

JAPAN ZENSES

SUSHI BAR & TEPPANYAKI

禅



JAPAN ZENSES

SUSHI BAR & TEPPANYAKI



いらっしやいませ

Bienvenido a una nueva experiencia
❧ de comida japonesa, ❧
disfruta nuestra pasión por el sushi.

GARANTÍA DE SATISFACCIÓN: Todos los insumos y equipos utilizados en la preparación de los alimentos cumplen con los más altos estándares de calidad e higiene.

camarones samurai



ENTRADAS

egg roll – \$115

delicioso rollo relleno de pasta de cangrejo y ají.

won ton (4pz) – \$115

clásico won ton frito, relleno de pasta de cangrejo con salsa de ciruela.

edamames – \$118

frijol de soya, salteados en su vaina con un toque de olivo y sal.

edamame spicy – \$128 🌶️

frijol de soya, salteados en su vaina con cebollas, ajo, jalapeño y sal.

holbox roll (2pz) – \$136

rellenos de zanahoria, lechugas, brotes de soya, camarón y mayonesa chipotle, en hoja de arroz.

dumpling japonés (5pz) – \$129

ravioles de pollo, sazonados con soyas y bambú, cocinados al vapor y después fritos.

tar tar – atún \$156/ salmón \$176

dúo de tostadas de won ton, con preparación tártara de ingrediente a elegir.

calamares crispy – \$179 🌶️

crocantes, rebanados con cebollas, chiles y un toque de ajo.

espárragos teriyaki – \$229

envueltos con láminas de rib eye y bañados en salsa teriyaki.

camarones rokku – \$219

crocantes y bañados en salsa spicy con cebollín.

camarones al coco – \$219

montados en arroz y crema de coco, acompañados de trocitos de piña.

camarones samurai – \$219

especiados y fritos en won ton, acompañados de salsa de ciruela.

torre ki – atún \$209 / salmón \$229

de arroz gohan con alga chuka, aguacate, masago e ingrediente a elegir.

torre ebiku – \$209

de arroz gohan con camarón, pepino, aguacate y aderezo picante.

torre matsumoto – \$229

de arroz gohan con furikake, mango, salmón y aguacate.

sanpura – \$429

exquisita combinación de calamares crispy, edamames, won ton (5pz) y kushiages (5pz).

sanpura de luxe – \$569

selección gourmet de camarón crispy (9pz), edamame spicy, dumpling japonés (8pz) y aguacate tempura (10pz).

jagaimo – \$135

orden de papas fritas en gajo, sazonadas estilo japonés.

🌶️ picante



zen boru

SOPAS

miso – \$98

sopa blanca con alga wakame, brotes de bambú y tofu.

kanikama soup – \$108

caldo con brotes de cebollín y carne de cangrejo picado.

tempura de noodles – \$128

sopa de tallarín, con espinacas, sojas y camarón tempura.

shiitake soup – \$128

caldo fuu con hongo shiitake, baby corn y castañas de agua.

ramen

sopa japonesa a base de caldo miso, fideos, hongo shiitake y huevo cocido.

vegetales \$156

pollo \$189

sirloin \$209

pulpo \$209

camarón \$229

mixto (res y pollo) \$239

del mar (pulpo y camarón) \$249

especial (res, pollo y camarón) \$259

TAZONES

zen boru – \$219

maguro, aguacate y alga nori sobre una cama de arroz.

sashimi special boru – \$269

exquisitos frutos del mar (callo de hacha, atún maguro, salmón, hamachi, camarón y masago) sobre una cama de arroz gohan.

