

# MENU

魂  
ASAI

## DIM SUM

**Rib eye wontons, tamari sake cured egg yolk, sesame seed oil** **\$210**

Wontons de Rib eye, salsa tamari con sake

**Shrimp and chive steamed dumplings** **\$250**

Dumplings de camarón y cebollín al vapor

**Cauliflower fritters, pickled carrots, red curry mole sauce** **\$180**

Coliflor frita acompañada de zanahoria encurtida, salsa de mole con curry rojo

**Pork belly baos with hoisin sauce and pickled cucumber** **\$250**

Baos de pork belly con salsa hoisin y pepinillo

## APPETIZERS | ENTRADAS

**Spicy tuna tartar, cucumber radish salad, sesame avocado** **\$300**

Tartar picante de atún, ensalada de pepino con rábano, aguacate con sésamo

**Seaweed salad** **\$120**

Ensalada de algas con calabacines

**Edamames** **\$90**

Frijoles de soya

**Miso soup**

*Diced fish, scallions and wakame salad*

Sopa con cubos de pescados, cebollín y alga wakame

**Spicy Chicken wings** **\$220**

*Garlic soy marinated chicken wings with white pepper and sesame seeds*

Alitas de pollo picantes marinadas en soya con ajo, pimienta blanca y ajonjolí

**Beef teriyaki** **\$250**

*Pan fried beef tenderloin with teriyaki sauce*

Filete de res a la plancha con salsa teriyaki

**Fried snapper** **\$220**

*Fried red snapper with sweet vinegar vegetable sauce*

Huachinango frito con salsa de vinagre dulce y verduras

**Black cod** **\$280**

*Broiled black cod, marinated with soy sauce, sauteed vegetables*

Bacalao negro marinado en sake y soya al horno, acompañado de verduras salteadas

## TEMPURA

**Artichoke** **\$210**

*6 pieces artichoke*

6 piezas de alcachofa

**Shrimp** **\$320**

*6 pieces of shrimp*

6 piezas de camarón

**Vegetables** **\$210**

*10 pieces of vegetables*

10 piezas de vegetales

**Mix** **\$280**

*3 pieces of shrimp and 6 pieces of vegetables*

3 piezas de camarón y 6 piezas de vegetales

---

## SASHIMI

---

<b>Toro Tataki</b>	<b>\$450</b>
<i>Seared tuna toro with ponzu sauce and scallion</i>	
Atún toro sellado con salsa ponzu y cebollín	
<b>Hamachi Yuzu Kosho</b>	<b>\$440</b>
<i>Yellowtail sashimi with Japanese chile pepper sauce and tempura flake</i>	
Sashimi de Hamachi cola amarilla con salsa de chile japonés y copo de tempura	<b>\$90</b>
<b>Small / Chico</b>	<b>\$420</b>
<i>3 kinds of fish</i>	
3 variedades de pescado	
<b>Medium / Mediano</b>	<b>\$690</b>
<i>6 kinds of fish and sea food</i>	
6 variedades de pescados y mariscos	

---

## SUSHI

---

<b>Omakase</b>	<b>\$1600</b>
<i>3 appetizers, 10 pieces nigiri, 1 roll, miso soup and dessert</i>	
3 aperitivos, 10 piezas nigiri, 1 rollo, sopa miso y postre	
<b>Nigiri 10</b>	<b>\$900</b>
<i>10 pieces of chef's selection and 1 roll</i>	
10 piezas a selección del chef y 1 rollo	
<b>Nigiri 6</b>	<b>\$650</b>
<i>6 pieces of chef's selection and 1 roll</i>	
6 piezas a selección del chef y 1 rollo	

