

Omotenashi es la hospitalidad y el espíritu de servicio que va más allá de la buena atención. Es una bella palabra que significa hacer que la otra persona se sienta bien. Son aquellos detalles, tal vez insignificantes, que convierten las interacciones entre las personas en algo placentero. Es dar desinteresadamente algo de uno mismo por el bien de otra persona...

- Chef Yamamoto



FREDY LOPEZ
Chef de Especialidades

cocteles

martini de lichi y rosas

mezcla perfecta entre sake, lichi y rosas

sake aviation

mezcal de ginebra, sake, lavanda y un toque cítrico

mojito de lichi

todo un clásico, el acompañante perfecto

whiskey y ginger sour

versión del clásico whiskey sour con un toque de jengibre fresco

martini de jengibre y pepino

coctel con gran personalidad y carácter, un balance entre el frescor del pepino y la complejidad del jengibre

disfrute de nuestra bebida sin alcohol

calpis de lavanda

la recreación de la clásica bebida japonesa con un toque de lavanda fresca

sashimi

todas las porciones se sirven con wasabi. toro sujeto a disponibilidad

Atún 🍣 ✨

hamachi 🍣 ✨

hiramasa 🍣 ✨

chutoro 🍣 ✨

salmón 🍣 ✨

toro 🍣 ✨

tartar

atún ✨ 🍴

atún aleta azul sazonado con rayu y tartar, acompañado de galleta de arroz y nori

wagyu A5 japonés ✨

567 MXN

picado finamente, kizami wasabi, tartufo, tobiko negro, ikura, chips de wonton y nori

nigiri

todos los nigiri se sirven por pieza, se preparan con arroz japonés y se sirven con una porción de wasabi, jengibre y salsa nikiri. toro sujeto a disponibilidad

atún ✨

anguila 🍴

camarón ✨

hamachi ✨ 🍴

hiramasa ✨

salmón crudo ✨

toro ✨

camarón amaebi ✨

252 MXN

wagyu A5 japonés ✨

126 MXN

oke's

bento oke ✨

selección de sashimi mixto, 4 nigiris y 11 piezas de maki

oke para 4 ✨

selección de 5 nigiris, 5 piezas de maki y mix de sashimi del día

makis

elija su orden de 4 u 8 piezas

spicy tuna * /

atún de aleta azul con masago y cebollín fresco

doble salmón crujiente y picante * /

salmón, mayonesa de yuzu, tartar de salmón y hojuelas crujientes de tempura

camarón california * 🍣

camarón, aguacate y pepino con cremoso kanikama

momoten

rollo de tempura frito relleno de camarón crujiente, espárrago y aguacate con mayonesa yuzu kosho y salsa sweet chili

acevichado *

camarón fresco y aguacate, bañados en leche de tigre, con cilantro y sambal

entradas

edamames con ponzu 🍣 /

al wok con salsa ponzu y togarashi

shishitos 🍣 /

al wok con salsa ponzu y togarashi

nanbanzuke de pescado blanco 🍣 /

fresca ensalada de vegetales, germen de soya y pescado blanco frito

moriwase individual 🍣 *

sashimi de atún, hamachi y salmón fresco

sunomono de camarón y pulpo 🍣

fresca ensalada de pepino, fideo de arroz, camarón y pulpo con un toque de vinagre

ostiones ponzu * /

salsa ponzu, serrano, ajo e ikura

rollo primavera de vegetales 🍣

crujiente rollo relleno de vegetales mixtos

gyoza de cerdo y col

selladas en la plancha, rellenas de cerdo y col

bao de short rib braseado 🍣

pan al vapor relleno de short rib braseado en salsa galbi, jengibre japonés encurtido, negi y cilantro

tempura

vegetales mixtos 🍣

espárrago, calabaza criolla, setas y pimiento morrón con salsa tendashi

mixto

calamar, ostión, camarón y tofu, con salsa tendashi

camarón roca 🍣 /

camarón rebozado, con mayonesa picante

arroz, fideos y sopas

gohan 🌾 ♯

tradicional arroz al vapor

misoshiru

tofu fresco, alga wakame y negi

sopa de huevo

untuoso caldo con huevo y hongos

kamameshi de hongos

arroz servido en olla caliente, elaborado con fondo de hongos y vegetales japoneses

arroz picante ♯

al wok con pollo, 5 especias, salsa sriracha, sambal y chile serrano

curry udon

pasta udon en caldo tsuyu con salsa curry, hongos y carne de res

yaki udon mixto

fideos al wok con vegetales y salsa agridulce, mayonesa, aonori, jengibre japonés encurtido, pollo, res y camarón

platos fuertes

fideo cremoso ♯

fideos de camote con caldo de soya y cremoso de tofu

guindara miso

bacalao negro marinado en pasta miso dulce

pollo agridulce 🌿

salteado con pimientos, cebolla y naranja con un toque de cacahuete

pollo picante ♯ 🌿

pollo crujiente bañado en salsa gochujang

cerdo szechuan ♯

al wok con un toque de jengibre, ajo y picante

short rib galbi

braseado con hueso, acompañado de salsa dulce y galbi

ishiyaki de wagyu

A5 japonés ✨

150g 630 MXN

jugosas rebanadas cocinadas en su mesa sobre piedra caliente con salsa de yuzu, limón spicy y salsa anticuchera

🌾 Libre de gluten

En Le Blanc Spa Resorts estamos orgullosos de ofrecer alimentos con ingredientes libres de gluten. Sin embargo, el ambiente de nuestras cocinas no lo es; por lo que no podremos asegurar que cualquier elemento del menú sea 100% libre de gluten. Si usted es celíaco, por favor contacte al gerente del restaurante.

✨ Nuestros alimentos se preparan bajo estrictas normas de higiene y calidad, sin embargo, el consumo de productos crudos es bajo su propio riesgo.

🌿 Vegetariano ♯ Picante ♯ Vegano 🌿 Este alimento contiene nueces o semillas que pueden causar alergias.

Aplica costo adicional. Se cobrará el monto en USD o su equivalente en MXN. El precio deberá ser cubierto con cargo a habitación. El tipo de cambio para cobro de servicios es de MXN \$21.00