

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



JESSICA LIZETH CRUZ FRAGOSO
Chef de Cuisine

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 🌿✿

kampachi 🌿✿

salmón 🌿✿

toro 🌿✿

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 🌱 *

kampachi 🌱 * 🍃 🍃

ikura 🌱 *

salmón crudo 🌱 *

atún y foie 🌱 *

wagyu A5 japonés 🌱

42 MXN

126 MXN

oke's

sashimis, nigiris y makis para compartir

bento oke *

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

oke para 4 *

selección de 5 nigiris, 4 piezas de maki y mix de sashimi del día

makis

elija su orden de 4 u 8 piezas

veggie 🌱 🍃

vegetales encurtidos japoneses, cubierto con aguacate y mix de algas sazonadas con sabor a ajonjolí

spicy tuna * 🍃

atún de aleta azul con masago y cebollín fresco

salmón crujiente * 🍃

rollo crujiente relleno de salmón, aguacate, mayonesa picante y queso crema

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

spicy spider 🍃 🍃

jaiba suave crujiente con arúgula, furikake y mayonesa picante

anguila y tartar de mariscos * 🍃

anguila dulce ahumada mezclada con tartar de mariscos

entradas

tataki de kampachi ✨/

salsa acevichada, wasabi y canchita peruana

moriwase para compartir 🍴 ✨

pulpo, salmón, kampachi y atún

tartar: de atún o salmón ✨ 🍴

sazonado con rayu y tartar, acompañado de galleta de arroz y nori

edamames con ponzu 🍴 /

al wok con salsa ponzu y togarashi

rollo primavera de vegetales 🍴

crujiente rollo relleno de vegetales mixtos

gyozas de camarón picante /

selladas, rellenas de camarón picante, soya trufada y tobiko negro

won ton taco: de atún o salmón ✨ / 🍴

wonton crujiente relleno de tartar picante y mayonesa de wasabi

bao crab cake

pan al vapor relleno de crab cake, vegetales frescos y salsa tonkatsu

bao pollo picante / 🍴

pan al vapor relleno de pollo crujiente bañado en salsa gochujang, daikon, shibasuke, kappazuke, cilantro y pepino

tempura

vegetales mixtos 🍴

espárrago, calabaza criolla, setas y pimienta morrón 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

kamameshi de hongos

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

mariscos picantes /

sopa de mariscos aromatizados con zacate de limón, champiñones, chile jalapeño y cilantro

pad thai 🍴

fideos de arroz, huevo, cacahuete, salsa de tamarindo y camarón al wok

arroz picante /

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

nikudon

pasta udon en caldo suave de soya con láminas de res

yakimeshi mixto 🍴

con huevo y variedad de vegetales, ligeramente perfumado con mantequilla y salsa de soya con pollo, res y camarón

yakisoba mixto

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

platos fuertes

nasu miso 🌱🌿

berenjenas marinadas en salsa miso dulce, asadas lentamente

camarón mandarín

camarones rebosados y salteados en el wok con salsa agridulce, negi y duraznos

pollo agridulce 🌱🌿

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

pollo picante 🌶️🌱🌿

pollo crujiente bañado en salsa gochujang

costillas bbq coreanas 🌶️🌱🌿

costillas de cerdo, horneadas y bañadas en salsa picante coreana

res szechuan 🌶️

finas láminas de res salteadas al wok con un toque de jengibre, ajo y picante

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 Resort 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.

🌱 Vegano 🌿 Vegetariano 🌶️ Picante 🌱 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

helados

helado de jengibre

exquisito y fresco helado de jengibre con aromáticos trozos de naranja cristalizada

helado de sake

todo el sabor del sake en este delicioso helado servido con tiras de wonton crujiente

helado de matcha

helado de increíble sabor matcha que impresiona al paladar

sorbete de lichi

una maravillosa opción de sabor indescriptible

bebidas signature

infusión oriental

canela, jamaica y rooibos
lemongrass, romero
y manzanilla
albahaca, hierbabuena
y té verde sencha

matcha

hoja de té verde
pulverizada de origen
oriental preparado
en tu mesa

postres

dango

bolitas fritas de arroz, ajonjolí y helado de coco

brioche enmielado

brioche, manzana caramelizada y helado de vainilla

origami

crocante de avellana, mousse de chocolate, ganache de caramelo y helado de macadamia

flan oriental

deliciosamente ligero y suave postre japonés con té de limón, compota de calamansi, lichi y miel

café

regular

espresso

capuchino

latte

 Este alimento contiene nueces o semillas que pueden causar alergias.

 Vegetariano  Contiene alcohol