ENSALADAS

seaweed salad – \$156

alga chuka sobre lechugas, con una guarnición de ajonjolí y jengibre.

sunomono

la tradicional ensalada japonesa de pepino y aderezo japonés con:

kanikama \$139

pulpo ó camarón \$149

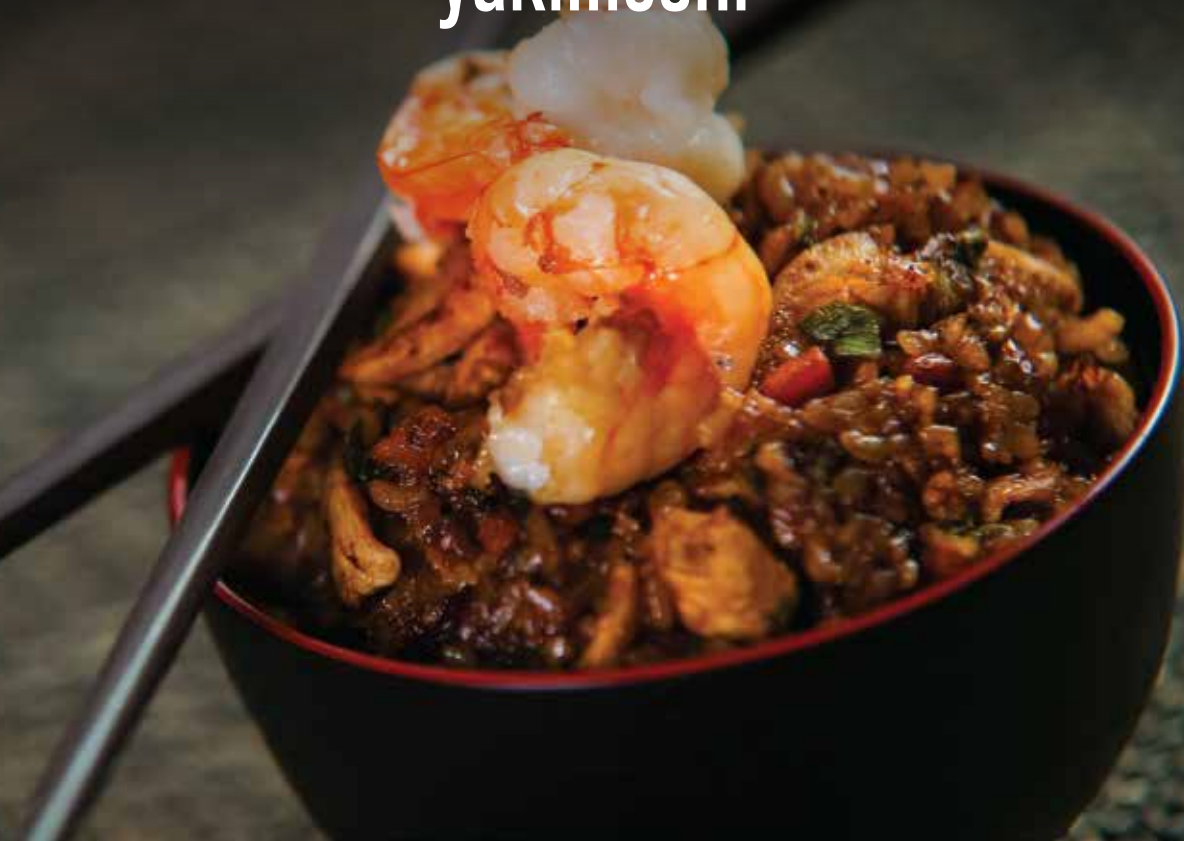
combinación especial \$159

special seaweed salad

alga chuka marinada sobre cama de lechuga e ingrediente a elegir, con ajonjolí, soya y caviar ikura.

atún \$209 / salmón \$239

yakimeshi



YAKIMESHI

tradicional arroz japonés frito, acompañado de huevo, zanahoria, brotes de cebollín y calabaza con:

- gohan (al vapor) – \$85
- vegetales – \$95
- pollo – \$100
- sirloin – \$115
- camarón – \$115
- especial (res y pollo) – \$125
- combinado (res, pollo y camarón) – \$130
- shiitake – \$130

ingrediente extra – \$45

aguacate, queso crema, tofu, tampico o furikake

YAKITORIS

tradicionales brochetas japonesas con cebolla y pimienta morrón (3pz)

