禅

(ZEN)

DINNER MENU

24/06/24

禅

(ZEN)

DINNER
CENA

Due to the risk of foodborne illness, the consumption of raw and/or undercooked foods is at the discretion of the consumer.
If you have any allergies, dietary restrictions, or alimentary intolerance, please inform your server.
Por la probabilidad de riesgo de intoxicación alimentaria el consumo de alimentos crudos y/o pocos cocidos es responsabilidad de quién los consume. Si tienes alguna alergia, intolerancia y/o restricción alimentaria por favor informa a tú mesero.

DAIRY PRODUCT *PRODUCTO LÁCTEO* · EGG *HUEVO* · TREE NUTS *NUECES* · PEANUTS *CACAHUATE* · SEEDS *SEMILLAS* · SHELLFISH, MOLLUSCS AND CRUSTACEANS *MARISCOS, MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS*

FISH *PESCADO* · SPICY *PICANTE* · MUSTARD *MOSTAZA* · CELERY *APIO* · SULFITES *SULFITOS* · SOY *SOYA*

Your well-being is our priority. We encourage you to choose healthy options during your stay, and explore nutritious and delicious dishes at our restaurant.
Tú bienestar es nuestra prioridad. Te invitamos a elegir opciones saludables durante tú estancia, descubre platos nutritivos y deliciosos en nuestro restaurante.

VEGETARIAN *VEGETARIANO* · VEGAN *VEGANO* · GLUTEN FREE *SIN GLUTEN* · SUGAR FREE *LIBRE DE AZÚCAR*

SUSHI BAR • *BARRA DE SUSHI*

OMAKASE

Using only the best and freshest ingredients, let our Chefs surprise you with their creativity. Service provided at

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

SASHIMI

FAKE SASHIMI

Sesame-crusted watermelon sashimi with citrus notes, served with mango, serrano pepper and soy sauce

Sashimi de sandía con toques cítricos en costra de ajonjolí, mango, chile serrano y salsa de soya

MAGURO

Tuna in sriracha and ponzu sauce, with red onion, cucumber and crispy potato
Atún en salsa de siracha y ponzu, cebolla morada, pepino y crujiente de patata

HAMACHI

Apple and mustard ceviche sauce with watermelon radish and daikon oroshi
Con salsa ceviche de manzana y mostaza, rábano sandía y daikon oroshi

CATCH OF THE DAY

Avocado, yuzu kosho, jalapeño pepper, coriander oil, lime and Thai sauce
Con aguacate, yuzu kosho, jalapeño, aceite de cilantro, limón y salsa Tailandesa

SHAKE

Apple and mustard ceviche sauce with watermelon radish and daikon oroshi
Mayonesa de cilantro, ajonjolí negro, furikake y salsa wafu yuzu

MAKIS

KYURI DAIKON

Cucumber and daikon zuma, spicy mango sauce, green apple, carrot and serrano chilli
Zuma de pepino y daikon, salsa picante de mango, manzana verde, zanahoria y chile serrano

ABURI SHAKE

Sapporo-flamed salmon, asparagus, cucumber, crab, avocado and katsuobushi
Salmón flameado con salsa de Sapporo, espárragos, pepino, cangrejo, aguacate y katsuobushi

UNAGI MAKI

Rice paper, sesame, flying fish roe, eel sauce, shrimp tempura and smoked eel
Papel de arroz, ajonjolí y hueva de pez, salsa de anguila, camarón tempura y anguila ahumada

KIZAMI

Avocado, cream cheese and tampico wrapped in shrimp, with seaweed and spicy eel sauce
Por fuera camarón, en salsa de anguila picante. Por dentro aguacate, queso crema y tampico

ZEN ROLL

Tuna, serrano pepper, pickled onion, breaded shrimp, avocado and three-chile sauce
Atún, chile serrano, curtido de cebolla, camarón empanizado, aguacate y salsa de tres chiles

KANI ROLL

Cream cheese, spicy eel and plum sauce, kanicama, karaage prawn,
rocoto pepper mayo and masago

Queso crema, salsa de anguila y ciruela, kanicama, camarón karaage,
mayonesa de ají rocoto y masago