---

## NIGIRI

---

<b>Lean tuna / Atún rojo</b>	<b>\$130</b>
<b>Medium fatty tuna / Atún Chutoro</b>	<b>\$170</b>
<b>Fatty tuna / Atún toro</b>	<b>\$190</b>
<b>Yellow tail / Hamachi</b>	<b>\$200</b>
<b>Salmon / Salmón</b>	<b>\$110</b>
<b>Sea bass / Robalo</b>	<b>\$90</b>
<b>Shrimp / Camarón</b>	<b>\$90</b>
<b>Eel with foie gras / Anguila foie gras</b>	<b>\$200</b>
<b>Fish of the Day A / Pesca del día A</b>	<b>\$90</b>
<b>Fish of the Day B / Pesca del día B</b>	<b>\$90</b>
<b>Cholocata clam / Almeja chocolata</b>	<b>\$120</b>
<b>Geoduck / Almeja generosa</b>	<b>\$130</b>
<b>Octopus / Pulpo</b>	<b>\$110</b>
<b>Salmon roe / Ikura-Hueva de Salmón</b>	<b>\$120</b>
<b>Sea urchin / Erizo (temporada)</b>	<b>\$160</b>
<b>Eel / Anguila</b>	<b>\$100</b>

---

## BOWLS

---

<b>Chingon don</b>	<b>\$560</b>
<i>Toro, eel, salmon roe and foie gras</i>	
Atún toro,anguila, hueva de salmón y foie gras	
<b>Spicy toro avo</b>	<b>\$360</b>
<i>Toro, avocado, scallion with chili sauce</i>	
Atún toro, aguacate, cebollin con salsa de chile	
<b>Chirashi</b>	<b>\$320</b>
<i>Assorted sashimi on sushi rice</i>	
Sashimi de pescados y mariscos surtidos sobre arroz	
<b>Bara chirashi</b>	<b>\$290</b>
<i>Diced fish and seafood</i>	
Pescados y mariscos cortados en cubos	
<b>Salmon ikura don</b>	<b>\$320</b>
<i>Salmon and salmon roe</i>	
Salmón y huevas de salmón	

---

## ROLLS

---

**Spicy tuna** **\$300**

*Tuna, cucumber, avocado and flying fish roe with chili sauce*

Atún, pepino, aguacate y hueva de pez volador con salsa de chiles

**Ebi ten** **\$260**

*Tempura Shrimp, avocado and cucumber*

Tempura de camarón, aguacate y pepino

**Tekka maki** **\$235**

*Lean tuna*

Atún rojo

**Kaisen maki** **\$360**

*Tuna, salmon, sea bass, shrimp, flying fish roe and scallion*

Atún, salmón, robalo, hueva de pez volador y cebollin

**Tekka special** **\$360**

*Lean tuna, chutoro and toro combination*

Combinación de atún rojo, chutoro y toro

**Una foie maki** **\$335**

*Eel and foie gras*

Anguila y foie gras

**Salmon skin** **\$240**

*Salmon skin, scallion with salmon roe*

Piel de salmon, cebollín y hueva de salmón

---

## MAIN COURSE | PLATOS PRINCIPALES

---

**Pan seared New York steak, broccolini, squash, yuzu BBQ sauce** **\$550**

Rib eye al sartén con salsa BBQ de yuzu, brocolini y calabacitas

**Grilled catch of the day, baby bok choy, shitake mushrooms and green curry** **\$420**

Pesca del día con bok choy, curry verde y hongos shitake

**Crispy suckling pig with fresh salad and plum sauce** **\$550**

Cerdo lechal crujiente con ensalada fresca y salsa de ciruela

**Fried rice, Jazmin rice, Thai basil, Kalbi sauce** **\$180**

Arroz frito, arroz jazmín, albahaca thai y salsa kalbi

**Rib eye** **\$480**

**Shrimp / Camarón** **\$320**

**Chicken / Pollo** **\$280**

---

## DESSERT / POSTRE

---

**Ice cream tempura** **\$150**

*Fried vanilla ice cream with chocolates sauce*

Helado de vainilla frito y acompañado de salsa de chocolate

**Banana cinnamon spring rolls with ice cream** **\$150**

Rollos de plátano con canela y helado de vainilla

**Chocolate cake coconut ice cream (gluten free)** **\$200**

Pastel de chocolate con helado de coco (gluten free)

**Crispy Ice cream sandwich, roasted hazelnuts, vanilla ice cream, chocolate ganache** **\$200**

Sándwich crujiente de helado de vainilla, avellanas y ganache de chocolate

Precios en pesos mexicanos, impuestos incluidos.  
Considerar un 15% de servicio adicional.

*Prices in Mexican pesos, tax included. 15% service charge will be added to your bill.*