- camarón – \$199
- sirloin – \$199
- pollo – \$159

KUSHIAGES

exquisitas brochetas japonesas fritas y crocantes (3pz)

- queso manchego – \$118
- queso manchego y plátano – \$118
- camarón – \$128
- camarón philadelphia – \$138
- salmón – \$138
- salmón philadelphia – \$148

TEMPURA

tradicional mezcla japonesa a base de zanahoria, calabaza, champiñón, pimienta, brócoli y cebolla, apanados y fritos

- aguacate (5pz) – \$128
- vegetales (8pz) – \$138
- camarón (6pz) – \$209

tempura básico – \$158

camarón (2pz), vegetales (6pz)

tempura especial – \$249

camarón (6pz) y vegetales (8pz)

TEMAKI

deliciosos conos de alga nori rellenos de arroz con vegetales frescos (pepino, zanahoria, poro y aguacate) con marisco a elegir:

- surimi – \$108
- atún (aleta amarilla) – \$118
- maguro (aleta azul) – \$126
- atún spicy – \$128
- salmón – \$128
- salmón spicy – \$138
- kanikama – \$126
- camarón – \$118
- camarón spicy – \$128

NIGIRI

óvalos de arroz (2pz), cubiertos de exquisitas rebanadas de pescado fresco y otras delicias:

- atún (aleta amarilla) – \$109
- camarón – \$109
- salmón – \$119
- maguro (aleta azul) – \$126
- ikura (caviar de salmón) – \$149
- anguila – \$139
- hamachi – \$139
- pulpo – \$116
- callo de hacha – \$116
- masago – \$109
- tobiko (negro, wasabi, rojo) – \$149

SASHIMI

exquisitas rebanas de pescados y mariscos a elegir (5pz), disponible en dos tipos de corte (fino/grueso)

- bife – \$209 / \$239
- atún (aleta amarilla) – \$160 / \$180
- maguro (aleta azul) – \$189 / \$209
- salmón – \$179 / \$199
- hamachi – \$189 / \$219
- callo de hacha – \$189 / \$219
- especial (a elegir) – \$219 / \$239

YAKISOBA & NOODLES

tallarines orientales de trigo o arroz, servidos con una mezcla de zanahoria, cebollas verdes, champiñones y espinaca, bañados en una salsa especial oriental y:

- vegetales – \$196
- pollo – \$229
- sirloin – \$279
- pulpo – \$289
- camarón – \$279
- mixto (res y pollo) – \$279
- del mar (pulpo y camarón) – \$299
- especial (res, pollo y camarón) – \$309

GYOZAS

6 deliciosas empanadas japonesas cocidas al vapor o fritas, acompañadas de una salsa especial de la casa y rellenas de:

- vegetales – \$129
- vegetales con pollo – \$139
- vegetales con sirloin – \$149
- vegetales con camarón – \$159

NUEVO HAND ROLLS

- atún / atún spicy – \$89
- camarón / camarón spicy – \$89
- kanikama – \$99
- salmón / salmón spicy – \$99



maguro imperial



ESPECIALIDADES

chikin kabuki – \$254 ⌚

250 grs de pollo crocante estilo oriental, bañado en salsa spicy con un delicado sabor ahumado de ajonjolí.

NUEVO

chikin orenji– \$254 ⌚

250 grs de pollo crocante estilo oriental, bañado en salsa de naranja.

sakana oda – \$254 ⌚

250 grs de filete de pescado al panko con arroz y vegetales acompañado de ensalada de pepino y vinagreta de ajonjolí.

maguro imperial – \$314 ⌚

250 grs de atún sellado con ajonjolí, acompañado de espárragos, champiñones y tomate cherry sobre reducción de vino tinto.

samon kuushe – \$324 ⌚

mezcla de lechugas selectas con arroz, cubierta por alga chuka y 250 grs de salmón a la plancha bañada con salsa de sake.