GEISHA

Inside: breaded shrimp and avocado
Outside: mamenori, salmon topping with ginger, coriander, sesame oil and lemon

Por dentro: camarón empanizado y aguacate
Por fuera: mamenori, topping de salmón con jengibre, cilantro, aceite de ajonjolí y limón

NEGI

Inside: cream cheese, avocado, chives in tempura
Outside: carrot, spinach and chilli mushrooms with three-chile sauce

Por dentro: queso crema, aguacate y cebollín tempura
Por fuera: zanahoria, espinaca, y topping de champiñón con chile y soya con salsa de 3 chiles

TEMPURA

Tempura roll, surimi, spicy mayo, sesame and flying fish roe
Rollo tempura, surimi y mayonesa picante, ajonjolí y hueva de pescado

TEMAKIS

MURAKAMI
Cured salmon, avocado, cucumber, coriander dressing kanicama & flying fish roe
Salmón curado, aguacate, pepinos, aderezo de cilantro, kanicama y tobiko

SHIKOKU
Tuna, salmon, chili hamachi, prawn tempura, avocado and spicy kanicama
Atún, salmón, hamachi en serranito, camarón tempura, aguacate y kanicama picante

NIGIRIZUSHI

Hand-rolled sushi rice served with your choice of thinly-sliced fresh fish
Arroz de sushi moldeado a mano servido con una fina lámina de pescado fresco a su elección

EBI – HAMACHI – TAMAGO – INARI

FRESH VEGGIES TO START
VEGETALES FRESCOS PARA EMPEZAR

SUNOMONO SALAD
Cucumber, vermicelli, kaiso, lettuce, kurogoma sesame, shiitake and crispy rice
Pepino, vermicelli, kaiso, lechuga, shiitake ajonjolí, kurogoma y crocante de arroz

CUCUMBER & KOREAN KIMCHI
Cucumber roll stuffed with spicy cabbage, BBQ shrimp and yuzu mayonnaise
Rollo de pepino relleno de col picante, camarones BBQ y mayonesa de yuzu

FROM TEMPLE STREET HK'S NIGHT MARKET
DESDE EL MERCADO DE TEMPLE STREET

RIB EYE BAO BUNS
Steamed buns stuffed with rib eye in hoisin sauce, fried shallot, chives and cucumber
Bollo al vapor relleno de rib eye en salsa hoisin, cebollino, cebollín frito y pepino

JIN DINASTY SPRING ROLL
Crispy vegetable rolls served with homemade sweet and sour dip
Crujientes rollitos de vegetales acompañados de salsa agridulce casera

HOT POTS

PHAK TOM KATI
Steamed vegetable soup with coconut milk
Sopa de verduras cocidas en leche de coco

RAMEN TONKOTSU
Pork bone broth, chuka soba noodles, tamago ajitsuke, chashu pork belly, shiitake, narutomaki, kizami nori and chives

Caldo tonkotsu, noodles chuka soba, ajitsuke tamago, chashu de cerdo, shiitake, narutomaki, kizami

KUALI POT

COMMONLY KNOWN AS "WOK"
MEJOR CONOCIDO COMO "WOK"

CHINESE CHOW MEIN

Wok-fried wheat noodles with fresh vegetables, soy sprouts & sesame seeds Chicken or hanger steak
Fideos de trigo salteados con verduras frescas, brotes de soja y semilla de sésamo Pollo o Arrachera

OTA YAKISOBA

Shrimp noodles, white cabbage, carrot, onion, celery, garlic and ginger and yakisoba sauce
Noodles de camarón, col blanca, zanahoria, cebolla, apio, ajo y jengibre y salsa yakisoba

CANTONESE S&S PORK

Sweet and sour pork karaage with ginger rice and coconut milk
Cerdo karaage en salsa agridulce, con arroz blanco al jengibre y leche de coco

For those who prefer a vegan option, we do have tofu as a protein
Para aquellos que prefieran una opción vegana, tenemos tofu como proteína

UMAMI DISHES • *PLATILLOS UMAMI*

TOFU AGEDASHI

Tofu and roasted eggplant, green beans and mushrooms with toasted sesame sauce
Tofu y berenjena asada, ejotes y hongos con salsa de ajonjolí tostado

