



Umami

JAPANESE RESTAURANT

う
ま
味

VINOS / WINES

BLANCOS / WHITES

Monopole 450
Viura.
Rioja, España

LA Cetto 425
Chenin Blanc.
Valle de Guadalupe, México

Santo Tomás 390
Chardonnay.
Baja California, México

Cune 330
Verdejo.
Rioja, España

Woodbridge 390
Sauvignon Blanc.
Napa Valley, USA

ROSADOS / ROSÉ

Marqués de Cáceres 460
Tempranillo, garnacha tinta.
Rioja, España

LA Cetto 390
Zinfandel.
Valle de Guadalupe, México

ESPUMOSOS / SPARKLING

Möet Chandon Ice Imperial 2,195
Pinot noir, chardonnay, pinot meunier.
Champagne, Francia

Möet Chandon Brut 1,550
Pinot noir, chardonnay, pinot meunier.
Champagne, Francia

Cava Peñalba Brut 590
Viura, chardonnay.
Ribera del Duero, España

Precios en pesos mexicanos / Prices in mexican pesos
Impuestos incluidos / Taxes included

う
ま
味

TINTOS / RED

3 V Casa Madero 560
Cabernet sauvignon, merlot, tempranillo.
Parras Coahuila, México

Las Nubes Colección 560
Mezclas de tintos.
Valle de Guadalupe, México

Protos Roble 550
Tempranillo.
Ribera del Duero, España

LA Cetto 420
Petite Sirah.
Valle de Guadalupe, México

Santo Tomás 390
Cabernet Sauvignon.
Baja California, México

Woodbridge 390
Merlot.
Napa Valley, USA

Cune Crianza 390
Tempranillo, garnacha, mazuelo.
Rioja, España

GRANDES VINOS / PREMIUM WINES

PSI Pingus 1,740
Tempranillo.
Ribera del Duero, España

Matarromera Crianza 1,190
Tempranillo.
Ribera del Duero, España

Monte Xanic 790
Cabernet Sauvignon, merlot.
Valle de Guadalupe, México

Arzuaga Crianza 1,120
Tempranillo, sauvignon, merlot.
Ribera del Duero, España

Precios en pesos mexicanos / Prices in Mexican pesos
Impuestos incluidos / Taxes included

う
ま
味

ENTRADAS / ENTREES

EDAMAME

Frijol de soya en vaina al vapor
Steamed soybean pod

\$ 70 VEGANO / VEGAN

YAKITORI (3 pcs)

Brochetas de pollo teriyaki
Chicken skewers with teriyaki sauce

\$130

GYOZA (5 pcs)

Relleno de cerdo y verduras
Stuffed with pork and vegetables

\$140

HAMACHI KAMA *

Cachete de hamachi a la parrilla
Grilled hamachi cheek

\$190

* NO INCLUIDO EN PLAN TODO INCLUIDO / NOT INCLUDED IN THE ALL INCLUSIVE PLAN

El consumo de carnes crudas o poco cocidas, pueden aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos / Consuming raw or undercooked meats, may increase your risk of foodborne illnesses.

う
ま
味

ENSALADAS / SALADS

SEAWEED

Ensalada de algas marinas
Seaweed salad

\$130 VEGANO / VEGAN

SUNOMONO

Ensalada de pepino y pulpo
Cucumber and octopus salad

\$140

SOPA & TALLARINES / SOUP & NOODLES

MISO SHIRU

Sopa de soya con tofu, alga y cebollín
Soy soup with tofu, seaweed and chives

\$ 80 VEGETARIANO / VEGETARIAN

TEMPURA UDON

Fideos de Udon con camarón tempura
Noodles with tempura shrimp

\$190

RAMEN

Fideos acompañados de panza de cerdo
Noodles with pork belly

\$260

El consumo de carnes crudas o poco cocidas, pueden aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos / Consuming raw or undercooked meats, may increase your risk of foodborne illnesses.