samon teriyaki – \$324 ⌚

250 grs de filete de salmón a la plancha con pimientos y especias sobre una cama de arroz gohan, cubierto de nuestra salsa especial teriyaki.

samon chikaku – \$324 ⌚

250 grs de filete de salmón con costra especiado a la plancha, servido con salsa de cítricos y ciruela con ensalada fresca.

ribuai teriyaki – \$364 ⌚

250 grs de jugoso rib eye a la parrilla, sobre una cama de arroz gohan, cubierto de nuestra salsa especial teriyaki.

cabrería shiitake – \$364 ⌚

250 grs de cabrería a la parrilla, sobre una torre de arroz shiitake y aguacate, con guarnición de vegetales asados.

⌚ 30 mins de preparación

playa mamitas



SUSHI TIME

elige una opción de cada platillo y disfruta de comidas completas para compartir:

paquete 1 - \$325

entrada: edamames, egg roll o won ton

yakimeshi: gohan, vegetales o pollo

maki: korn, philadelphia o zooyo

paquete 2 - \$385

entrada: edamames, holbox o dumplings

yakimeshi: pollo, sirloin o camarón

maki: playa mamitas, okighara o scallop

paquete 3 - \$445

entrada: tar tar atún o edamames spicy

yakimeshi: camarón, especial o shiitake

maki: cualquier receta a elegir

paquete 4 - \$530

entrada: tar tar atún o edamames spicy

yakimeshi: camarón, especial o shiitake

especialidad: chikin kabuki, sakana oda o teppanyaki especial.

MAKIS

巻き



EXTRAVAGANZA

vero vero – \$149 🌶️

queso crema, tampico y camarón frito, espolvoreado con furikake, ajonjolí negro y bañado con salsa spicy.

playa mamitas – \$169

tampico, camarón empanizado y cebollín, cubierto de aguacate y un toque de furikake

scallop – \$169

espinaca, zanahoria y callo de hacha, limón, pimienta y queso crema en alga de soya con tampico y salsa tare.

kimono – \$169 🌶️

tiras de atún picante, aguacate y cebollín, cubierto de salmón, rociado con salsa shumo.

tropical – \$189

salmón, queso manchego y pepino, cubierto de mango y acompañado de ensalada agri dulce.

river – \$189 🌶️

salmón, queso crema y camarón tempura, marinado al ajo, cubierto con salmón, hierbas y salsa shumo.

natalia – \$189 🌶️

kanikama tempura, con atún o salmón y aguacate, bañado en crema de wasabi con topping de masago.

ikebana – \$189

queso crema, pepino, aguacate y atún, cubierto con tar tar y salsa spicy.

chichenitza – \$199 🌶️🌶️

aguacate, cebollín y queso crema, cubierto de hamachi y salmón, bañado con vinagreta de habanero.

takeshi – \$189 🌶️🌶️

pulpo tempura y queso crema, cubierto de mango, bañado con vinagreta de habanero.

maurimoto – \$199

salmón, aguacate y queso crema, cubierto de masago e ikura.

watashi leo – \$189

salmón, aguacate y pepino, con especias japonesas (2 pz).

zensei – \$189

camarón y espárrago fritos, cubierto de maguro y bañado en crema wasabi con furikake.

okighara



CAPEADOS

ninja – \$149

queso crema, tampico y camarón frito, espolvoreado con furikake, ajonjolí negro y bañado con salsa spicy.

spicy mey ji – \$179

anguila picante, cebollín, chile serrano y queso crema, cubierto por salsa tempura especiada.

sapporo – \$189

espárragos, salmón y queso crema, cubierto por alga nori y acompañado con salsa zenses.

camarón spicy – \$189

pasta hamachi, pepino y cebollín, acompañado de topping de camarón spicy y masago.

samurai – \$189

osti6n ahumado, queso crema y aguacate, con espinaca y espolvoreado con furikake.



picante

EMPANIZADOS

korn – \$169

kanikama, aguacate y queso crema, cubierto de tampico y ajonjolí.

