

Nuestro menú está diseñado al estilo Izakaya, típico en los restaurantes más cosmopolitas en Japón, donde no hay un orden establecido para ordenar y los platillos pueden ser compartidos en la mesa o disfrutados individualmente.

El concepto gira alrededor de la Robata, antigua costumbre de cocción a las brasas, donde se utiliza Binchotan, un carbón activo sustentable, que no genera humo y que le da a los alimentos un ligero sabor ahumado característico de esta técnica japonesa.

PLATILLOS FRIOS

TÁRTARA DUO | Salmón Ora King . atún Bluefin . tobiko negro . crocante de arroz

TÁRTARA DE HAMACHI | Wafu de habanero crocante de arroz . aceite de trufa blanca tobiko

TÁRTARA DE WAGYU A5 JAPONÉS | Crocante de arroz aceite de trufa blanca . tobiko

DEGUSTACIÓN DE TÁRTARAS | Crocante de arroz tártaras de salmón, atún y hamachi . aceite de trufa

ENSALADA DE ATÚN SELLADO | Lechugas orgánicas aguacate & wasabi . betabel baby . tomate cherry

CARPACCIO DE PULPO | Yuzu . ají amarillo . guindilla aliño de shiso . sal negra 375

SASHIMI DE ATÚN SELLADO | Ponzu de mandarina ajo crujiente . cilantro . cebolla morada

SASHIMI DE SALMÓN ORA KING | Corte grueso . yuzu ají amarillo . sal negra

SASHIMI DE HAMACHI | Corte fino . tobiko 310

DEGUSTACIÓN DE SASHIMI | Atún Bluefin Salmón Ora King . Hamachi . Alaskan King Crab - Para Compartir -

TIRADITO DE HAMACHI | Ponzu jalapeño . poro frito jalapeño

TATAKI DE WAGYU A5 JAPONÉS | Láminas de trufa negra . habanero

GYOZAS

SERVIDOS CON PONZU PICANTE . 4 PIEZAS

ELOTE DULCE Y TRUFA BLANCA | Salsa de lemongrass & habanero

CAMARÓN Y JENGIBRE | 220 Salsa de soya picante

SHORT RIB | Salsa de miso ahumada

BROCHETAS AL ROBATA

RES PICANTE | Salsa picante de jengibre
PULPO COLOSAL | Salsa de cítricos

CERDO KUROBUTA | Salsa picante con jengibre y miel

HARASU SALMON ORA KING | Ventresca de salmón Ora King . demiglass de yuzu kosho

CALLO DE HACHA COLOSAL U8 | Costra de especias asiáticas . mousse de aceite de trufa blanca

ESPÁRRAGOS GIGANTES ORGÁNICOS

ELOTES | Mantequilla shiso

VEGANO

TIRADITO DE BETABEL
Betabel a la robata . ponzu de mandarina alga wakame . aguacate

MAPODOFU DE BERENJENA
Salteado de berenjena y raíz de loto salsa picante . pure de tofu

CURRY DE HONGOS
Hongos asiáticos . curry japonés . arroz gohan . aceite de trufa

KIMCHI ROLL
Col oriental . tempura de cebolla aguacate . salsa de ajonjolí negro

ENSALADA DE ALGAS
Variedad de algas . manzana verde tomate cherry . aguacate . vinagreta de soya

ROBATAYAKI DE VERDURAS
Vegetales baby de temporada . tofu frito . salsa dulce picante

TOFU FRITO
Puré de tofu agridulce . vinagreta de jengibre . lechuga orgánica

YAKIMESHI DE VERDURAS
Arroz salteado al estilo japonés zanahoria . calabaza . soya

TEMPURA DE VEGETALES
Vegetales baby orgánicos . salsa dulce picante

EDAMAME
A la robata . sal maldon

SHISHITO
A la robata . aceite de oliva sal maldon

Todos nuestros platillos están hechos en casa con los mayores estándares de higiene. Los gramajes pueden variar de acuerdo con el tipo de preparación o cocción. Las preparaciones que no tienen ninguna cocción, el consumo es bajo su responsabilidad. Nuestros Precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Las propinas no son obligatorias.

