

# señora tanaka

## グリルハウス

### 前菜 ENTRADAS

#### FRÍO

🍴 Tostada de Atún | 30gr  
Aleta azul, aioli de búfalo, aguacate, cilantro  
Bluefin, buffalo aioli, avocado, cilantro

Tostada de Hamachi | 1pz  
Salsa tosazu spicy, hoja shiso, cilantro criollo  
Hamachi tostada. Spicy tosazu sauce, shiso leaf, creole cilantro

Batera de Atún Spicy | 90gr  
Cebolla crispy, spicy mayo, cilantro, cebollín, soya-yuzu  
Crispy onion, spicy mayo, cilantro, chives, yuzu-soy

Batera de Toro | 80gr  
Aleta azul, yuzu-aioli, aguacate, ají amarillo  
Bluefin, aioli-yuzu, avocado, yellow aji

Tartar de Toro | 100gr  
Cebollín chino, caviar de beluga, salsa de wasabi  
Chives, beluga caviar, wasabi sauce

Cebiche de Pulpo | 150gr  
Rocoto, jalapeño, ceniza habanero, tomate cherry, cebollín, cilantro  
Rocoto, jalapeño, habanero ash, cherry tomato, chives, cilantro

Cubos de Atún | 100gr  
Atún akami, chū-toro, o-toro, pepino persa, cebollín, ponzu, aioli de ajo  
tatemado, aguacate, cilantro criollo / Akami tuna, chū-toro, o-toro, persian  
cucumber, chives, ponzu, roasted garlic aioli, avocado, creole cilantro

Ostiones Tanaka | 4pza  
Salsa ponzu, soya-yuzu, cebollín, ají amarillo, sriracha  
Ponzu sauce, soy-yuzu, chives, aji amarillo, sriracha

🍴 Tataki de Filete/Atún | 100gr  
Col de bruselas, aioli de trufa, ponzu, cilantro  
Brussels sprouts, truffle aioli, ponzu, cilantro  
**FILETE DE RES PRIME** / Prime Beef Steak  
**ATÚN ALETA AZUL** / Bluefin Tuna

Servicio de Caviar Beluga / Beluga Caviar Service | 1oz

### ご飯と汁物 ARROZ & SOPA

Arroz Frito, soya, cebollín / soy, chives  
**POLLO ORGÁNICO** 520gr / Organic Chicken  
**FILETE DE RES** 520gr / Beef steak

Arroz Frito con Verduras | 520gr  
Germinado de soya, brócoli, morrón, leche de coco, zacate de limón  
Bean Sprout, broccoli, bell peppers, coconut milk, lemon grass

Arroz Frito con Mariscos | 520gr  
Camarón, pulpo, calamar, germen de soya, elote, brócoli, morrón,  
leche de coco, zacate de limón / Shrimp, octopus, squid, bean sprouts,  
corn, broccoli, bell peppers, coconut milk, lemongrass

🍴 Bibimbap de Wagyu | 400gr  
Soya, aceite de ajonjolí, chips de ajo, cebollín  
Soy, sesame oil, garlic chips, chives

Bibimbap de Res | 400gr  
Arroz al vapor, ajonjolí, calabaza, zanahoria, shiitake, germinado  
de soya, filete de res, salsa coreana y de ajonjolí  
Steamed rice, sesame seeds, zucchini, carrot, shiitake, bean sprouts, beef steak,  
Korean and sesame sauce

Bibimbap Vegetariano | 400gr  
Arroz al vapor, ajonjolí, calabaza, zanahoria, shiitake, germinado  
de soya, salsa coreana y de ajonjolí / Steamed rice, sesame, zucchini,  
carrot, shiitake, bean sprouts, Korean and sesame sauce

Sopa Misoshiro | 250ml  
Tofu, espinaca baby, cebollín / Tofu, baby spinach, chives

### 野菜 VEGETALES

🍴 Hongos Robata | 250gr  
Portobello, seta, cremini, yakitori / Portobello, mushroom, cremini, yakitori