ひま味

SASHIMI

TAKO Pulpo hervido <i>Boiled octopus</i>	(5 pcs)	\$170
SHIROMI Pesca del día <i>Catch of the day</i>	(5 pcs)	\$180
SHAKE Salmón fresco <i>Fresh salmon</i>	(5 pcs)	\$220
MAGURO Atún fresco <i>Fresh tuna</i>	(5 pcs)	\$250
HAMACHI * Cola amarilla <i>Yellowtail</i>	(5 pcs)	\$260
MORIAWASE Mixto <i>Mix shashimi</i>	(10 pcs)	\$320

* NO INCLUIDO EN PLAN TODO INCLUIDO / NOT INCLUDED IN THE ALL INCLUSIVE PLAN

El consumo de carnes crudas o poco cocidas, pueden aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos / Consuming raw or undercooked meats, may increase your risk of foodborne illnesses.

う
ま
味

NIGIRI SUSHI

SHIROMI Pesca del día <i>Catch of the day</i>	\$ 40	MASAGO Hueva de pez volador <i>Flying fish roe</i>	\$ 50
TAKO Pulpo <i>Octopus</i>	\$ 40	HAMACHI * Cola amarilla <i>Yellowtail</i>	\$ 60
KANIKAMA Imitación cangrejo <i>Crab imitation</i>	\$ 40	IKURA * Hueva de salmón <i>Salmon roe</i>	\$ 90
MAGURO Atún <i>Tuna</i>	\$ 50		
SHAKE Salmón <i>Salmon</i>	\$ 50		
EBI Camarón <i>Shrimp</i>	\$ 50		

PRECIOS POR PIEZA / PRICES PER PIECE

* NO INCLUIDO EN PLAN TODO INCLUIDO / NOT INCLUDED IN THE ALL INCLUSIVE PLAN

El consumo de carnes crudas o poco cocidas, pueden aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos / Consuming raw or undercooked meats, may increase your risk of foodborne illnesses.

うま味

TEMAKI & CONOS

SHAKE KAWA

Piel de salmón frita
Fried salmon skin

\$120

SHAKE

Salmón, aguacate y pepino
Salmon, avocado and cucumber

\$120

EBI

Camarón, pepino y aguacate
Shrimp, cucumber and avocado

\$120

MAGURO

Atún, aguacate y pepino
Tuna, avocado and cucumber

\$130

SPICY TUNA

Atún picante
Spicy tuna

\$130 **PICANTE / SPICY**

SPICY SHAKE

Salmón picante
Spicy salmon

\$130 **PICANTE / SPICY**

PRECIOS POR PIEZA / PRICES PER PIECE

El consumo de carnes crudas o poco cocidas, pueden aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos / Consuming raw or undercooked meats, may increase your risk of foodborne illnesses.

う
ま
味

MAKI MONO & ROLLOS

KANI ROLL

\$180

Rollo envuelto en kanikama con aguacate y pepino *Kanikama roll with cucumber and avocado*

TAKO ROLL

\$180

Rollo envuelto en pulpo y aguacate con pepino *Octopus roll with cucumber and avocado*

MASAGO MAKI

\$180

Rollo envuelto en hueva con camarón, pepino y aguacate *Shrimp roe roll with cucumber and avocado*

SPICY TUNA ROLL PICANTE / SPICY \$180

Rollo de atún picante *Spicy tuna roll*

EBI ROLL

\$200

Rollo envuelto en camarón con aguacate y pepino *Shrimp roll with avocado and cucumber*

SHAKE ROLL

\$210

Rollo envuelto en salmón y aguacate *Avocado and salmon roll*

UMAMI ROLL

\$210

Rollo envuelto en camarón, masago y salsa de anguila *Shrimp roll with masago and eel sauce*

CRAB ROLL *

\$230

Rollo envuelto en jaiba suave con aguacate y salsa de tamarindo *Soft crab roll with avocado and tamarind sauce*

*TODOS NUESTROS ROLLOS INCLUYEN DE 8 A 10 PZAS
ALL OUR ROLLS INCLUDE 8 TO 10 PCS*

** NO INCLUIDO EN PLAN TODO INCLUIDO / NOT INCLUDED IN THE ALL INCLUSIVE PLAN*

El consumo de carnes crudas o poco cocidas, pueden aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos / Consuming raw or undercooked meats, may increase your risk of foodborne illnesses.