PLATILLOS CALIENTES

PULPO BABY CRUJIENTE | Salsa dulce picante

CAMARÓN ROCA | Lechugas orgánicas . wafu picante

TOFU FRITO | Puré de tofu agridulce . vinagreta de jengibre . lechuga orgánica

JAIBA DESNUDA COLOSAL | Tempura . wafu de miel wasabi

EDAMAME | Al Robata . sal maldon

FIRE BALLS | Esferas de arroz . Alaskan king crab flambeadas en la mesa

HAMACHI CHEEK | A la robata . salsa sweet chilli de cilantro

SOPA DE LANGOSTA PICANTE |

SOPA MISO CON TOFU |

OPEN TEMAKI TACOS DE ALGA NORI TEMPURA . 2 PIEZAS

SALMÓN | Salmón fresco al robata aguacate

ATÚN | Atún . aguacate 320

JAIBA DESNUDA | Ensalada de cangrejo . cangrejo tempura aguacate

TORA SIGNATURE

BENTO BOX | Degustación gourmet selección del Chef: Nigiris de salmón Ora King . Tiradito de hamachi . Gyozas de elote dulce y trufa . Edamames al robata . Bacalao al Miso . Brochetas de Kurobuta - para compartir -

NEW YORK USDA PRIME | Con trufa negra rallada en la mesa . salsa miso ahumada 225 g

NEW YORK AÑEJADO EN WHISKY JAPONÉS | Añejado por 32 días . Calidad usda prime 220 g

RIB EYE MARINADO A LA ROBATA | Servido en robata a la mesa . Rib Eye USDA prime 220 gr. marinación de Sake mirin . Jengibre

SHORT RIB | Especies asiáticas . jengibre . miel salsa picante . 500 g

TRUCHA DE TASMANIA | Orgánica . ahumado artesanal . a la robata 270 g

SALMÓN ORA KING | Catalogado como el salmón más fino del mundo . con la más alta calificación Green Choice 225 g

HOT FIRE ALASKAN KING CRAB | Mantequilla de yuzu wafu soya 220 g

HOT RICE POT

Estas cazuelas de arroz son un platillo tradicional en Japón, nuestro Takikomi Gohan ha trascendido generaciones, siendo un honor presentarlo en nuestro menú como un platillo signature del chef, elaborado con hongos enoki, shiitake, eringui y shimeji

HONGOS JAPONESES | Láminas de trufa negra fresca

MARISCOS | Camarones . callo de hacha U8 mejillón . pulpo

TEMPURA

SERVIDO CON 3 SALSAS : Dashi tempura . wafu de habanero . salsa dulce picante

CAMARÓN TIGRE U10 | 5 pzas

VEGETALES | Vegetales baby orgánicos . salsa dulce picante

LANGOSTA | 220 g

Todos nuestros platillos están hechos en casa con los mayores estándares de higiene. Los gramajes pueden variar de acuerdo con el tipo de preparación o cocción. Las preparaciones que no tienen ninguna cocción, el consumo es bajo su responsabilidad. Nuestros Precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Las propinas no son obligatorias.

ROBATA GRILL

KOBE BEEF

De la prefectura de Hyogo Japón
100% Tajima beef . calidad A5 . puntaje
de marmoleo entre 10 y 12

NEW YORK | 200 g

RIB EYE | 200 g

DEL MAR

BACALAO NEGRO AL MISO | Reducción de miso
220 g 895

RÓBALO A LA PARRILLA | Mostaza miso 220 g

CAMARÓN COLOSAL NIGERIANO (U2) | Mantequilla de
ajo y jengibre 300 g la pieza

PULPO COLOSAL | Con wafu soya 225 g

COLA DE LANGOSTA | 500 g

WAGYU JAPONÉS A5

De Kagoshima Japón . calidad A5
marmoleado entre 8 y 10 . bajo estricto
programa de calidad japonesa

RIB EYE | 220 g

NEW YORK | 220 g

CARNES

FILETE PICANTE USDA PRIME |
Ajonjolí . chile rojo . soya dulce 180 g

NEW YORK USDA PRIME | 225 g

RIB EYE USDA PRIME | 225 g

COSTILLAS DE CERDO | Salsa de especias asiáticas nuez
de la india . verdeo 500 g

NIGIRI SUSHI

CAMARÓN

ANGUILA

SALMÓN CANADIENSE

IKURA

HAMACHI

PULPO COLOSAL

SALMÓN ORA KING

TORO

ALASKAN KING CRAB

ATÚN BLUEFIN

KOBE BEEF | flambeado en la mesa

MAKI ROLLS

ANGUILA ROLL |

Por dentro : Tempura de anguila . espárrago
Por fuera : Atún Bluefin . salsa dulce picante

CALIFORNIA CRAB ROLL |

Por dentro: Camarón empanizado . pepino
Por fuera: Aguacate . Alaskan King crab . wafu picante
con masago . ajonjolí

SPICY TUNA ROLL |

Por dentro : Atún fresco . aguacate . pepino . mayonesa picante
Por fuera : Ajonjolí mixto . jalapeño . trocitos de tortilla
crujiente . tobiko . salsa sriracha

SPICY YELLOWTAIL |

Por dentro: Hamachi . pepino
Por fuera: Hamachi en laminas . Guindilla . Wafu yuzu

TEMPURA PRAWN |

Por dentro: Camarón tempura . masago . pepino
Por fuera : Anguila . aguacate . salsa de tamarindo
picante

