



森林
SenLin

Entradas Frías / Cold Appetizers



KongoYasai

Mezcla de hojas verdes y vegetales orgánicos aderezados con sutil vinagreta de papaya y soya orgánica, sobre cama de pepino y manzana deshidratada con aroma de anís

Mixture of tender greens and organic vegetables, dressed in a subtle papaya and organic soy vinaigrette, served over a bed of cucumber with dehydrated apple and aroma of star anise

\$230mn / \$17.40usd

Shaketako

Carpaccio de finas láminas de salmón fresco, espinaca y pulpo bañados en vinagreta de hoja de limón, cúrcuma y alcaparras con cremoso de wasabi y crujiente de pan árabe

Carpaccio of finely sliced salmon, spinach and octopus bathed in lemongrass, turmeric and caper vinaigrette with wasabi cream and crispy pita

\$265mn / \$20.00usd



Ensalada verde y algas / Green Salad with Seaweed

Fresca combinación de lechugas, vegetales verdes, alga wakame, kombu, nori y esferas de aguacate aliñadas con vinagreta de coco

Fresh combination of lettuce, green vegetables wakame, kombu and nori seaweed and avocado spheres dressed in coconut vinaigrette

\$240mn / \$18.10usd



Tártara de atún / Tuna Tartar

Atún saku picado con cebolletas, pimientos horneados y claras de huevo cocidas con infusión de aceite de ajonjolí; servido con un exótico caviar de tobiko, coulis de mango al jengibre, crocantes de won ton y sal volcánica

Soku tuna finely chopped with spring onions, roasted peppers, and cooked egg whites, with a sesame oil infusion, served with exotic tobiko caviar, mango and ginger coulis, wonton crisps and volcanic salt

\$285mn / \$21.50usd



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



ORGÁNICO
ORGANIC



BAJO EN CALORÍAS
LIGHT



SUAVE
MILD



PICANTE
HOT



MUY PICANTE
VERY HOT

*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion

Tipo de cambio de pesos a dólares \$13.20 / Exchange rate \$13.20 pesos per dollar



Entradas Calientes / Hot Appetizers

Ikancurry

Pesca del día a la plancha marinada en pimientón dulce, servida sobre papa confitada al curry, crujiente de won ton, brotes orgánicos, vinagreta de cítricos y hierbabuena

Fish of the day marinated in sweet pepper and grilled, served over caramelized curry potatoes with wonton crisp, organic sprouts and citrus-mint vinaigrette

\$375mn / \$28.40usd



Kanikama

Jaiba tierna sin concha, marinada al ajo rostizado, capeada en tempura bañada en vinagreta agri-picante de soya con espárragos de mar y semillas de amapola

Tender soft shell crab marinated in roasted garlic and breaded in tempura, bathed in a hot and sour soy vinaigrette with sea asparagus and poppy see

\$240mn / \$18.10usd

Bulgoi

Finas láminas de carne de res con esencia de aceite de ajonjolí y salsa de soya a la plancha, sobre arroz blanco, pasta picante de chiles rojos y hojas de lechuga

Fine sheets of beef of over a grill with sesame seeds oil essence and soya sauce, served with white rice, pasta spicy hot chili and lettuce leaves

\$350mn / \$26.50usd

Trío DariGoreng / DariGoreng Trio

Camarón pakora con emulsión ligeramente picante de togarashi, won ton relleno de pollo al curry tailandés con reducción de vino tinto, notas de habanero y jengibre; cubo de res y menta en costra de galletas crujientes de arroz con chutney de kiwi e hinojo

Shrimp pakora with lightly spiced togarashi emulsion, thai chicken curry wonton with red wine reduction and notes of habanero and ginger; cube of steak and mint in rice cracker crust with kiwi-fennel chutney

\$285mn / \$21.50usd



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



ORGÁNICO
ORGANIC



BAJO EN CALORÍAS
LIGHT



SUAVE
MILD



PICANTE
HOT



MUY PICANTE
VERY HOT

*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

**We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion*

Tipo de cambio de pesos a dólares \$13.20 / Exchange rate \$13.20 pesos per dollar



Sopas / Soups

Tom yum

Fondo agridulce con esencia de lemongrass y guindillas; acompañado con tofu frito, togarashi, shiitakes y acelgas

Sweet and sour soup with essence of lemongrass and chili, accompanied by fried tofu, togarashi, shitake mushrooms and chard

\$200mn / \$15.10usd



Sopa Miso / Miso Soup

Caldo de soya fermentada, aromatizado con alga kombu y acompañado de alga wakame, queso de soya tofu, hongos japoneses y cebolletas

Miso broth perfumed with Kombu seaweed, garnished with Wakame seaweed, tofu, Japanese mushrooms and spring onions

\$200mn / \$15.10usd

Capuchino de shiitakes / Shitake Cappuccino

Fondo de ternera y cremosa de nuez al sake, emulsionado con hongos shiitakes, cordero en brunoise y aire de leche tibia

Veal stock and walnut cream with sake, emulsified with shitake mushrooms, lamb in Brunoise and warm milk air