う
ま
味

EMPANADOS & FRITOS

CHEESE KUSHIAGE	(3 pcs)	\$100
<i>Queso manchego</i> <i>Manchego cheese</i>		
EBI KUSHIAGE	(3 pcs)	\$120
<i>Camarón</i> <i>Shrimp</i>		
TORI KARA AGE		\$160
<i>Pollo marinado frito</i> <i>Marinated fried chicken</i>		
TEMPURA EBI		\$190
<i>Camarón</i> <i>Shrimp</i>		
TEMPURA MORIWASE		\$220
<i>Camarón y verduras</i> <i>Shrimp and vegetables</i>		

El consumo de carnes crudas o poco cocidas, pueden aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos / Consuming raw or undercooked meats, may increase your risk of foodborne illnesses.

う
ま
味

ARROZ / RICE

YAKIMESHI

\$160

Arroz frito con verduras, huevo y camarón
Fried rice with vegetables, egg and shrimp

TORI DON

\$230

Pollo teriyaki servido sobre arroz gohan
Teriyaki chicken served on gohan rice

SHAKE DON

\$270

Sashimi de salmón, servido sobre arroz gohan
Salmon sashimi, served on gohan rice

TEKKA DON

\$290

Sashimi de atún servido sobre arroz gohan
Tuna sashimi served on gohan rice

KAISEN DON

\$290

Sashimi de atún, salmón y pescado del día servido sobre arroz gohan
Sashimi of tuna, salmon and catch of the day served on gohan rice

El consumo de carnes crudas o poco cocidas, pueden aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos / Consuming raw or undercooked meats, may increase your risk of foodborne illnesses.

うま味

POSTRES / DESSERTS

PASTEL JAPONES

\$100

Tradicional pastel de queso japonés
Traditional Japanese cheese cake

DAIFUKU MOCHI

\$100

Pastelitos de arroz rellenos de frijol dulce
Rice cakes filled with sweet beans

MITSUMAME

\$100

Frutas, Agar- Agar y lichis en almíbar
Fruits, Agar- Agar and lychees in syrup



う
ま
味

AGUAS & REFRESCOS WATER & SODAS

<i>Perrier</i>	\$ 90
<i>Fiji 1 lt.</i>	\$100
<i>Refrescos / Sodas</i>	\$ 40

APERITIVOS

<i>Campari</i>	\$ 85
<i>Martini Blanco</i>	\$ 85
<i>Martini Rosso</i>	\$ 85
<i>Martini Extra Seco</i>	\$ 85
<i>Pernod</i>	\$ 85
<i>Fernet Branca</i>	\$110

BRANDY

<i>Torres X</i>	\$110
<i>Terry</i>	\$110
<i>Don Pedro</i>	\$ 85
<i>Fundador</i>	\$ 85
<i>Gran Duque</i>	\$160
<i>Lepanto</i>	\$160
<i>Cardenal Mendoza</i>	\$160

MEZCAL

<i>Zignum rep.</i>	\$110
<i>Los cuerudos</i>	\$100
<i>Danzantes Rep.</i>	\$200

VODKA

<i>Smirnoff</i>	\$ 90
<i>Stolichnaya</i>	\$ 110
<i>Wyborowa</i>	\$ 90
<i>Absolut Azul</i>	\$ 95
<i>Absolut Citron</i>	\$ 95
<i>Absolut Mandrin</i>	\$ 95
<i>Grey Goose</i>	\$150
<i>Belvedere</i>	\$150
<i>Beluga</i>	\$250

WHISKEY

<i>JW Etiqueta Roja</i>	\$100
<i>Crown Royal</i>	\$ 110
<i>Jim Bean</i>	\$ 95
<i>Jack Daniel´s</i>	\$130
<i>JW Etiqueta Negra</i>	\$150
<i>Chivas Regal 12</i>	\$150
<i>Buchanan´s 12</i>	\$170
<i>Buchanan´s 18</i>	\$250
<i>Chivas Regal 18</i>	\$250
<i>JW Etiqueta Azul</i>	\$500

COGNAC

<i>Courvoisier VSOP</i>	\$ 160
<i>Hennessy VSOP</i>	\$ 160

Precios en pesos mexicanos / Prices in mexican pesos
Impuestos incluidos / Taxes included

