禅

(ZEN)

DINNER MENU

DINNER • ***CENA*** **4**

KIDS MENU • ***MENÚ DE NIÑOS*** **8**

DESSERTS • ***POSTRES*** **9**

TURN UP THE VOLUME

WAGYU JAPANESE BEEF

The Wagyu in a bovine breed native from Japan. Its meat is highly appreciated for its characteristics of taste, tenderness and juiciness, it is used for the preparation of gourmet dishes of high cost. Its fat is rigorously healthy for human consumption, as it contains a high percentage of unsaturated fatty acids and polyunsaturated, that helps to the immune system and the cellular development.

El Wagyu es una raza bovina originaria de Japón. Su carne es muy apreciada por sus características de sabor, terneza y jugosidad. Es utilizada para la preparación de platos gourmet de alto coste. Su grasa se considera muy sana por el alto porcentaje de ácidos grasos insaturados y poliinsaturados, los cuales ayudan al sistema inmunológico y el desarrollo celular.

	PESOS	USD
1.1 Kg-38oz Our Big Boy Tomahawk (For Two / ***Para Dos Personas***) ..... *900gr Nuestro Gran Tomahawk*	**$1,700**	**$85**
250 Grs - 8 Oz New Zealand Rack Of Lamb ..... *250gr Costillar De Cordero De Nueva Zelanda*	**$900**	**$45**
500g-17.5oz San Carlos, B.c. Wild-Caught Lobster Tail ..... *500gr Cola De Langosta Salvaje*	**$1,600**	**$80**
300g-10oz Strip Loin Wagyu ..... *300gr Tira De Lomo Wagyu*	**$2,760**	**$138**
210 Gr - 7 Oz Jumbo Shrimp ..... *210gr Camarones Jumbo*	**$700**	**$35**
350 Grms - 12 Oz Alaska King Crab ..... *350gr Cangrajo Rey De Alaska*	**$2,000**	**$100**

CONSUMPTION OF RAW OR UNDERCOOKED FOODS FROM ANIMAL ORIGIN, SUCH AS BEEF OR LAMB, MAY RESULT IN AN INCREASED RISK OF FOODBORNE ILLNESS
EL CONSUMO DE PRODUCTOS ANIMALES CRUDOS COMO LAS CARNES ROJAS DE TERNERA Y CORDERO, PUEDE RESULTAR EN UN INCREMENTO DEL RIESGO DE ENFERMEDADES

WEIGHT SHOWN BEFORE COOKED / *EL PESO MOSTRADO ES ANTES DE COCER*
OUR PRICES INCLUDES TAXES AND SERVICE / *NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA Y SERVICIOS*

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.

Tu bienestar es nuestra prioridad. Te invitamos a elegir opciones saludables durante tu estancia, descubre platos nutritivos y deliciosos en nuestro restaurante.

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

APPETIZERS & DIM SUM
APERITIVOS & DIM SUM

EDAMAMES
Salt Kosher - Lemon - Coriander
Sal Kosher - Limón - Cilantro

ROCK SHIRMPS / *CAMARONES ROCA*
Shrimp Tempura-Green Onions-Mayo Sriracha
Camarones Tempura-Cebollín-Mayonesa de Sriracha

TRUFFLE GYOZA / *GYOZA DE TRUFA*
Chicken-Truffle-Ponzu-Mushrooms-Sesame Oil
Pollo-Trufa-Ponzu-Champiñones-Aceite de Sésamo

DUCK CONFIT BAO
Soy-Honey-Duck Magret-Scallions-Asian Mayo
Rollo Soya-Miel-Pechuga de Pato-Cebollin-Mallonesa Asiática

SALMON TAQUITO / *TACO DE SALMÓN*
Salmon-Lemon-Mayo Serrano-Avocado-Green Onions
Salmón-Limón-Mayonesa de Serrano-Aguacate-Cebollín