Brócoli Asado | 200gr  
Aderezo yuzu, salsa miso, cebolla caramelizada, ajonjolí  
Roasted Broccoli. Yuzu dressing, miso sauce, caramelized onion, sesame

🍴 Elote Tempura | 100gr  
Aioli de búfalo, cilantro, salsa tempura  
Tempura Corn. Buffalo aioli, cilantro, tempura sauce

Betabel al Horno | 150gr  
Queso de cabra, reducción de balsámico, pistache, arúgula  
Roasted Beet. Goat cheese, balsamic reduction, pistachio, arugula

Coles de Bruselas Crujientes | 100gr  
Salsa secreta, chile piquín, limón amarillo  
Roasted Brussels Sprouts. Secret sauce, piquín chili, yellow lemon

Camote Japonés al Horno | 130gr  
Miso seco, mirin, soya, hoja de shiso, bonito, cebollín, ikura, aderezo  
de yuzu / Baked Japanese Sweet Potato. Dried miso, mirin, soy, shiso leaf, bonito, chives,  
ikura, yuzu dressing

#### CALIENTE

Edamame | 180gr  
Sal Maldon / Maldon salt  
Salsa negra, polvo piquín / Black sauce, piquín powder

Shishitos | 100gr  
Sal Maldon, limón california / Maldon salt, californian lemon

Papas Fritas | 300gr  
Sal matcha, aioli sambal / Matcha salt, sambal aioli

🍴 Camarones Roca | 130gr  
Soya dulce, mayo-picante, ajonjolí / Sweet soy, spicy-mayo, sesame

Jalapeño Poppers | 6pza  
Cangrejo, atún aleta azul, queso feta, soya-yuzu  
Crab, bluefin tuna, feta cheese, soy-yuzu

Huachinango Tempura | 170gr  
Cebolla morada, cilantro, serrano, amasu, pimienta  
Red onion, cilantro, serrano, amasu, pepper

🍴 Tacos de Robalo | 4pza  
Miso dulce, aioli de habanero, yuzu, cebollín, cilantro  
Sweet miso, habanero aioli, yuzu, chives, cilantro

Gyozas de Wagyu | 6pza  
Wagyu, cebollín, jengibre, salsa de ostión  
Wagyu, chives, ginger, oyster sauce

Crispy Rice de Atún | 6pza  
Arroz crujiente, atún, aioli búfalo, aioli de ajo, cilantro, cebollín  
Crispy rice, tuna, buffalo aioli, garlic aioli, cilantro, chives

Crispy Rice de Hamachi | 6pza  
Chile gochugaru, soya-trufa / Gochugaru chili, truffle-soy

Beef Roll | 150gr  
A la parrilla, espárragos, sal con ajo, balsámico de teriyaki  
Grilled, asparagus, garlic salt, balsamic teriyaki

Crab Spring Roll | 5pza  
Cangrejo King Crab, cebollín, cilantro, hoja de shiso, aioli sambal  
King crab, chives, cilantro, shiso leaf, sambal aioli

### サラダ ENSALADAS

Mix Garden | 90gr  
Champiñón, aguacate, pepino persa, espárragos, tomate cherry, aderezo  
de limón / Mushroom, avocado, Persian cucumber, asparagus, cherry tomato,  
lemon dressing

King Crab | 100gr  
King Crab, lechugas mixtas, hongo shiitake, chips de ajo, aderezo de limón  
King crab, mixed lettuce, shiitake mushroom, garlic chips, lemon dressing

Sunomono | 60gr  
Camarón gigante, wakame, pepino persa, furikake, vinagre de arroz dulce,  
ajonjolí / Giant shrimp, wakame, Persian cucumber, furikake, sweet rice  
vinegar, sesame

### 主要料理 FUERTES

Atún Aleta Azul | 200gr  
Al horno de leña, ensalada de lechugas baby  
Bluefin. Wood-fired oven, baby lettuce salad