bbq – \$169

fajitas de pollo sazonadas y queso manchego, al coco, con salsa bbq.

napo – \$169

queso crema, pasta harusame y camarón frito, con nuestro shutney de kiwi y limas.

smocked roy – \$169

queso crema, cebollín y osti6n ahumado, acompañado de papa crocante y salsa de anguila.

tulum – \$169

rica combinaci6n de camar6n, aguacate y queso crema, cubierto de tampico y salsa de anguila.

okighara – \$179

camar6n tempura, queso crema y aguacate, al coco, con salsa de mostaza y anguila.

okinawa – \$189

filete a la parrilla y queso manchego, al panko, con un topping de piña y reducci6n de vino tinto.

contoy – \$189

filete y camar6n, cebolla morada y jalapeño salteados, al panko con salsa de mostaza.

playa maroma

TRADICIONALES

playa maroma – \$189

kanikama, aguacate y pepino, cubierto de maguro, aguacate, salmón, hamachi y mango.

hamachi zenses – \$199

salmón fresco, cebollín y hamachi, cubierto por kanikama.

fuji – \$189

atún y hamachi con ají dulce y sriracha con ajonjolí, en hoja de arroz con masago y caviar ikura.

CLÁSICOS

california – \$139

pepino, aguacate y tampico, cubierto por ajonjolí blanco.

philadelphia – \$159

aguacate, salmón, queso crema y pepino, cubierto con ajonjolí blanco y negro.

philadelphia especial – \$169

aguacate, salmón, queso crema y pepino, cubierto de masago.

 picante

tekkamaki – \$159

atún fresco, espolvoreado de furikake.

zooyoo – \$159

kanikama, aguacate, pepino y cebollín, espolvoreado con ajonjolís y mango.

kata kana – \$169

pulpo, cebollín y queso crema, cubierto de mango, espolvoreado con ají.

dragon – \$199

combinación de queso crema, pepino y camarón tempura, envuelto en aguacate y anguila.

playa akumal – \$189

surimi, aguacate, pepino y queso crema con ajonjolí y un topping de camarón spicy.

