



MENU

• APPETIZERS / ENTRADAS •

Salmon Nigiri / Nigiri de Salmón

Seabass Nigiri / Nigiri de Cabrilla

Tuna Nigiri / Nigiri de Atún

Shrimp Nigiri / Nigiri de Camarón

Catch of The Day Nigiri / Nigiri Pesca del Día

Tataki Seared Tuna / Atún Sellado Tataki

Fresh slices of tuna mixed with sesame crust and soy sauce, grape fruit, serrano chilli, chives and sesame seed oil / Láminas de atún fresco en costra de ajonjolí mixto, con salsa de soja, toronja, chile serrano, cebollín y aceite de ajonjolí

• SUSHIS •

***Spicy Tuna Roll / Rollo de Atún Picante**

Philadelphia cream cheese, avocado, nori seaweed, cucumber, kanikama, spicy tuna topping / Con queso crema Philadelphia, aguacate, alga nori, pepino y kanikama, cubierto con topping de atún picante

***Spicy Shrimp Roll / Rollo de Camarón Picante**

Philadelphia cream cheese, avocado, nori seaweed, cucumber, kanikama, spicy shrimp topping / Con queso crema Philadelphia, aguacate, alga nori, pepino y kanikama, cubierto con topping de camarón picante

***California Roll / Rollo California**

Philadelphia cream cheese, avocado, shrimp, cucumber / Con queso crema Philadelphia, aguacate, camarón y pepino

***Philadelphia Roll / Rollo Philadelphia**

Cucumber, avocado, nori seaweed and kanikama inside, covered with philadelphia cream cheese / Con pepino, aguacate, alga nori y kanikama por dentro, cubierto con queso crema Philadelphia

***Rainbow Roll / Rollo Arcoiris**

Shrimp, avocado and cucumber inside, covered with tuna, sea bass and salmon / Con camarón, aguacate y pepino por dentro, cubierto de atún, cabrilla y salmón

Tekamaki Roll

Avocado, cucumber, mango, salmon, seaweed and wasabi mayonnaise / Aguacate, pepino, mango, salmón, alga por fuera y mayonesa de wasabi

Masago Roll

Avocado, cucumber, kanikama, philadelphia cream cheese, chive and masago / Aguacate, pepino, kanikama, queso crema Philadelphia, chive y masago por fuera

Unagi Roll

Eel, philadelphia cream cheese, avocado and cucumber / Anguila, queso crema Philadelphia, aguacate, pepino

Vegetarian Roll / Rollo Vegetariano

Lettuce, carrot, cucumber, covered with avocado / Lechuga, zanahoria, pepino, forrado con aguacate

*In compliance with Mexican regulations regarding raw ingredients, these menu selections are served at customer's desire.

*En cumplimiento con normas de salubridad referentes a ingredientes crudos, se sirve el platillo bajo riesgo del consumidor.



MENU

SUMMER SOMMELIERS SPECIAL SELECTIONS WINE BY BOTTLE / VINOS POR BOTELLA

• SPARKLING / ESPUMOSO 750ML •

Extra Brut, Norton Cosecha Especial, Mendoza, Argentina, N.V.

Prosecco, Mionetto Treviso D.O.C., Italy, N.V.

Champagne, Veuve Clicquot Brut Yellow Label, N.V.

Champagne, Moët&Chandon Ice Imperial, N.V.

• WHITE / BLANCO 750ML •

Pinot Grigio, Anterra, Venetie 2016

Sauvignon Blanc, Sierra Blanca, Valle de Guadalupe, 2016

Viognier, Don Luis Cetto, Valle de Guadalupe, 2017

Chardonnay, Casa Madero, Valle de Parras 2017

• ROSÉ / ROSADO 750ML •

Rose, Casa Madero "V", Valle de Parras, México 2017

Rose, Uriel Adobe Guadalupe, Valle de Guadalupe, México 2017

• RED / TINTO 750ML •

Pinot Noir, Carmen Reserva Premier, Casablanca 2016

Pinot Noir, Jargon, California 2016

Chianti, Frescobaldi Castiglioni D.O.C.G., Toscana 2017





MENU

• DRINKS / BEBIDAS 500ML •

HOUSE WINE BY THE GLASS / VINO DE LA CASA POR COPEO

Mimosa

Italian Prosecco, fresh squeezed orange juice

Wine by The Glass

Chardonnay, Norton, Lujan de Cuyo 2016

Cabernet Sauvignon, Rojo Vivo, California, 2016

Rose, Casa Madero "V", Valle de Parras, México 2017

TOP MOST SUGGESTED COCKTAILS / LOS MÁS SUGERIDOS

Hawaiian Stone Sour

Whisky, pineapple juice, lime juice, pineapple slice / *Whisky, jugo de pila, jugo de limón, rebanada de piña*

Margarita Rancho San Lucas

Tequila 100% agave, lime juice, controy, triple sec, lime slice, orange slice, tajin, rosemary, carrot juice and habanero / *Tequila reposado 100% agave, jugo de limón, controy, licor de naranja, rodaja de limón, rodaja de naranja, rama de romero, jugo de zanahoria y habanero*

Better than Expected Margarita

Premium silver tequila, lime juice, triple sec, cucumber, jalapeño pepper, pineapple and agave syrup / *Tequila blanco, jugo de limón, controy, pepino, chile jalapeño, piña, miel de agave*

Shark-Arita

Tequila 100% agave, lime juice, limoncello, simple syrup, basil leaves, cucumber and angostura bitter / *Tequila reposado 100% agave, jugo de limón, limoncello, jarabe natural de hojas de albahaca, pepino y amargo de angostura*

DAIQUIRIS AND MOJITOS / DAIQUIRIS Y MOJITOS

Guava Mojito / Mojito de Guayaba

White rum, guava, brown sugar, mint leaves, sparkling water, lime juice / *Ron blanco, guayaba, azúcar morena, hojas de menta, agua mineral, jugo de limón*

Clove and Watermelon Mojito / Mojito de Sandia y Clavo

Ron blanco, sandia, clavo entero, hojas de menta, agua mineral / *Ron blanco, sandia, clavo entero, hojas de menta, agua mineral*

Tropical Mojito / Mojito Tropical

White rum, green apple liqueur, mint leaves, brown sugar, sparkling water, pineapple juice, lime juice / *Ron blanco, licor de manzana verde, hojas de menta, azúcar morena, agua mineral, jugo de piña, jugo de limón*

Mango Mojito / Mojito de Mango

Dark rum, lime juice, mango, mint leaves, brown sugar, sparkling water / *Ron oscuro, jugo de limón, mango, hojas de menta, azúcar morena, agua mineral*

Strawberry and Kiwi Daiquiri / Daiquiri de Kiwi y Fresa

White rum, kiwi, strawberry, fresh orange juice and simple syrup / *Ron blanco, kiwi, fresa, jugo de naranja fresco y jarabe natural*

Mango and Mint Daiquiri / Daiquiri Mango y Menga

Dark rum, mango, orange juice, tajin / *Ron oscuro, mango, jugo de naranja, tajin*

Classic Daiquiri / Daiquiri Clásico

White rum, simple syrup, lime juice / *Ron blanco, jarabe natural, jugo de limón*