🍴 Pulpo Anticucho | 150gr  
A la parrilla, salsa ají panca, pera asada, aioli de ajo, arúgula, cebollín  
Anticucho Octopus. Grilled, aji panca sauce, roasted pear, garlic aioli, arugula, chives

Salmón a la Sal | 200gr  
A la parrilla, pimiento shishito, salsa spicy ponzu  
Salted Salmon. Grilled, shishito pepper, spicy ponzu sauce

Pollo Orgánico Asado | 250gr  
Al horno de leña, brócoli, elote, morrón, portobello, uva negra, arúgula,  
aioli de curry, ceniza de habanero, yuzu kosho / Wood-fired oven organic  
chicken, broccoli, corn, bell pepper, portobello, black grape, arugula, curry aioli,  
habanero ash, yuzu kosho

🍴 Short Rib | 150gr  
Salsa teriyaki, ravioli de hongos y calabaza, uva negra, nuez  
Teriyaki sauce, kabocha squash and mushroom ravioli, black grape, walnut

Robalo Caramelo | 200gr  
Horneado, salsa de caramelo, germinado de soya, habanero  
Baked, caramel sauce, bean sprouts, habanero

Salmón al Horno | 200gr  
Salsa de soya dulce, chile garlic, mirin, hongo portobello, cebolla morada  
Baked salmon. Sweet soy sauce, chili garlic, mirin, portobello mushroom, red onion

## 寿司バル SUSHI BAR

### ROLLOS

#### \*Sra. Tanaka | 8pza

Anguila, salmón, camarón, cangrejo, aguacate, chile árbol, salsa agrídulce, aioli de ajo, cilantro / *Eel, salmon, shrimp, crab, avocado, chile de árbol, sweet and sour sauce, garlic aioli, cilantro*

#### Shibui | 8pza

Salmón, atún, espárrago, cebollín, aguacate, aioli picante, yuzu-miso, salsa agrídulce, balsámico / *Salmon, tuna, asparagus, chives, avocado, spicy aioli, yuzu-miso, sweet and sour sauce, balsamic*

#### Sakana | 8pza

Espárrago, cangrejo, salmón, aguacate, toro, cebolla crujiente, salsa de anguila / *Crab, salmon, toro, avocado, asparagus, crispy onion, eel sauce*

#### Californication | 8pza

Cangrejo, salmón, ikura, camarón, aguacate, espárrago, aioli de wasabi, ajonjolí negro / *Crab, salmon, ikura, shrimp, avocado, asparagus, wasabi aioli, black sesame*

#### Red Roll | 8pza

Atún, chispas de tempura, tártara, sriracha, aguacate, queso crema, masago, cebollín / *Tuna, tempura chips, tartar sauce, sriracha, avocado, cream cheese, masago, chives*

#### Atomic Roll | 8pza

Cangrejo spicy, salmón, kampachi tataki, coles de bruselas crujientes, cebolla cambray, mayo habanero, aji-mayo, mayo-trufa / *Spicy crab, salmon, kampachi tataki, crispy brussels sprouts, spring onion, habanero mayo, aji-mayo, truffle-mayo*

#### Spicy Tuna Roll | 8pza

Aceite de chile, mayo, cebollín chino, aguacate, ajonjolí / *Chili oil, mayo, chives, avocado, sesame*

#### Spicy Toro Roll | 8pza

Aceite de chile, mayo, cebollín chino, aguacate, ajonjolí / *Chili oil, mayo, chives, avocado, sesame*

#### Spicy Salmon | 8pza

Salmón, camarón, kanikama, cebollín, queso crema, aguacate, sriracha, tártara / *Shrimp, salmon, kanikama, chives, cream cheese, avocado, sriracha, tartar sauce*

#### Voodoo | 10pza

Salmón, aguacate, tartar de salmón, cebollín chino, aioli spicy, tempura, aioli ponzu, miel de trufa / *Salmon, avocado, salmon tartare, chives, spicy aioli, tempura, ponzu aioli, truffle honey*