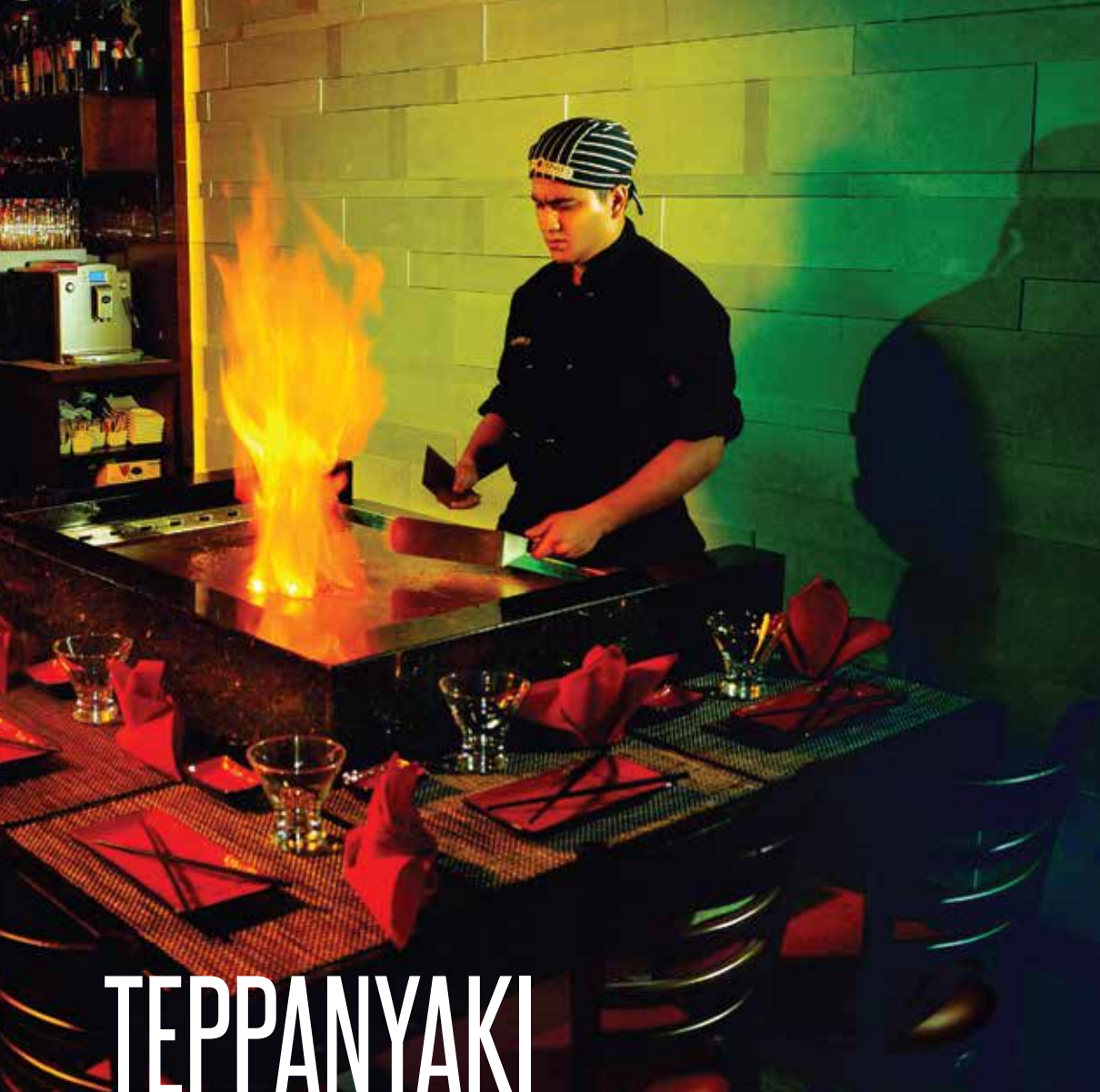
LIGHT

kanari – \$189

surimi, atún fresco, aguacate y queso crema, envuelto en alga nori, cubierto de pepino y masago.

tora – \$189

salmón, espárragos y zanahorias envueltos en alga nori y cubierto de surimi.



TEPPANYAKI

el teppanyaki es un platillo de la cocina japonesa que se prepara a la plancha y generalmente se compone de carne, pollo y mariscos acompañados de vegetales, arroz frito y algunas salsas secretas haciendo énfasis en el espectáculo que brinda el chef a sus comensales.

básico – \$164

mezcla de vegetales al dente cocinados a la plancha, compuesta de pimientos dulces, cebollas, champiñones, calabazas y germen de soya; sazonada con pimienta, sal y soya con la más rica variedad de proteínas a elegir.

ingrediente extra:

espárragos (3pz) – \$128

pollo – \$136

sirloin – \$176

camarón – \$176

salmón – \$186

callo de hacha – \$186

especial – \$199

sirloin, pollo y camarón

especial del mar – \$239

salmón, callo de hacha y camarón

table zenses – \$214

redescubre tus sentidos con nuestra generosa mezcla de vegetales al dente cocinados en tu mesa por el chef, compuesta de pimientos dulces, cebollas, champiñones, germen de soya, calabazas, baby corn y castañas de agua. cada orden incluye una porción de arroz con vegetales y cada porción de ingrediente extra es de 250 grs.

ingrediente extra:

espárragos (3pz) – \$133

pollo – \$151

sirloin – \$181

camarón – \$191

salmón – \$201

callo de hacha (3pz) – \$201

rib eye – \$254

filete – \$254

鉄板焼き



❧ bannana tempura ❧



POSTRES

helado — \$135
pay de plátano — \$135
pay de limón — \$135
pay de guayaba — \$135
brownie imperial — \$135
pastel piña y zanahoria — \$135
bannana tempura — \$135

