

# Menú Vegetariano

Vegetarian Menu

ベジタリアン

## { HOT ENTREES }

**EDAMAMES** \$130  
NATURALES SALTEADOS AL WOK CON SAL DE GRANO O PREPARADOS CON MEZCLA DE ESPECIAS KAI, ACOMPAÑADO DE MEDIA RODAJA DE LIMÓN AMARILLO.  
WOK SAUTEED EDAMAMES, WITH SEA SALT OR PREPARED WITH KAI SPICES MIX, ACCOMPANIED WITH A SLICE OF LIME.

**SHISHITO PEPPERS** \$180  
NATURALES SALTEADOS AL WOK CON SAL DE GRANO O PREPARADOS CON ACEITE DE AJONJOLÍ, PONZU, TOGARASHI Y SAL DE GRANO.  
WOK SAUTEED SHISHITOS, WITH SEA SALT OR PREPARED WITH SESAME OIL, PONZU, TOGARASHI AND SEA SALT.

**TEMPURA MORIAWASE** \$265  
12 PZAS. DE VERDURAS SELECCIÓN DE TEMPORADA EN SALSA TEMPURA.  
12 PCS. SELECTION OF SEASONAL VEGETABLES IN TEMPURA BATTER, TOPPED WITH TEMPURA SAUCE.

## { SALADS }

**GREEN** \$195  
MIX DE LECHUGAS BABY, TOMATE CHERRY Y ALGA WAKAME, CON ADEREZO DE JENGIBRE Y RÁBANO DAIKON.  
BABY LETTUCE MIX, CHERRY TOMATOES, WAKAME SEAWEEED FINISHED WITH GINGER AND DAIKON RADISH DRESSING.

**SEAWEED SALAD** \$210  
ALGA WAKAME, PEPINO, AJONJOLÍ, VINAGRE DE ARROZ Y TOGARASHI.  
WAKAME SEAWEEED, CUCUMBER, RICE VINEGAR, TOGARASHI AND SESAME SEEDS.

## { SIDES }

**ESPÁRRAGOS ASPARAGUS** \$155  
SALTEADOS AL JOSPER CON ACEITE DE OLIVA Y SAL DE GRANO.  
JOSPER SAUTEED ASPARAGUS WITH OLIVE OIL AND SEA SALT.

**BRÓCOLI BROCCOLI** \$175  
ASADO AL JOSPER CON UN TOQUE DE MANTEQUILLA PONZU.  
JOSPER ROASTED BROCCOLI, WITH A TOUCH OF PONZU BUTTER.

**ELOTES SWEET CORN** \$190  
ASADOS AL JOSPER CON MANTEQUILLA DE WASABI, POLVO DE ALGAS Y TOGARASHI.  
JOSPER ROASTED SWEET CORN WITH WASABI BUTTER, SEAWEED POWDER AND TOGARASHI.

**COLES DE BRUSELAS ASADAS AL JOSPER** \$175  
JOSPER ROASTED BRUSSELS SPROUTS ASADAS AL JOSPER MARINADAS CON SALSA MISO.  
JOSPER ROASTED BRUSSELS SPROUTS MARINATED WITH MISO SAUCE.

**BROCHETAS DE ELOTE DULCE A LA MANTEQUILLA** \$190  
BUTTERED CORN SKEWERS

**PURÉ DE PAPA TRUFADO** \$155  
TRUFFLED MASHED POTATOES

**PAPAS FRANCESA TRUFADAS** \$130  
TRUFFLED FRENCH FRIES

## { NIGIRIS } \$55 C/U }

**AGUACATE CON ACEITE RAYU**  
AVOCADO NIGIRI WITH RAYU OIL

**AGUACATE CON ADAMAMES SELLADOS Y TOGARASHI**  
AVOCADO NIGIRI WITH SEARED EDAMAMES AND TOGARASHI

**ESPÁRRAGOS CON SHIMEJI ASADOS, ACEITE DE TRUFA Y YUZU KOSHO**  
AVOCADO NIGIRI WITH SHIMEJI MUSHROOMS SAUTEED WITH TRUFFLE OIL AND YUZU KOSHO

**ZUCCHINI SELLADA CON PIMIENTA JAPONESA Y KIZAMI WASABI**  
ZUCCHINI NIGIRI SEARED WITH JAPANESE PEPPER AND KIZAMI WASABI

**BRÓCOLI AL JOSPER CON YUZU SOY**  
JOSPER ROASTED BROCCOLI NIGIRI WITH YUZU SOY

## { ROLLS }

**SHISHITO ROLL** \$350  
POR DENTRO SHISHITO PEPPER ASADO, PAPA PAJA, HOJA DE SHISO, LECHUGA Y PEPINO. POR FUERA AGUACATE, PIMIENTO VERDE, RODAJAS DE JITOMATE CHERRY, CORONADO CON SALSA MISO.  
ROASTED SHISHITO PEPPER, STRAW POTATOES, SHISO LEAF, LETTUCE AND CUCUMBER INSIDE. AVOCADO, GREEN BELL PEPPER AND CHERRY TOMATO SLICES ON THE OUTSIDE. TOPPED WITH MISO SAUCE.

**TOFU ROLL** \$210  
POR DENTRO TOFU, ZANAHORIA, PEPINO, NABO, SHISO Y LECHUGA. POR FUERA AGUACATE Y SALSA MISO.  
TOFU, CARROT, CUCUMBER, TURNIP, SHISO AND LETTUCE INSIDE. AVOCADO AND MISO SAUCE ON THE OUTSIDE.

**ZEN ROLL** \$250  
POR DENTRO SHISO, LECHUGA, PEPINO Y AGUACATE. POR FUERA HONGOS SALTEADOS CON ACEITE DE TRUFA.  
SHISO, LETTUCE, CUCUMBER AND AVOCADO INSIDE. SAUTEED MUSHROOMS WITH TRUFFLE OIL ON THE OUTSIDE.

## { SASHIMI }

**ZUCCHINI SASHIMI** \$210  
CALABAZA Y ZANAHORIA, SELLADAS EN ACEITE DE TRUFA Y SAL CON DEN MISO Y TOMATE CHERRY, TOQUE DE YUZU KOSHO Y FLOR DE AGUACATE.  
THIN SLICES OF ZUCCHINI AND CARROT, SEARED WITH TRUFFLE OIL AND SEA SALT, WITH DEN MISO, CHERRY TOMATO, A HINT OF YUZU KOSHO AND SLICES OF AVOCADO.

## { RICE }

**YAKIMESHI VEGETARIANO** \$260  
VEGETARIAN YAKIMESHI  
ARROZ FRITO AL WOK CON ZANAHORIA, CALABAZA, HONGOS SHITAKE Y CEBOLLÍN.  
WOK FRIED RICE WITH CARROT, PUMPKIN, SHITAKE MUSHROOMS AND CHIVES.

**ARROZ VOLCÁNICO VOLCANIC RICE** \$395  
ARROZ PREPARADO EN PIEDRA VOLCÁNICA, MARINADO EN SESAME SOY, PASTA COREANA Y VERDURAS SALTEADAS EN SAKE.  
RICE PREPARED ON VOLCANIC STONE, MARINATED IN SESAME SOY AND KOREAN PASTE WITH SAKE SAUTEED VEGETABLES.

VEGAN SPICY GLUTEN FREE

海洋

‘KAI’

Asian Cuisine, Modern Spirit

海洋

PLAZA LA ISLA N°2  
BLVD. KUKULCAN KM 12.5  
CANCÚN, QUINTANA ROO  
77500 MÉXICO