COSMO ROLL |

Por dentro : Camarón empanizado . pepino
Por fuera : Salmón fresco . aguacate . wafu de habanero
brotes de cilantro

DRAGON ROLL |

Por dentro : Camarón empanizado . espárrago . wafu picante
Por fuera : Anguila . aguacate . ajonjolí mixto

ANGRY DRAGON |

Por dentro : Camarón tempura . wafu picante pepino . aguacate
Por fuera : Atún . salsa kimchi

SALMÓN TWO WAYS |

Por dentro : Salmón rostizado . pepino . wafu picante
Por fuera: Salmón fresco . aguacate . salsa sriracha
salsa de tamarindo . tobiko

WAGYU ROLL |

Por adentro: Pepino . aguacate
Por fuera: Tartara de Wagyu . jalapeño . cebollín . wafu
picante . chile serrano . ajonjolí

CHEF EJECUTIVO OSAMU DEAI

Todos nuestros platillos están hechos en casa con los mayores estándares de higiene. Los gramajes pueden variar de acuerdo con el tipo de preparación o cocción.
Las preparaciones que no tienen ninguna cocción, el consumo es bajo su responsabilidad. Nuestros Precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Las propinas no son obligatorias.

POSTRES

Cheesecake Deconstruido
Migajas de galleta . salsa de durazno y fresa

Chocolate Cookie Balls
Migajas de galleta oreo . helado de vainilla . crema pastelera

Nutella to Die For
Helado de nutella . jarabe de chocolate . trocitos de toffee
palomitas de caramelo salado
Over The Top Sundae
Helado de vainilla de Madagascar . pay de manzana
streusel de nuez pecana salada . salsa de caramelo caliente

VALHRONA SPECIALS

Lava Cake de Chocolate
Salsa caliente de caramelo

Chocolate Roll
Crema pastelera . helado de vainilla
de Madagascar . osito de chocolate
Black to The Future
Pastel de chocolate Valhrona sin harina
hojuelas de oro de 14 k

SERVIDO A LA MESA

Pay de Limón con Yuzu
flambeado junto a la mesa - para compartir -

Helados
Nutella . vainilla . chocolate

Sorbetes
Jengibre . lichi . yuzu

CAFÉ & TÉ

Americano

Espresso

Té

Cappuccino

Café Latte

DIGESTIVOS

Carajillo Japonés
Whisky Saporó . Sake Momokawa
cordial de naranja . bitter de café y vainilla

Kahlua

Chichón Dulce

Rum Chata

Pacharán Zoco

St. Germain

Frangelico

Sambuca Vaccari Nero

Sambuca Vaccari

Licor 43 Orochata

Licor 43

Fernet Branca

Bailey's

Amaretto Disaronno

Carajillo
Licor 43 . Espresso . agitado con hielo

Cointreau

Grand Marnier Cordon Rouge

Strega

Drambuie

Mandarina Napoléon

Chartreuse Verde

Chartreuse Amarillo

WHISKY JAPONÉS

Hibiki Hermony Suntory

Bot 750 ml

Copa 60 ml

Toky Santory
Nuestros precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos.
Las propinas no son obligatorias

SAKE

Kikusui

Junmai Ginjo . *Niigata Japón*
Frutal, semi seco
Bot 720 ml
Bot 300 ml
Tokuri 150 ml 350
Copa 60 ml 140

Momokawa Diamond

Junmai Ginjo . *Oregon EUA*
Seco, estimulante
Bot 750 ml 1,915
Bot 300 ml 1,080
Tokuri 150 ml 385
Copa 60 ml 155

Nami

Junmai Ginjo . *Sinaloa México*
Fresco, semi seco
Bot 750 ml 2,700
Tokuri 150 ml 540
Copa 60 ml 215

Nigori Creme

Junmai Nigori . *California EUA*
Suave, notas a pera y coco
Bot 300 ml 425

Shirataki Jozen White

Junmai Ginjo . *Niigata Japón*
Sutil y revitalizante
Bot 750 ml 2,105
Bot 300 ml 735

Shirataki Jozen Blue

Junmai Daiginjo . *Niigata Japón*
Ligero y afrutado
Bot 750 ml 3,880
Bot 300 ml 1,475

Sawanotsuru Minume

Junmai Daiginjo . *Hyogo Japón*
Elegante, refrescante y equilibrado
Bot 720 ml 6,015

CERVEZA

Asahi Super Dry 330 ml

Sapporo Silver Premium 650 ml

Lucky Buddha 330 ml

Singha 355 ml

Herencia Cucapá Border

Stella Artois

Michelob Ultra

Negra Modelo

Modelo Especial

Pacifico Clara

Pacifico Suave

Corona Extra

Corona Light

Victoria

León

Montejo

Michelob Ultra Hard Seltzer

(Strawberry Watermelon / Mango Peach / Cucumber Lemon / Spicy Pineapple)

Nuestros precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos.
Las propinas no son obligatorias

INFUSION BALLS

Estas esferas de cristal, de exquisito diseño minimalista, están llenas de sabores naturales de frutas, flores e infusiones hechas en casa.

