



禅  
(ZEN)

**SUSHI  
MENU**



## SUSHI BAR

Let yourself be surprised by the creativity of our Chefs using the fresh ingredients of the best quality.  
Service at the sushi bar.

### NORIMAKIS

#### KYOTO

Breaded and fried norimaki stuffed with cucumber, avocado cream cheese and kanikama

#### SPICY TUNA

Norimaki with yellowfin tuna, avocado, chives and spicy

#### EBIZEN

Norimaki with cream cheese, breaded shrimp, wrapped in avocado

#### CALIFORNIA ROLL

Norimaki stuffed with cucumber, avocado, kanikama and sesame seeds

#### PHILADELPHIA

Norimaki stuffed with cream cheese and avocado lined with smoked salmon

#### VEGETARIAN

Norimaki stuffed with cucumber, carrot, avocado, lined with seaweed salad

#### DRAGON ROLL

Norimaki with avocado cucumber wrapped in eel

#### TIGER

Norimaki stuffed with cucumber shrimp and avocado lined with masago



DAIRY PRODUCT



EGG



PORK



SHELLFISH



TREE NUTS



PEANUTS



GLUTEN FREE



VEGETARIAN



VEGAN



SLIGHTLY SPICY



SPICY



VERY SPICY



SUGAR FREE

These items are cooked to order and may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify our restaurant manager about any health condition or allergy of concern.

## TEMAKIS

### RED TUNA

Rice cone, wrapped in nori seaweed stuffed with tuna, cucumber and avocado

### KANI

Rice wrapped in nori seaweed stuffed with kanikama, sprouts and sesame seeds

### HARD ROCK

Rice wrapped in nori seaweed stuffed with salmon, carrot, cucumber

### ZEN ESPECIAL

Rice wrapped in nori seaweed stuffed with shrimp avocado carrot and sesame seeds

## TATAKIS

### MAGURO

Sesame seeds and spices crusted grilled red tuna

### SALMON

Seaweed and spices crusted grilled salmon

### BEEF

Mustard, pepper, chives, spices crusted grilled beef

## SASHIMIS

Slices of salmon, tuna and white fish scented with a touch of vinegar reduction 

## NIGIRIS

Shrimp | Kanikama | Octopus | Tuna | Masago 



DAIRY PRODUCT



EGG



PORK



SHELLFISH



TREE NUTS



PEANUTS



GLUTEN FREE



VEGETARIAN



VEGAN



SLIGHTLY SPICY



SPICY



VERY SPICY



SUGAR FREE

These items are cooked to order and may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify our restaurant manager about any health condition or allergy of concern.

## REGULAR MONTH ROLLS

### CALIFORNIA ROLL

Norimaki stuffed with cucumber, avocado, kanikama and sesame seeds

### PHILADELPHIA

Norimaki stuffed with cream cheese and avocado lined with smoked salmon

### SPICY TUNA

Norimaki with yellowfin tuna, avocado, chives and spicy

### VEGETARIANO

Norimaki stuffed with cucumber, carrot, avocado, lined with seaweed salad

## SASHIMIS

Tuna and white fish



DAIRY PRODUCT



EGG



PORK



SHELLFISH



TREE NUTS



PEANUTS



GLUTEN FREE



VEGETARIAN



VEGAN



SLIGHTLY SPICY



SPICY



VERY SPICY



SUGAR FREE

These items are cooked to order and may be served raw or undercooked. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Please notify our restaurant manager about any health condition or allergy of concern.



禅

(ZEN)

**SUSHI  
MENÚ**



## BARRA DE SUSHI

Déjate sorprender con la creatividad de nuestros Chefs usando ingredientes frescos de la mejor calidad.  
Servicio en barra de sushi.

### NORIMAKIS

KIOTO  

Norimaki empanizado y frito relleno de pepino, aguacate queso crema y kanikama

ATÚN PICANTE   

Norimaki con atún aleta amarilla, aguacate, cebollín y picante

EBIZEN  

Norimaki con queso crema, camarón empanizado, envuelto en aguacate

ROLLO CALIFORNIA 

Norimaki relleno de pepino, aguacate, kanikama y ajonjolí

PHILADELPHIA  

Norimaki relleno de queso crema y aguacate forrado de salmón ahumado

VEGETARIANO 

Norimaki relleno de pepino zanahoria, aguacate, forrado de ensalada de alga

ROLLO DRAGÓN 

Norimaki con pepino aguacate envuelto en anguila

TIGRE 

Norimaki relleno de camarón pepino y aguacate forrado con masago



PRODUCTO LÁCTEO

HUEVO

PUERCO

MARISCOS

NUECES

CACAHUATE

SIN GLUTEN

VEGETARIANO

VEGANO

LIGERAMENTE PICANTE

PICANTE

MUY PICANTE

SIN AZÚCAR

El consumo de carne, pollo, pescado, marisco y huevos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avisa al gerente en turno si alguien de tu grupo es alérgico a algún alimento.

## TEMAKIS

### ATÚN ROJO

Cono de arroz y alga nori relleno de atún, pepino y aguacate

### KANI

Arroz envuelto en alga nori relleno de kanikama, brotes y ajonjolí

### HARD ROCK

Arroz envuelto en alga nori relleno de salmón, zanahoria, pepino

### ZEN ESPECIAL

Arroz envuelto en alga nori relleno de camarón aguacate zanahoria y ajonjolí

## TATAKIS

### MAGURO

Atún rojo marinado con especias y ajonjolí sellado a la parrilla


### SALMÓN

Marinado con especias y alga marina sellado a la parrilla

### RES

En costra de pimienta marinado con mostaza, cebollín y especias sellado a la parrilla

## SASHIMIS

Láminas de salmón, atún y pescado blanco perfumados con un toque de reducción de vinagre 

## NIGIRIS

Camarón | Kanikama | Pulpo | Atún | Masago 



El consumo de carne, pollo, pescado, marisco y huevos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avisa al gerente en turno si alguien de tu grupo es alérgico a algún alimento.

## ROLLOS DEL MES

### ROLLO CALIFORNIA

Norimaki relleno de pepino, aguacate, kanikama y ajonjolí

### PHILADELPHIA

Norimaki relleno de queso crema y aguacate forrado de salmón ahumado

### ATÚN PICANTE

Norimaki con atún aleta amarilla, aguacate, cebollín y picante

### VEGETARIANO

Norimaki relleno de pepino zanahoria, aguacate, forrado de ensalada de alga

## SASHIMIS

Atún y pescado blanco



El consumo de carne, pollo, pescado, marisco y huevos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria, especialmente bajo ciertas condiciones médicas. Por favor avisa al gerente en turno si alguien de tu grupo es alérgico a algún alimento.