SALMON SAIKO MISO

Grilled salmon in miso sauce, peas puree, bubu arare, sake mousse,
crispy lotus root and vegetables

Salmón a la plancha con salsa de miso, puré de chicharo, bubu arare, mousse de sake,
crujiente de raíz de loto y vegetales

BRAISED FUJIAN BEEF WITH SHIITAKE

Beef tenderloin in demi-shiitake sauce, wasabi mashed potatoes
and creamy avocado & sesame

Filete mignon en salsa demi-shitake, puré de patata & wasabi,
cremoso de aguacate y ajonjolí

KIDS MENU • MENÚ DE NIÑOS

BABY FOOD

For our smallest Rockers we have Heinz baby food of various flavors available

Para nuestros Rockers más pequeños tenemos disponibles papillas Heinz de varios sabores

JR. ROCKERS HOMEMADE SOUPS

JR. ROCKERS SOPAS CASERAS

Chicken and vegetables

Pollo y verduras

Broccoli and asparagus cream

Crema de brócoli y espárragos

CARBS • *CARBOHIDRATOS*

Spaghetti with tomato sauce or butter

Espagueti con mantequilla o tomate

Mac & cheese

Macarrones con queso

PROTEINS • *PROTEÍNAS*

Chicken nuggets and French fries • Nuggets de pollo con papas fritas

Fish fingers and grilled sweet corn • Palitos de pescado con elote asado

Corn or wheat quesadillas • Quesadillas con tortilla de maíz o trigo

McRock burger and onion rings • Hamburguesa McRock con aros de cebolla

SPECIALTY CUISINE • *ESPECIALIDAD DE LA COCINA*

Every restaurant has a kid's specialty, ask the Chef and he will surprise you!

¡Todos los restaurantes tienen una especialidad para niños, pregúntale al Chef y él te sorprenderá!

SWEET ENDINGS!

¡DULCE FINAL!

Do not forget your favorite ice cream with lots of toppings

No te olvides de tu helado favorito lleno de toppings

DESSERTS • *POSTRES*

GYOZA

Stuffed with apple and ginger accompanied with a basil cream,
orange puree and coconut dust

Rellena de manzana y jengibre acompañada de una crema de albahaca,
puré de naranja y tierra de coco

STICKY RICE

Creamy rice accompanied with coconut sorbet, pineapple compote
and cardamom crumble

Arroz cremoso acompañado con sorbete de coco, compota de piña,
y crumble de cardamomo

TIMBAL

Chocolate with wasabi, sesame biscuit, chocolate sponge, ginger streusel and matcha ice cream

De chocolate con wasabi, bizcocho de ajonjolí, esponja de chocolate, streusel de jengibre y helado de matcha

COCONUT SORBET

NIEVE DE COCO

COCKTAILS • *CÓCTELES*

MARGARITA ZEN
Tequila Silver, Orenji, Lemon, Agave Nectar, Himalayan Salt
Tequila Blanco, Orenji, Limón Amarillo, Miel de Agave, Sal del Himalaya

MOJI-SHO
Sake, Lemon, Agave-Lemongrass Shiso, Ginger Ale
Sake, Limón Amarillo, Agave-Té de Limón, Shiso, ginger ale

PAINAPPURU
Sake, Lemon, Pineapple, Mint, Sugar and Sparkling Water
Sake, Limón Amarillo, Piña, Menta, Azúcar y Agua Mineralizada

LYCHEE MARTINI
Vodka, Lychee, St. Germain
Vodka, Lichi, St. Germain

LYCHEE SNAP
Sake, Lychee, Lemon, Ginger Syrup, Shiso, Sesame Oil
Sake, Lichi, Limón Amarillo, Jarabe de Jengibre, Shiso, Aceite de Ajonjolí

MINTO IRI SAILE (MOCKTAIL)
Mint, Shiso, Agave-Lemongrass, Lemon, Sparking Water
Menta, Shiso, Miel de Agave-Té de Limón, Limón Amarillo, Agua Mineralizada