

# 魂

## ASA I

J A P A N E S E

### APERITIVOS | APPETIZERS

#### **EDAMEME**

Frijol soya verde  
Young soy bean

#### **TORO TATAKI**

Atún toro sellado con salsa ponzu y cebollín  
Seared tuna toro with ponzu sauce and scallion

#### **HAMACHI YUZU KOSHO**

Sashimi de cola amarilla Hamachi con salsa chile japonés y copo de tempura  
Yellow tail sashimi with Japanese chile pepper sauce and tempura flake

#### **SOFTSHELL CRAB**

Cangrejo concha suave frito  
Fried softshell crab

#### **SPICY CHICKEN WING**

Aristas de pollo marinado con salsa soya y ajo, pimienta blanca y ajonjolí blanco  
Garlic soy marinated spicy chicken wing with white pepper and sesame seeds

#### **PUNTA MITA FISH AND CHIPS**

Pescado frito y chicharrón. Salsa vinagre dulce con verduras  
Fried fish and Mexican crispy pork skin with vegetable sweet vinegar sauce

#### **MISO SOUP**

Cubos de pescados, cebollín y alga wakame  
Diced fish, scallion and wakame seaweed

### SASHIMI

#### **CHICO - SMALL**

3 variedades de pescado  
3 kinds of fish

#### **MEDIANO - MEDIUM**

6 variedades de pescados y mariscos  
6 kinds of fish and sea food

### TEMPURA

#### **ALCACHOFA - ARTICHOKE**

6 piezas - 6 pieces

#### **CAMARÓN - SHRIMP**

6 piezas - 6 pieces

#### **VERDURAS - VEGETABLES**

10 piezas - 10 pieces

#### **MEZCLADO - MIXED**

3 piezas de camarón y 6 piezas de verduras  
3 pieces shrimp, 6 pieces vegetables

# 魂

## A S A I

J A P A N E S E

### ENTRADAS | ENTREES

#### **BLACK COD**

Marinado en soya y sake al horno y verduras salteadas  
Broiled black cod. Marinated in sweet soy sauce, sauteed vegetables

#### **BEEF SHORT RIB**

Estofado con salsa miso y puré de garbanzo  
Beef short rib stew with chickpea puree

### PLATO DE SUSHI | SUSHI PLATTER

**NIGIRI** selección del día 10 piezas  
10 pieces of chef's selection

**NIGIRI** selección del día 6 piezas  
6 pieces of chef's selection

Atún Rojo | Lean tuna  
Atún Chutoro | Medium fatty tuna  
Atún Toro | Fatty tuna  
Hamachi | Yellow tail  
Salmón | Salmon  
Robalo | Sea bass  
Camarón | Shrimp  
Anguila | Eel  
Almeja Chocolate | Chocolate Clam  
Almeja Generosa | Geoduck  
Pulpo | Octopus  
Ikura/Huevo de Salmón | Salmon Roe  
Erizo (temporada) | Sea Urchin  
Nopal | Cactus  
Anguila con Foie Gras | Eel with Foie Gras  
Pescado del día A | Fish of day A  
Pescado del día B | Fish of day B

### BOWLS

#### **CHINGON DON**

Atún toro, anguila, huevo de salmón y foie gras  
Toro, eel, salmon roe and foie gras

#### **SPICY TORO AVO**

Atún toro, aguacate y cebollín con salsa picante  
Toro, avocado, scallion with chile sauce

#### **CHIRASHI**

Sashimi de pescados y mariscos surtidos  
Assorted sashimi on sushi rice

#### **BARA CHIRASHI**

Pescados y mariscos cortados en cubos  
Diced fish and sea food

#### **SALMÓN IKURA DON**

Salmón y huevo de salmón  
Salmon and salmon roe

# 魂

## A S A I

J A P A N E S E

### ROLLOS | ROLLS

#### **SPICY TUNA**

Atún, pepino, aguacate, hueva de pez volador con salsa picante  
Tuna, cucumber, avocado and flying fish roe with chile sauce

#### **CRISPY SOFTSHELL CRAB**

Cangrejo concha suave, cebollín y hueva de pez volador  
Softshell crab, scallion and flying fish roe

#### **EBI TEN**

Tempura de camarón, aguacate y pepino  
Shrimp tempura, avocado and cucumber

#### **TEKKA MAKI**

Atún rojo  
Lean tuna

#### **KAISEN MAKI**

Atún, salmón, robalo, camarón, tobiko y cebollín  
Tuna, salmon, sea bass, shrimp, flying fish roe and scallion

#### **TEKKA SPECIAL**

Combinación de Atún rojo, chutoro y toro  
Lean tuna, chutoro and toro combination

#### **UNA FOIE MAKI**

Anguila y foie gras  
Eel and foie gras

#### **SALMÓN SKIN**

Piel de salmón, cebollín y hueva de salmón  
Salmon skin, scallion with salmon roe

### POSTRES | DESSERTS

#### **ICE CREAM TEMPURA**

Helado de vainilla frito con salsa chocolate.  
Fried vanilla ice cream with chocolate sauce

#### **GREEN TEA PANNA COTTA**

Panna cotta de matcha con frutos rojos. Salsa vainilla  
Green tea panna cotta with berrys. Vanila syrup