

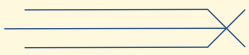


TAIYO

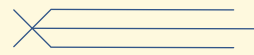
MENU



MENÚ



BOWLS



TAIYO BOWL 1,200

Salmón Atlántico, atún aleta
amarilla, cangrejo king,
hongos shiitake, tobiko

SAKE 740

Salmón Atlántico

KOBE 1,800

Carne Kobe sellado

HAMACHI 880

Yellowtail - Aleta amarilla
Japonés

MAGURO 800

Atún aleta azul

Servido con pepino, edamame,
puré yuzu-aguacate, cebollines, y ensalada de algas

Base a escoger:

ARROZ

Arroz de sushi tradicional

CHA SOBA

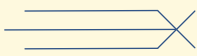
Fideos de trigo sarraceno al té verde

ENSALADA VERDE

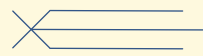
Arugula, espinaca, berros

SALSAS

Wasabi soya ~ Jengibre ajonjolí
Ajonjolí soya picante ~ Miso picante



MAKI ROLLS



ESENCIA MAKI 620

Atún, salmón, pepino,
aguacate, wakame,
hongos shiitake

❁ **KOBE MAKI 850**

Espárrago a la parrilla, aguacate y mayonesa
de habanero. Cubierto con Kobe japonés

ATÚN SPICY 410

SALMÓN & AGUACATE 410

ANGUILA & PEPINO 410

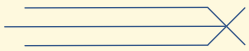
BLUE SHRIMP TEMPURA 580

LANGOSTA TEMPURA 820

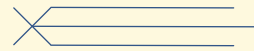
CALIFORNIA ROLL CANGREJO KING 820

VEGGIE ROLL^V 440

Vegetales variados



SUSHI



	Nigiri <i>1 pieza</i>	Sashimi <i>2 piezas</i>	Temaki <i>Hand Roll</i>
ATÚN BLUEFIN FATTY <i>Otoro</i>	250	490	580
ATÚN YELLOWFIN <i>Maguro</i>	250	~	~
SALMÓN ATLÁNTICO <i>Sake</i>	250	350	390
YELLOWTAIL JAPONÉS <i>Hamachi</i>	200	350	~
SEABASS <i>Suzuki del Mar de Cortés</i>	200	~	350
CALLOS HOKKAIDO <i>Hotate</i>	200	~	~
CANGREJO ALASKA KING <i>Kani</i>	500	780	~
ANGUILA FRESCA <i>Unagi</i>	210	~	400
A5 WAGYU & OTORO <i>Wagyu~Toro</i>	580	~	~

OMAKASÉ

Pruebe nuestra barra Omakasé y observe a nuestro chef preparar una cena degustación especial de 15 tiempos.

Esta experiencia está disponible sólo durante el servicio de cena y para un máximo de 4 personas.

Le pedimos amablemente realizar una reservación.

•

Si quiere una probada de nuestra experiencia Omakasé:

~ PLATÓN OMAKASÉ 1,850 ~

Nigiri 10pz • Ikura Gunkan • Tobiko Gunkan • Sake Maki

PLATOS CHICOS

☼ KOBE YAKIMESHI 850
Arroz terminado al wok,
huevo, rib-eye, cebollín, Kobe
japonés sopleteado

CHAWANMUSHI 490
Flan de dashi con camarón,
shiitake encurtido, edamame
y huevas de salmón

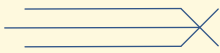
TUNA TATAKI 600
Atún aleta amarilla sellado,
soya, ajonjolí

HAMACHI CARPACCIO 730
Yellowtail Japonés, yuzu
ponzu, brotes, jalapeño

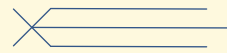
TAIYO SALAD 1,060
Salmón sellado, aguacate,
hojas verdes, aderezo tahini

SOPA MISO 330

EDAMAME 330



POSTRES



PAVLOVA 350

Merengue, piña asada, guayaba, hoja santa,
yuzu cremoso, espuma de coco, sorbete de coco

MILLEFEUILLE 350

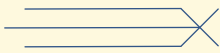
Milhojas con crema de vainilla Mexicana,
tejas crujientes, almendras caramelizadas, cajeta

PANNA COTTA DE MANGO 350

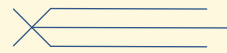
HELADO DE WASABI-YUZU 350

MACARRONES 350

Matcha, Mango, Yuzu



BEBIDAS



SAKÉ

Kikusui Junmai Ginjo 300 ml 880

Kikusui Junmai Ginjo 720 ml 2,400

Nami Junmai Daiginjo 750ml 3,800

Nami Junmai Ginjo 750ml 3,300

CERVEZA

Asahi 240

Sapporo 240

*

Vea nuestro menú de cocktails insignia Taiyo!

V = Vegetariano

Por favor informe a su mesero cualquier
restricción alimentaria.

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos
crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de
contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

Los precios están indicados en pesos Mexicanos
y no incluyen 20% de servicio.

Nuestros platillos son elaborados a la orden,
con ingredientes regionales frescos y de temporada.