Geisha's Memories

Vodka Ciroc . sake Momokawa . cordial de blueberries
bitter de jazmín . flores comestibles 350

Gin & Jam

Ginebra Tanqueray Ten . jarabe de jengibre . pulpa de maracuya
hojas de menta . agua mineral de cítricos 350

Shen Long

Ginebra Tanqueray Ten . Chartreuse verde . cordial de curazao
con especias y blueberries . bitter de cardamomo 350

SIGNATURE COCKTAIL

Don Chatto

Tequila Don Julio blanco . licor ancho reyes de chile ancho
cordial de pepino . jugo de cítricos . escarchado con sal
de gusano y bitter de tres chiles 350

Kurutta Chie

Whisky japonés Akashi . sake Momokawa . Aquafada
jugo de limón . cordial de jengibre . bitter de mandarina 350

Cucumber Wasabi Martini

Ginebra Hendriks . wasabi . jarabe de pepino . jugo de limón 350

Burning Sanctuary

Vodka Ketel One . licor de durazno . cordial de lichi
jugo de lima . bitter de tres chiles 350

Mezcalina Citrus

Mezcal Unión . Cointreau . mermelada de naranja y especias
agua mineral de mandarina hecha en casa . bitter herbal 350

Rising Sun

Vodka Ketel One . Aperol . cordial de frambuesa . Yuzu y bitter herbal 350

Yuzu Gin

Gin Tanqueray Ten . licor de violetas casero . yuzu . luxardo 350

SUNAYAMA SWEET

Victoria . tamarindo . maracuya . jugo de piña 350

Nuestros precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos.
Las propinas no son obligatorias

GINEBRAS 2 oz

BEEFEATER	325	
BEEFEATER 24	425	
BOBBY'S	550	
BOMBAY SAPPHIRE	375	
BOODLES	360	
BROCKMAN'S	525	
BULLDOG	380	
ELEPHANT	865	
HENDRICK'S	490	
GIN MARE	450	
MARTIN MILLER	450	
MoM	405	
MONKEY 47	775	
OLIVER	380	
OPIHR ORIENTAL	470	
TANQUERAY	365	
TANQUERAY TEN	470	
TANQUERAY FLOR DE SEVILLA	520	
THE LONDON N°1	475	
WINT & LILA	390	
THE BOTANIST	325	

AGUA QUINA

FEVER TREE	115
QUINA 1724	115

ESPECIES Y ESENCIAS

ALBAHACA
ANÍS ESTRELLA
CARDAMOMO
CLAVO
ENELDO
HIERBABUENA
LEMON GRASS
PIMIENTA NEGRA
PIMIENTA ROSA
ROMERO

FRUTA

FRUTOS ROJOS
LIMÓN EUREKA
NARANJA
PEPINO
PIÑA
TORONJA

Nuestros precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos.
Las propinas no son obligatorias

SHISHA EXPERIENCE

Relájese y disfrute de una experiencia de shisha.
Elija entre las mezclas especiales de Tabaco Adalya
y observe nuestro ritual de preparación.

Las shishas están disponibles en una variedad
de sabores auténticos y puros.

CLÁSICA

Durazno · cereza · menta · blueberry · blueberry · menta
sandía · sandía · menta · uva mora · doble manzana 1,300

PREMIUM

ORANGE BLOSSOM

Tabaco: menta · sandía · cereza
Tanqueray · naranja · pepino 1,750

PITAHAYA MIX

Tabaco: blueberry · menta · sandía
Mezcal Unión · lemongrass · albahaca 1,750

PIÑA TROPICAL

Tabaco: Doble manzana · durazno
Cognac Hennessy · durazno · piña 1,900

SELVA NEGRA

Tabaco: cereza · sandía · uva mora
Chambord · esencia de vainilla · canela 1,900

EXCLUSIVA

ROSANEGRA

Tabaco: Love 66 · maracuyá · melón · menta · sandía
Tanqueray Flor de Sevilla · pétalos de rosas · zarzamora 2,100

HIBIKI SUNTORY

Tabaco: Exagelado · limón · frambuesas · lima · menta
Whisky Hibiki Suntory · pera · moras 2,100



EL KIT INCLUYE TABACO CON CARBÓN Y 3 BOQUILLAS

Las hookahs son Aladin, importadas directamente
desde Alemania · Recarga de shisha **950**

Nuestros precios están en moneda nacional e incluyen IVA.
Las propinas no son obligatorias.