うま味

DIGESTIVOS

<i>Baileys</i>	\$ 90
<i>Kahlúa</i>	\$ 85
<i>Jerez Tio Pepe</i>	\$ 85
<i>Sambuca</i>	\$ 85
<i>Galliano</i>	\$ 85
<i>Sambuca negro</i>	\$ 110
<i>Frangelico</i>	\$ 110
<i>Grand Marnier</i>	\$ 160
<i>Drambuie</i>	\$ 160
<i>Amaretto Disaronno</i>	\$ 110

GINEBRA

<i>Tanqueray</i>	\$100
<i>Beefeater</i>	\$110
<i>Bombay</i>	\$130
<i>Tanqueray 10</i>	\$160
<i>Bulldog</i>	\$180
<i>Hendrick's</i>	\$180
<i>London No. 1</i>	\$180
<i>Mom</i>	\$180
<i>Monkey</i>	\$300

TEQUILA

<i>Cuervo Especial</i>	\$ 85
<i>Cuervo Tradicional</i>	\$ 90
<i>Hornitos Rep.</i>	\$ 90
<i>Cazadores Rep.</i>	\$ 85
<i>Don Julio Rep.</i>	\$ 130
<i>Herradura Rep.</i>	\$ 130
<i>Don Julio Añejo</i>	\$ 140
<i>1800 Añejo</i>	\$ 140
<i>Don Julio 70</i>	\$ 150
<i>Reserva de la Fam.</i>	\$280
<i>Casa Dragones</i>	\$500

RON

<i>Appleton Special</i>	\$ 90
<i>Appleton Blanco</i>	\$ 90
<i>Captain Morgan</i>	\$ 90
<i>Bacardi Blanco</i>	\$ 90
<i>Bacardi Añejo</i>	\$ 90
<i>Bacardi Solera</i>	\$ 90
<i>Bacardi Limón</i>	\$ 90
<i>Havana 7 años</i>	\$130
<i>Malibú</i>	\$100
<i>Zacapa 23 años</i>	\$170
<i>Zacapa XO</i>	\$400

CERVEZA / BEER

<i>Botella Nacional / National beer</i>	\$ 60
<i>Asahi</i> JAPON	\$100
<i>Sapporo</i> JAPON	\$120

SAKE FRIO / COLD SAKE

<i>Ozeki dry</i>	\$ 300
(375ml) USA	
<i>Pure junmai</i>	\$ 350
(300ml) USA	
<i>Karatamba</i>	\$ 500
(300ml) JAPON	
<i>Dassai 50 junmai daiginjo</i>	\$ 600
(300ml) JAPON	

Precios en pesos mexicanos / Prices in mexican pesos
Impuestos incluidos / Taxes included

う
ま
味

INFUSIONES / INFUSIONS

Té Matcha / Matcha tea

\$ 60

JAPON

Té verde japonés procesado como polvo fino, de color verde claro brillante y sabor intenso. Es considerado el Té más saludable debido a que al beber Matcha se está consumiendo la hoja entera del Té.

Japanese green tea processed as fine powder, bright light green color and intense flavor. It is considered the healthiest Tea because when drinking Matcha the whole leaf of Tea is being consumed.

Té Negro / Black tea

\$ 60

INDIA

De gran carácter y cuerpo, con notas a pimienta, de aroma suave y sabor a malta, fuerte y con astringencia.

Great character and body, with notes of pepper, of soft aroma and malt flavor, strong and with astringency.

Té Blanco / White tea

\$ 60

CHINA

Auténtico té blanco de China. Ideal para disfrutarse sin alimentos.

Authentic white tea from China. Ideal to enjoy without food.

Té Verde / Green tea

\$ 60

JAPON

Sencha de Japón de calidad Premium. Con notas marinas, untuoso y herbáceo, ideal para acompañar pescados, quesos suaves y postres de chocolate.

With marine notes, unctuous and herbaceous, ideal to accompany fish, soft cheeses and chocolate desserts.

Té de Frutos rojos / Red fruits tea

\$ 60

ALEMANIA

Novedosa combinación de Pu erh con el sabor de los frutos rojos. Pruébalo frío o para acompañar con postres de chocolate y fresa.

New combination of Pu erh with the taste of red fruits. Try it cold or to accompany with chocolate and strawberry desserts.

Precios en pesos mexicanos / Prices in mexican pesos
Impuestos incluidos / Taxes included

うま味