SPRING ROLLS
ROLLOS PRIMAVERA
Vegetable-Sweet & Sour Sauce
Vegetales Dulces & Salsa Agridulce

TUNA TOSTADA / *TOSTADA DE ATÚN*
Sashimi Tuna-Tortilla-Eel Sauce-Avocado-Red Onion-Coriander-Jalapeño-Anchovy Mayo
Sashimi de Atún-Tortilla-Salsa de Anguila-Cebolla Morada-Cilantro-Jalapeño-Mayonesa de Anchoa

SALADS & SOUP
ENSALADAS Y SOPAS

SEAWEED SALAD / *ENSALADA DE ALGAS*
Seaweed -Harusame-Lemon & Sesame Vinaigrette
Algas-Fideos-Vinagreta de Limón & Sésamo

ZEN SALAD
Honey-Truffle Oil-Tofu-Assorted Lettuce -Crispy Wild Rice
Miel-Aceite de trufa-Lechuga-Arroz Frito

ASIAN CAESAR SALAD
Avocado-Romaine Lettuce-Caesar Dressing-Parmesan-Sesame Seed
Aguacate-Lechuga Romana-Aderezo César-Queso Parmesano-Semillas de Sésamo

TOM KA GAI SOUP
Mushrooms-Tomato-Scallions-Cilantro-Coconut Milk
Champiñones-Jitomate-Cebollín-Leche de Coco

MISO SHIRU SOUP
Tofu-Green Onion-Wakame-Harusame
Tofu-Cebollín-Alga-Fideos

ROLLS & BOWLS

SPICY TUNA / *ATÚN PICANTE*
Ahí Tuna-Spicy Mayo-Chives-Avocado-Sesame Seeds
Atún Ahí-Mayonesa Picante-Cebollín-Aguacate-Semillas de Sésamo

CAESAR SHRIMP / *CAMARON CÉSAR*
Tempura Shrimp-Avocado-Romaine Lettuce-Caesar Dressing-Parmesan
Camarón en Tempura-Aguacate-Lechuga Romana-Aderezo Cesar-Queso Parmesano

VOLCANO / *VOLCAN*
Tempura Salmon-Avocado-Cream Cheese-Romaine Lettuce
Salmón en Tempura-Aguacate-Queso Crema-Lechuga Romana

APANKADO
Avocado-Tobbiko-Salmon-Cream Cheese-Chives-Eel Sauce
Aguacate-Tobbiko-Salmón-Queso Crema-Cebollín-Salsa de Anguila

VEGAN / *VEGANO*
Avocado-Cucumber-Lettuce-Green Onion
Aguacate-Pepino-Lechuga-Cebollín

DRAGON ZEN
Crab & Shrimp Salad-Avocado-Shrimp Tempura-Cream Cheese-Eel Sauce
Ensalada de Cangrejo y Camarón-Tempura de Camarón-Queso Crema-Salsa de Anguila

SALMON BOWL
Sesame -Ponzu-Soy-Scallions-Avocado- Masago
Sésamo-Salsa de Anguila-Soya-Aguacate-Masago

WASABI MAYO TUNA BOWL / BOWL DE MAYONESA DE WASABI Y ATÚN
Nori-Masago-Spicy Mayo Wasabi-Scallions
Alga-Masago-Mayonesa Picante de Wasabi-Cebollín

AVOCADO & COCONUT BOWL / BOWL DE AGUACATE & COCO
Atchara-Coconut-Chili-Avocados
Achara-Coco-Chile-Aguacate

MAIN DISHES
PLATOS PRINCIPALES

FRIED TOFU KUNG PAO / *TOFU FRITO KUNG PAO*
Peanut-Szechuan Chili Sauce-Vegetables-Red Chili Peppers
Cacahuate-Salsa Szechuan-Vegetales-Chile Rojo

PINEAPPLE SWEET & SOUR / *PIÑA AGRIDULCE*
Pineapple-Sweet & Sour Sauce-Bell Peppers-Onion-Ginger-Coriander
Piña-Salsa Agridulce-Pimientos-Cebolla-Jengibre-Cilantro