#### Chü-toro Roll | 8pza

Atún, salmón tataki, tartar de chü-toro, aioli spicy, espárrago, aguacate, ajonjolí negro, cebollín chino / *Tuna, salmon tataki, chü-toro tartare, spicy aioli, asparagus, avocado, black sesame, chives*

#### Zuñi Roll | 10pza

Queso crema, aguacate, camarón, salmón, cangrejo spicy, ajonjolí, salsa de anguila, cilantro criollo / *Cream cheese, avocado, shrimp, salmon, spicy crab, sesame, eel sauce, creole cilantro*

#### Gold Member | 8pza

Rib eye Wagyu, hoja de oro, espárrago, cebollín flameado, salsa yakiniku / *Rib eye Wagyu, gold leaf, asparagus, flamed chives, yakiniku sauce*

### SASHIMI

#### Hamachi o Toro Serrano | 6pza

Soya-yuzu, serrano, cilantro / *Yuzu-soy, serrano, cilantro*

#### HAMACHI

#### TORO

#### Salmón Bubu | 6pza

Arroz inflado, soya, yuzu, chiles, cilantro / *Puffed rice, soy, yuzu, chili peppers, cilantro*

#### Atún Spicy | 6pza

Atún aleta azul, rocoto-curry, aji amarillo, aguacate, ajonjolí / *Bluefin tuna, hot pepper-curry, yellow pepper, avocado, sesame*

#### Kampachi Chin Chin | 6pza

Chile de árbol, ajo, jengibre, lemongrass, chile serrano, jugo de limón amarillo / *Chile de árbol, garlic, ginger, lemongrass, serrano pepper, lemon juice*

#### Salmón Jengibre | 6pza

Salmón sellado, cebolla asada, cilantro criollo, salsa ponzu, cebollín chino / *Seared salmon, grilled onion, creole cilantro, ponzu sauce, chives*

