



ENTRADAS

Rollitos Primavera

Tradicionales y crujientes rollos primavera.

Kushiage de Queso

Brocheta de queso empanizado con panko.

Tempura Mixto

Vegetales, camarones y pollo tempura, servido con salsa ponzu y tampico.

Tataki de Atún

Delgadas rebanadas de atún, marinadas con salsa ponzu.

APPETIZERS

Spring Rolls

Traditional and crispy spring rolls.

Cheese Kushiage

Skewer of cheese breaded with panko.

Mixed Tempura

Vegetables, shrimp, and chicken tempura served with ponzu and Tampico sauce.

Tuna Tataki

Thin slices of tuna, marinated with ponzu sauce.

SOPAS

Tom Yam

Sopa tradicional tailandesa a base de infusión de camarón, limoncillo y jengibre, acompañada de arroz jazmín.

Ramen

Sopa de fideos japoneses a base de caldo de pollo, res, miso y soya, servida con huevo duro, alga, champiñones, carne y cebollín fresco.

SOUPS

Tom Yam

Traditional Thai soup with a shrimp, lemongrass, and ginger infusion, accompanied by jasmine rice.

Ramen

Japanese noodle soup with chicken, beef, miso, and soy broth, served with a hard-boiled egg, seaweed, mushrooms, meat, and fresh chives.

COMBOS MAKI

Philadelphia

Relleno de queso crema, salmón ahumado, pepino y aguacate, envuelto en alga.

Masago

Relleno de atún, aguacate y pepino, envuelto en huevo de pez volador.

Mar y Tierra

Camarón, carne, queso y aguacate, empanizado y acompañado con tampico.

Niguri

Especial del día.

COMBOS MAKI

Philadelphia

Filled with cream cheese, smoked salmon, cucumber, and avocado, wrapped in seaweed.

Masago

Stuffed with tuna, avocado, and cucumber, wrapped in flying fish roe.

Sea and Land

Shrimp, meat, cheese, and avocado, breaded and served with Tampico.

Niguri

Daily Special.

* El consumo de carnes o mariscos crudos o poco cocidos podría aumentar el riesgo de contraer enfermedades producidas por la comida. / Eating raw or partially cooked meat or seafood could increase the risk of foodborne illness.

Pregunta por tus beneficios de [Sandos4u](#)



Combo Vegetariano

Pepino, zanahoria y espinaca, envuelto en aguacate.
Aguacate, pimiento y espárrago, envuelto en alga.
Pepino, zanahoria y aguacate, envuelto en plátano macho.

Niguri

Fruta de temporada.

Vegetarian Combo

Cucumber, carrot, and spinach wrapped in avocado.
Avocado, pepper, and asparagus wrapped in seaweed.
Cucumber, carrot, and avocado wrapped in plantain.

Niguri

Seasonal fruit.

PLATOS PRINCIPALES

Cerdo Estilo Charsiu

Cerdo glaseado en salsa BBQ cantonesa, acompañado de arroz frito.

Fideo de Arroz con pollo y camarón

Pasta de arroz salteado con vegetales, cacahuete, pollo y camarón en salsa de tamarindo al estilo tailandés.

Cerdo Laqueado

Cerdo laqueado en salsa de mandarina, aromatizada con anís estrella y cinco especias.

Pollo Agridulce

Pollo crujiente, salteado con vegetales y salsa agridulce, servido con arroz al vapor.

Chop Suey de Res

Res salteada al wok con vegetales y germen de soya.

MAIN COURSES

Char Siu Style Pork

Glazed pork in Cantonese BBQ sauce, accompanied by fried rice.

Rice Noodles with Chicken and Shrimp

Sautéed rice pasta with vegetables, peanuts, chicken, and shrimp in a Thai-style tamarind sauce.

Roast Pork

Lacquered pork in a mandarin sauce, flavored with star anise and five spices.

Bittersweet Chicken

Crispy chicken, sautéed with vegetables and sweet and sour sauce, served with steamed rice.

Beef Chop Suey

Beef sautéed in a wok with vegetables and soy germ.

POSTRES

Helado Frito

Tradicional postre oriental frito, servido con salsa de chocolate y frutas.

Cremoso de Mandarina

Mousse de mandarina y sake, servido con crumble de wasabi.

Dúo de Matcha y Litchi

Bizcocho de té matcha y cremoso de lichi, acompañado con jelly de maracuyá.

Rollo de Arroz

Bizcocho de arroz relleno de frutas tropicales de temporada, envinado con sake.

DESSERTS

Fried Ice Cream

Traditional fried oriental dessert served with chocolate sauce and fruits.

Mandarin Cream

Mandarin and sake mousse served with wasabi crumble

Matcha and Litchi Duo

Matcha tea cake and creamy lychee, accompanied with passion fruit jelly.

Rice Roll

Rice cake filled with seasonal tropical fruits and covered in sake.

* El consumo de carnes o mariscos crudos o poco cocidos podría aumentar el riesgo de contraer enfermedades producidas por la comida. / Eating raw or partially cooked meat or seafood could increase the risk of foodborne illness.

Ask about your [Sandos4u](#) benefits