rice.

DUMPLINGS

Wheat dough, lacto-fermented cabbage, shiitake mushrooms, sesame oil, ginger, chives, red chili oil, black vinegar, tamari, homemade furikake.

YAKIMESHI HERUSHI

Nozomi rice, sautéed portobellos, zucchini, onion, garlic, ginger, carrot, tamari sauce, sesame oil, spicy tofu, aromatic herbs, bok choy.

+ Swap for - Sea scallops. 

MAKIS

MIDORI MAKI

Asparagus, zucchini, charred cabbage, shiro miso, nori seaweed, Nozomi rice, toasted sesame seeds, homemade black garlic.

TANJUN

Avocado, sanyao pepper, cabbage, basil, coriander, shiso, truffle, sweet soy.

SUSHI

OMAKASE

Master Sushi Chef's creative daily selection of fresh plant-based nigiri, gunkan, and maki.

+ Swap for - Catch of the day. 

DESSERTS

PINK

Star anis, glazed prune, beet juice, raspberry sorbet, prune foam, raspberry tulip.

BLACK

Dark chocolate biscuit, Nomelaka, black sesame ice cream, activated charcoal tulip.

WHITE CHOCOLATE AND RASPBERRIES

White chocolate, fresh raspberries, matcha tea, homemade kefir.



GLUTEN



NUTS



SOY



SPICY



DAIRY



SEAFOOD

UME

JAPANESE INSPIRED

F
R
E
S
C
O

ENSALADA WAKAME

Alga wakame, pepino persa, edamame, germen de soya, naranja, toronja, aka miso dulce, mango, cacahuete tostado.

ENSALADA SOM TAM

Chayote verde, garum de shiitake, cebolla cambray, zanahorias, cacahuates tostados, jengibre, aceite de ajonjolí, tamari, cilantro criollo, jugo de kimchi.

S
O
P
A
S

SHOYU RAMEN

Alga kombu, hongo shiitake, leche de soya casera, mirin, tamari, fideos, berros, bok choy, espinaca y alga nori.

PHO

Caldo de vegetales, canela, anís estrella, clavo, jengibre, fideos de arroz, albahaca fresca, cilantro, cebolla cambray, menta, brotes de soya, limón Eureka, chile serrano.

P
L
A
T
O
S

YIN YANG BAO

Pan de arroz y trigo, setas en escabeche, tempura, mango y aka miso, cilantro, cacahuete, naranja, vegetales encurtidos con cardamomo.

PAD THAI

Fideos de arroz, tamarindo, chile puya, brotes de soya, tofu marinado salteado, chícharo en vaina, cilantro, albahaca, tamari, limón, cacahuete tostado y cebollín.

KANG PHET (CURRY ROJO THAI)

Curry rojo casero, lima kaffir, taro, pimientos encurtidos, soya, vinagre de arroz, coco crujiente, albahaca, rábanos, leche de coco, arroz Nozomi.

DUMPLINGS

Harina de trigo, col lactofermentada, hongo shiitake, aceite de ajonjolí, cebollín, jengibre, aceite de chile rojo, vinagre negro, tamari, furikake hecho en casa.

YAKIMESHI HERUSHI

Arroz Nozomi, portobellos salteados, calabaza italiana, cebolla, ajo, jengibre, zanahoria, tamari, aceite de ajonjolí, tofu picante, bok choy.

+ **Cambiar por** - Callos de hacha. 

M
A
K
I
S

MIDORI MAKI

Espárragos, calabaza italiana, col tatemada, shiro miso, alga nori, arroz Nozomi, ajonjolí tostado, ajo negro.

TANJUN

Uramaki relleno de aguacate y pimienta Sanyo, col blanca, albahaca, cilantro, shiso, trufa, soya dulce.

S
U
S
H
I

OMAKASE

La creativa selección diaria de frescos nigiri, gunkan y maki a base de plantas del Master Chef de Sushi.

+ **Cambiar por** - Pesca del día. 

P
O
S
T
R
E
S

PINK

Anís estrella, ciruela glaseada, jugo de betabel, sorbete de frambuesa, espuma de ciruela, tulip de frambuesa.

BLACK

Bizcocho de chocolate amargo, Nomelaka, helado de ajonjolí negro, tulip de carbón activado.

CHOCOLATE BLANCO Y FRAMBUESA

Chocolate blanco, frambuesas frescas, té matcha ceremonial, kéfir hecho en casa.



GLUTEN



NUECES



SOYA



PICANTE



LÁCTEOS



MARISCOS