THAI COCONUT SHRIMP / *CAMARÓN AL COCO THAI*
Coconut Milk-Vegetable Broth-Garlic-Ginger-Coriander-Vegetable-Plantain-Cumin Seed
Leche de Aguacate-Caldo de Verduras-Ajo-Jengibre-Cilantro-Vegetales-Plátano-Comino

ORANGE MONGOLIAN BEEF / *CARNE DE RES NARANJA MONGOLA*
Sweet Soy Sauce-Green Onions-Beef-Garlic
Salsa de Soya Dulce-Cebollín-Carne de Res-Ajo

SESAME & JALAPEÑO SEARED SALMON / SALMON SELLADO CON JALAPEÑO Y SÉSAMO
Jalapeño Emulsify Sauce-Roasted Cauliflower
Emulsión de Jalapeño-Coliflor Rostizada

RICE & NOODLES
ARROZ & FIDEOS

YAKIMESHI RICE
Carrots-Onions-Cabbage-Peppers-Coriander- Eggs-Soy Sauce-Vermicelli
Zanahoria-Cebolla-Repollo-Chile-Cilantro-Huevo-Salsa de Soya-Vermicelli

CHICKEN CHOW MEIN / CHOW MEI DE POLLO
Celery-Cabbage-Garlic-Ginger-Green Onions-Carrots-Soy Sauce-Sesame Oil-Oyster Sauce
Apio-Repollo-Ajo-Jengibre-Cebollín-Zanahoria-Salsa de Soya-Aceite de Sésamo-Salsa de Ostras

SHRIMP PAD THAI / PAD THAI DE CAMARÓN
Bell Pepper-Carrot-Green Onion-Cilantro-Bean Sprouts-Garlic-Fish Sauce-Peanuts-Soy Sauce-Tamarind
Pimientos-Zanahoria-Cebollín-Brote de Frijol-Ajo-Salsa de Pescado-Cacahuate-Salsa de Soya-Tamarindo

CHIFA "STIR FRY NOODLES" / CHIFA ¨TALLARIN SALTADO¨
Onions-Chives-Tomato-Coriander-Beef-Oregano-Yellow Pepper-Oyster sauce-Soy Sauce
Cebolla-Cebollín-Jitomate-Cilantro-Carne de Res-Orégano-Ají Amarillo-Salsa de Ostras-Salsa de Soya

KIDS MENU • *MENÚ DE NIÑOS*

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*

Shrimp stir-fry with sweet & sour sauce • *Camarones salteados con salsa agridulce*

Grilled beef steak and mashed potatoes • *Filete de res a la parrilla con puré de papa*

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*

TEMPURA BANANA
PLATÁNO TEMPURA
Served with chocolate sauce and vanilla ice cream
Servido con salsa de chocolate y helado de vainilla

LYCHEE SORBET
SORBETE DE LICHI

FUJIYAMA
Coffee jelly served with vanilla ice cream and Kalhúa sauce
Gelatina de café servida con helado de vainilla y salsa de Kalhúa

GREEN TEA SORBET
SORBETE DE TÉ VERDE

TEMPURA ICE CREAM
HELADO TEMPURA
Fried vainilla ice cream with caramel and sake sauce
Helado de vainilla frito en salsa de caramelo y sake

FIG TART
TARTA DE HIGO

GREEN TEA CRÈME BRÛLÉE
CRÈME BRÛLÉE DE TÉ VERDE

ICE CREAM DUO
DÚO DE HELADO

GRILLED CARDAMOM PINEAPPLE
PIÑA ASADA AL CARDAMOMO
Grilled pineapple in a cardamom, cinnamon and ginger syrup
Coconut sorbet and cacao nibs
Piña asada en jarabe de cardamomo, canela y jengibre
Sorbete de coco, nibs de cacao, hojas de menta