



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 en una raza bovina originaria de Japón. Su carne es muy apreciada por sus características de sabor, ternera y jugosidad, es utilizada para la preparación de platos gourmet de alto coste. Su grasa es rigurosamente sana para el consumo humano, pues contiene 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)	\$1,700	\$85
<i>900gr Nuestro Gran Tomahawk</i>		
250 Grs - 8 Oz New Zealand Rack Of Lamb	\$900	\$45
<i>250gr Costillar De Cordero De Nueva Zelanda</i>		
500g-17.5oz San Carlos, B.c. Wild-Caught Lobster Tail	\$1,600	\$80
<i>500gr Cola De Langosta Salvaje</i>		
300g-10oz Strip Loin Wagyu	\$2,760	\$138
<i>300gr Tira De Lomo Wagyu</i>		
210 Gr - 7 Oz Jumbo Shrimp	\$700	\$35
<i>210 Gr Camarones Jumbo</i>		
350 Grms - 12 Oz Alaska King Crab	\$2,000	\$100
<i>350 Gr Cangrajo Rey De Alaska</i>		

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

A large, bold, black calligraphic Japanese character, '禅' (Zen), is centered in the upper half of the page. Below it, the word '(ZEN)' is written in a smaller, simple, black sans-serif font. The background features a light gray silhouette of a mountain range.

(ZEN)

A light gray silhouette of bamboo stalks and leaves is positioned in the lower right quadrant of the page, extending towards the bottom edge.

**DINNER
CENA**

APPETIZERS & DIM SUM APERITIVOS & DIM SUM

EDAMAMES

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

ROCK SHRIMPS / 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-Cebollín-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



DAIRY PRODUCT
PRODUCTO
LÁCTEO



EGG
HUEVO



PORK
PUERCO



SHELLFISH
MARISCOS



TREE NUTS
NUECES



PEANUTS
CACAHUATE



GLUTEN FREE
SIN GLUTEN



VEGETARIAN
VEGETARIANO
*Contains dairy /
Contiene lácteos



VEGAN
VEGANO



SLIGHTLY SPICY
LIGERAMENTE PICANTE



SPICY
PICANTE



VERY SPICY
MUY PICANTE



SUGAR FREE
SIN AZÚCAR

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.

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.

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



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.

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.

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



DAIRY PRODUCT
PRODUCTO
LÁCTEO



EGG
HUEVO



PORK
PUERCO



SHELLFISH
MARISCOS



TREE NUTS
NUECES



PEANUTS
CACAHUATE



GLUTEN FREE
SIN GLUTEN



VEGETARIAN
VEGETARIANO
*Contains dairy /
Contiene lácteos



VEGAN
VEGANO



SLIGHTLY SPICY
LIGERAMENTE PICANTE



SPICY
PICANTE



VERY SPICY
MUY PICANTE







SUGAR FREE
SIN AZÚCAR


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.

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.

MAIN DISHES PLATOS PRINCIPALES

FRIED TOFU KUNG PAO / TOFU FRITO KUNG PAO *  
Peanut-Szechuan Chili Sauce-Vegetables-Red Chili Peppers
Cacahuete-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-Cacahuete-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



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.


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.

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



DAIRY PRODUCT
PRODUCTO
LÁCTEO



EGG
HUEVO



PORK
PUERCO



SHELLFISH
MARISCOS



TREE NUTS
NUECES



PEANUTS
CACAHUATE



GLUTEN FREE
SIN GLUTEN



VEGETARIAN
VEGETARIANO
*Contains dairy /
Contiene lácteos



VEGAN
VEGANO



SLIGHTLY SPICY
LIGERAMENTE PICANTE



SPICY
PICANTE



VERY SPICY
MUY PICANTE



SUGAR FREE
SIN AZÚCAR

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.

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.

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 vanilla 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


DAIRY PRODUCT
PRODUCTO
LÁCTEO


EGG
HUEVO


PORK
PUERCO


SHELLFISH
MARISCOS


TREE NUTS
NUECES


PEANUTS
CAJAHUATE


GLUTEN FREE
SIN GLUTEN


VEGETARIAN
VEGETARIANO
*Contains dairy /
Contiene lácteos


VEGAN
VEGANO


SLIGHTLY SPICY
LIGERAMENTE PICANTE


SPICY
PICANTE


VERY SPICY
MUY PICANTE


SUGAR FREE
SIN AZÚCAR

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.

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.