### NIGIRI

Akami | 15gr

Anguila / Eel | 15gr

Chu-toro | 15gr

Ikura | 15gr

O-toro | 15gr

Camarón / Shrimp | 15gr

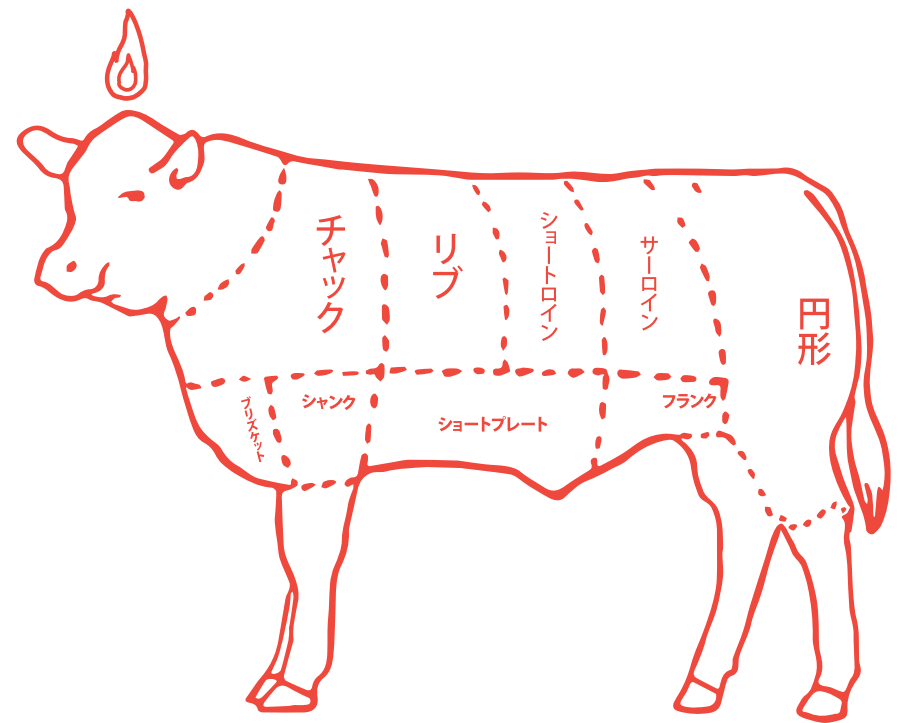
Salmón / Salmon | 15gr

Kobe A5 | 15gr

Hamachi | 15gr

Wagyu Japonés A5  
Japanese Wagyu A5 | 15gr

Kampachi | 15gr



## プレミアムビーフカット CORTES PREMIUM

### Kobe Japonés A5

Filete de Res, Grado A5 / *Beef Steak, Grade A5*



100gr

New York Kobe Japonés, Grado A5

100gr

New York Japanese Kobe, Grado A5

### Wagyu

New York Japonés, Grado A5 . Kagoshima, Japón

100gr

New York Japanese Wagyu, Grade A5 . Kagoshima, Japan

Rib Eye Wagyu Australiano, Grado A5. Ranger Valley

400gr

Australian Wagyu Rib Eye, Grade A5. Ranger Valley

Rib Eye Wagyu Americano, Snake River Farms

400gr

American Wagyu Rib Eye, Snake River Farms

### Prime

Rib Eye, Nebraska, USA. USDA

400gr

Filete, Oregón, USA. / *Steak, Oregon, USA*

300gr

Tomahawk, Nebraska, USA. USDA

600gr

### GUARNICIONES / SIDES:

Puré de Papa con trufa | 250gr

Trufa negra, aceite de trufa / *Mashed Potatoes. Black truffle, truffle oil*

Espárragos Salteados | 100gr

Hongo portobello, cebolla morada, togarashi / *Sautéed Asparagus. Portobello mushroom, red onion, togarashi*

Elote Desgranado | 100gr

Cebolla morada, calabaza kabocha / *Shelled Corn. Red onion, kabocha squash*

Papas Fritas | 300gr

Sal matcha, aioli sambal / *French Fries. Matcha salt, sambal aioli*

SALSAS / SAUCE: Miso-Sesame / Tozasu Gochugaru / Salsa Verde

### HAND ROLL

#### Atún | 60gr

Alga premium, arúgula, aguacate, aji amarillo, yuzu-aioli, cebollín / *Tuna. Premium seaweed, arugula, avocado, aji amarillo, aioli-yuzu, chives*

#### Salmón | 60gr

Alga premium, pepino persa, eneldo, aioli-spicy, cilantro / *Salmon. Premium seaweed, Persian cucumber, dill, spicy-aioli, cilantro*

#### Hamachi | 60gr

Alga premium, cilantro, yuzu, chamoy japonés / *Hamachi. Premium seaweed, cilantro, yuzu, japanese chamoy*

#### Toro | 60gr

Alga premium, espárrago, chip de ajo, aioli-yuzu, chile rocoto, tozasu / *Toro. Premium seaweed, asparagus, garlic chip, yuzu-aioli, rocoto pepper, tozasu*

#### Truffle Toro | 60gr

Sal de trufa, cebollín, soya, aceite de oliva, alga premium / *Truffle salt, chives, soy, olive oil, premium seaweed*

#### King Crab | 60gr

Papel de soya, aioli masago, yuzu kosho, aguacate, cilantro / *King Crab. Soy paper, masago aioli, yuzu kosho, avocado, cilantro*

#### Salmon Shiitake Tempura | 60gr

Shiso, lechugas, tártara, ponzu, papel de soya / *Salmon. Shiso, lettuce, tartar sauce, ponzu, soy paper*

#### Fix You Hand Roll | 60gr

Anguila tempura, atún, ikura, queso crema, salsa de anguila, papel de soya / *Tempura eel, tuna, ikura, cream cheese, eel sauce, soy paper*

## 余分 EXTRAS

Wasabi Fresco | 4gr

Caviar | 2gr

Foie Gras | 10gr