CAFÉ y TÉ

americano, espresso — \$49
cappuccino — \$72
jarra de té japonés — \$165

VASO

vaso clamacheve — \$35
vaso michelado — \$25

BEBIDAS SIN ALCOHOL

limonada, naranjada — \$45
piñada, fresada — \$85
botella de agua (600 ml) — \$45
refrescos (355 ml) — \$40
agua mineral (600 ml) — \$45
fuze tea (600 ml) — \$49
velvet soda (275 ml) — \$62
clamato natural — \$85

CERVEZA (355 ml)

tecate, tecate light, caguamita, indio,
xx lager, xx obscura, xx lager ultra — \$39
amstel ultra, heineken 0, tecate 0.0 — \$45
bohemia clasica, cristal, obscura — \$49
heineken, heineken silver — \$49
miller highlife — \$49
sapporo premium — \$135
strongbow honey, gold apple, rose apple — \$49

赤ワイン

白ワイン

VINO TINTO

argentina

norton malbec – \$590
norton privada 3v – \$1090

australia

hardys stamp – \$590

chile

[precio = botella / copa]

santa digna cabernet – \$590 / \$150
santa digna merlot – \$590 / \$150
tantehue cabernet sauvignon – \$590
ventisquero reserva merlot – \$690

españa

gran sangre de toro cataluya – \$690
emina crianza – \$1090
matarromera rivera del duero – \$1590

francia

[precio = botella / copa]

pierre jean merlot – \$590/\$150

méxico

[precio = botella / copa]

monteviña cabernet –merlot – \$590/\$150
casa madero cabernet sauvignon – \$890
casa madero 3v – \$890
casa madero shiraz – \$890
casa madero merlot – \$890
don leo shiraz – \$990

VINO BLANCO

chile

[precio = botella / copa]

tantehue (chardonnay) – \$590 /\$150

españa

[precio = botella / copa]

diamante – \$590/\$150

méxico

casa madero 2v – \$690/\$175

VINO ROSADO

méxico

casa madero v – \$690/\$175

VINO ESPUMOSO

rene barbier cava – \$690
freixenet – \$890

CHAMPAGNE

moët & chandon brut – \$2400
moët & chandon ice imperial – \$2800

シャンパン



Todas nuestras bebidas se preparan con 2 oz / 60 ml de alcohol.

WHISKEY

[precio = trago / botella]

johnnie walker etiqueta roja – \$140 / NA
johnnie walker etiqueta negra – \$180 / NA
johnnie walker double black – \$200 / NA
johnnie walker etiqueta azul – \$850 / NA
jack daniels – \$150 / NA
chivas regal 12 – \$180 / \$1750
chivas regal 18 – \$260 / \$3000
buchanans 12 – \$180 / \$1800
buchanans 18 – \$280 / \$3350
old parr – \$180 / \$1750
glenlivet – \$190 / NA
glenfidich 12 – \$200 / \$2000
glenfidich 15 – \$280 / \$3350
glenfidich 18 – \$340 / \$4700

VODKA

[precio = trago]

kremlin – \$140
smirnorf – \$140
absolut – \$150
stolichnaya – \$170
grey goose – \$180

LICORES

baileys – \$140
anis chinchon – \$140
sambuca negro y blanco – \$150 / \$140
jagermeister – \$150
licor 43 – \$150
kahlúa – \$150
amaretto disaronno – \$150
frangelico – \$150
chartreause – \$200
strega – \$200
hpnotiq – \$200

COGNAC

martell vs – \$180
martell vsop – \$210
hennessy vs – \$190
hennessy vsop – \$230
remy martin vsop – \$200

GINEBRA

beefeater – \$180
bombay – \$190
tanqueray – \$190
hendricks – \$230
london 1 – \$230



酒

Todas nuestras bebidas se preparan con 2 oz / 60 ml de alcohol.