\$210mn / \$15.90usd



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



ORGÁNICO
ORGANIC



BAJO EN CALORÍAS
LIGHT



SUAVE
MILD



PICANTE
HOT



MUY PICANTE
VERY HOT

*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

**We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion*

Tipo de cambio de pesos a dólares \$13.20 / Exchange rate \$13.20 pesos per dollar



Platos Fuertes / Main Courses

Masalashake

Salmón caramelizado en garam masala con salsa de piña y curry verde horopa, servido en fideos chowmein de setas, shiitakes y brócoli

Salmon caramelized in garam masala with pineapple and green horoba curry sauce, served over chow mein with oyster mushrooms, shiitakes and broccoli

\$375mn / \$28.40usd

Masutado maguro

Lomo de atún soku encostrado en polvo de furikake ligeramente picante, salsa cremosa de coco y mostaza antigua; con vegetales a la parrilla sazonados en soya con mirin, acompañado de quinoa rosa de betabel

Fresh tuna steak with a slightly spicy Furikake crust, coconut and old-style mustard cream and grilled vegetables seasoned with soy and Mirin, served with

pink beet quinoa

\$410mn / \$31.00usd

Pad thai de res / Beef Pad Thai

Escalopas de filete de res angus salteadas al wok con tallarines de arroz, vegetales, salsa de maní ligeramente picante y lluvia de hojas crujientes de albahaca y cacahuete

Scallops of wok-sautéed Angus beef with rice noodles, vegetables, lightly spiced peanut sauce and rain of crispy basil leaves and chopped peanuts

\$360mn / \$27.20usd



*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

**We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion*

Tipo de cambio de pesos a dólares \$13.20 / Exchange rate \$13.20 pesos per dollar



Ebi Yakimeshi / Shrimp Yakimeshi

Arroz blanco salteado al wok con camarones, germen de soya, huevo y vegetales bañados en tradicional salsa de soya con semillas de sésamo tostado y negi

White rice sautéed with shrimp, bean sprouts, egg and vegetables, bathed in traditional soy sauce with sesame seeds and negi

\$420mn / \$31.80usd

Pato laqueado Sen Lin / Sen Lin Glazed Duck

Marinado a las 10 especias y rostizado a cocción lenta; barnizado con miel de arroz y sake, acompañado con crudités de vegetales, crepa de dos harinas (trigo y arroz) e infusión de ajonjolí y salsa de ciruela

Duck marinated in 10 spices, slow roasted and glazed with rice syrup and Sake, served with vegetable crudités, wheat and rice crepes, and a sesame and plum sauce infusion

\$460mn / \$34.80usd



Ki makhan

Piernil de pollo al curry de tamarindo sobre vegetales salteados al wok en salsa de soya oscura; acompañado de cous cous previamente hidratado en leche de coco fresca sobre piña rostizada en esencia de cayena

Chicken thigh and leg in tamarind curry served over vegetables sautéed in dark soy sauce, cous-cous with fresh coconut milk and roasted pineapple with cayenne essence

\$300mn / \$22.70usd

Galbi

Costillas de res cocinadas lentamente con sake, miel, paprika y cilantro, acompañadas de kimchi de col y pepino, puré de manzanas y arroz blanco

Beef ribs cooked slowly with sake, honey, paprika and coriander, served with kimchi and cucumber, applesauce and white rice

\$450mn / \$34.00usd



*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

**We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion*

Tipo de cambio de pesos a dólares \$13.20 / Exchange rate \$13.20 pesos per dollar



Postres / Dessert

Manggamanis

Ate de mango con crocante de avellana, espuma de yogurt y helado de lichis

Firm mango paste with hazelnut crisp, yogurt foam and lychee ice cream

\$200mn / \$15.10usd

Primavera – Spring Roll

Rollo primavera relleno de plátano, mango, kiwi y queso crema sobre helado de jengibre y glaseado con miel de soya

Spring roll filled with banana, mango, kiwi, and cream cheese, glazed with soy honey, over ginger ice cream

\$200mn / \$15.10usd

Ryokuchachokorēto

Bizcocho de chocolate oscuro bañado con infusión de jengibre y leche acompañado de helado de té verde

Dark chocolate biscuit bathed in ginger-milk infusion, accompanied by green tea ice cream

\$200mn / \$15.10usd

Saigón salvaje / Wild Saigon

Fresas rostizadas a la pimienta negra de Vietnam con helado de cardamomo

Strawberries roasted in black Vietnamese pepper, served with cardamom ice cream

\$200mn / \$15.10usd

Sakura

Gelatina de café con infusión de licor, helado de vainilla y espuma de Baileys y cereza

Coffee gelée with soy liqueur infusion, served with vanilla ice cream and cherry-Bailey's foam

\$200mn / \$15.10usd



*Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad; sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.

**We take extreme care to assure the quality of our ingredients. However, the consumption of raw products is at your personal discretion*

Tipo de cambio de pesos a dólares \$13.20 / Exchange rate \$13.20 pesos per dollar