TEQUILA

[precio = trago / botella]

cuervo tradicional – \$130 / \$1350
cuervo tradicional blanco – \$130 / NA
don julio blanco – \$150 / NA
don julio reposado – \$160
don julio 70 – \$200
herradura blanco – \$160
herradura reposado – \$160
centenario plata – \$130
centenario reposado – \$150
1800 reposado – \$160
1800 añejo – \$180
tres generaciones – \$160
semental silver – \$160
semental reposado – \$170
semental añejo – \$180
maestro dobel reposado – \$160
maestro dobel diamante – \$180
maestro dobel blanco – \$160
siete leguas – \$180

MEZCAL

[precio = trago]

400 conejos – \$160
amores – \$160
monte lobos espodin – \$180

RON

[precio = trago]

bacardi blanco – \$140
appleton state – \$150
captain morgan – \$150
solera – \$150
matusalem platino – \$150
malibú – \$150
zacapa 23 – \$230

BRANDY

[precio = trago]

don pedro – \$140
azteca de oro – \$150
magno osborne – \$150
torres 5 – \$150
torres 10 – \$160
torres 15 – \$180
torres 20 – \$230



日本酒

SAKE

bebida alcohólica japonesa preparada de una infusión a base de arroz, recomendable para compartir en dos presentaciones y en sabores natural, frambuesa, lychee, manzana, durazno y ciruela.

shot – \$125

mixiology – \$145

jarra – \$470



MIXIOLOGY

sakura – sake, vodka, cacao, cereza y refresco de lima.

wain – sake, betabel maserado, azúcar y gotas de limón.

tsuki – sake, curaçao, licor de manzana y manzana verde.

orengi – sake, ginebra, midori, calahua, naranja y granadina.



COCKTAILS

カクテル

limonada japonesa – \$145

sake plum dew, agua mineral, limón

clamato preparado – \$145

vodka, clamato, salsas y limón

paloma – \$145

tequila, fresca, limón y sal

vampiro – \$145

tequila, naranja, sangrita, limón y sal

desarmador – \$145

vodka, jugo de naranja

vodka ricky – \$145

vodka, agua mineral y limón

bloody mary – \$145

vodka, salsas, limón y sal

clericot – \$145

vino tinto, refresco y cubos de manzana

sangría – \$145

vino tinto y limonada

sangría preparada – \$155

vino tinto, vodka y limonada

bacardi mix – \$145

bacardi blanco, lime mix, jarabe y granadina

alfonso 13 – \$145

kalhua y half & half

mojito – \$145

ron, hierbabuena, limón y azúcar

tom collins – \$145

ginebra, limón, jarabe, agua mineral

frozen daiquiris – \$145

ron, con fruta a elegir: limón, fresa o mango

piña colada – \$145

ron, coco y piña

blue paradise – \$145

vodka, curaçao, calahua



MARTINIS / VODKA

cosmo — \$145

vodka, controy y jugo de arándano

dry — \$175 / \$145

gin o vodka, dry vermouth y aceitunas

sweet — \$175 / \$145

gin o vodka, vermouth dulce y cerezas

chocolate — \$145

vodka, cacao y escarchado en chocolate

cucumber — \$145

vodka, pepino y escarchado en tajín

tamarindo dulce / salado— \$145

vodka, tamarindo y escarchado en azúcar o tajín

mango — \$145

vodka, mango y escarchado en tajín

hollywood nights — \$145

vodka, malibú, midori y jugo de piña

green apple — \$145

vodka, licor de manzana

coconut — \$145

vodka, licor de coco y calahua

manhattan — \$145

bourbon, limón y vermouth rosado

lychee — \$180

vodka, jugo de lychee y vermouth

MARGARITAS

limón — \$145

tequila, controy, sal y limón

mango — \$145

tequila con jugo de mango frozen

fresa — \$145

tequila con jugo de fresa frozen

tamarindo — \$145

tequila con jugo de tamarindo, tajín y limón

chamoy — \$145

tequila, jugo de mango, tajín y chamoy

blue — \$145

tequila, controy y curaçao azul frozen

torre ebiku



ありがとうございました



www.japanzenses.com

  @JapanZenses | #SushiEnSerio