

ENTRADAS

SOPA MISO 150ml

EDAMAMES 100gr

Frijol de Soya al Vapor

ALMEJA CHOCOLATA FRESCA 30gr

Ponzu Picante y Limón Amarillo

KAMA YAKI 180gr

Mandíbula de Pescado Asada, Servida con

Salsa Especial de la Casa y Cebollín

TAQUITOS CRISPY 4pz 65gr

A elegir: Salmón - Atún - Mixtos

Wonton, Mayo Spicy, Aguacate, Aceite de Trufa y Tobiko

CAMARONES ROCA 100gr

Tazón de Camarones Roca y Ensalada Fresca

TEMPURA DE CAMARÓN (3)

Camarones y Vegetales Tempura 250gr

GYZAS

SHORT RIB 4pz 70gr

Rellenas de Short Rib y Salsa Ishiyaki

CAMARÓN 4pz 70gr

Mayo Spicy, Cebollín, Salsa Ponzu con Aceite de Ajonjolí

BOWLS

SALMÓN SPICY 73gr

Salmón, Tobiko, Cebollín, Aguacate, Spicy Mayo y Soya Dulce

ATÚN SPICY 73gr

Akami, Tobiko, Aguacate, Pepino, Zanahoria y Spicy Mayo

RYOSHI BOWL 73gr

Atún, Salmón, Tobiko, Aguacate, Pepino, Zanahoria, Cebollín, Spicy Mayo, Mayo Kosho, Soya Dulce, Cebolla Crispy, Wakame y Ajonjolí

MAKIS

ATÚN SPICY 45gr (6 pz)

Atún con Spicy Mayo, Aguacate y Cebollín

SALMÓN SPICY 45gr (6 pz)

Salmón con Spicy Mayo, Tobiko y Aguacate

RYOSHI ROLL 65gr (8 pz)

King Crab, Spicy Mayo, Tobiko, Tanuki, Atún Sellado, Reducción de Ponzu, Brotes de Cilantro

TARTUFO ROLL 75gr (8 pz)

Atún Spicy, Aguacate, Pepino, Tobiko por Dentro, Atún, Mayo Trufa y Serrano por Fuera

RED DRAGON ROLL 75gr (8 pz)

Camarón en Tempura, Pepino, Aguacate, Kanikama, Mayo Spicy, Tobiko Rojo, Cebollín Francés y Soya Dulce

TIGER ROLL 50gr (8 pz)

Camarón Tempura, Salmón, Aguacate, Espárrago, Kanikama Tempura, Mayo Tiger y Tobiko

SPIDER ROLL 95gr (8 pz)

Soft Shell Crab, Salmón, Alga, Mayo Kanikama y Mayo Trufa Por Dentro. Pesca Blanca Por Fuera

LOTUS ROLL 75gr (8 pz)

Atún Spicy, Salmón, Kampachi, Salsa Ku, Pepino, Por Fuera Aguacate, Sriracha y Cebollín Francés

TOTOABA ROLL 50gr (8 pz)

Salmón, Aguacate, Lechuga, Totoaba de Cultivo Sellada, Wasabi Mayo, Reducción de Ponzu y Rodaja de Serrano

Hotaru



TEMAKIS

ATÚN MISO 25gr

Atún Marinado en Miso con Trufa, Sriracha, Aderezo de Miel y Crujiente de Poro

SALMÓN SPICY 25gr

Salmón con Spicy Mayo, Tobiko y Aguacate

BAKED KING CRAB 20gr

King Crab al Vapor con Mantequilla, Masago, Mamenori, Mayonesa Japonesa

HOTARU 20gr

Róbalo, Enoki y Spicy Mayo Flameado

KAMPACHI ESPECIAL 20gr

Kampachi, Mayo Spicy Especial, Aguacate, Tanuki, Cebollín, Soya Dulce, Tobiko

CRAB HAND ROLL 30gr

Kanikama y Mayo Trufa con Butter Soy

EXPERIENCIA OMAKASE

Brocheta de Brócoli 50gr

Gyozas de Short Rib (2) 35gr

Temaki Kampachi Especial 20gr

Temaki Crab Hand Roll 30gr

Nigiri Huachinango 10gr

Nigiri de Salmón Escocés 10gr

Nigiri Chutoro 10gr

Nigiri Hamachi Mantequilla 10gr

Nigiri Pez Mantequilla 10gr

Nigiri de Anguila 10gr

Mochi de Mango, Té Verde y Taro (1) 38gr



SASHIMI HOTARU 70gr

TRUFFLE SASHIMI

Salmón, Hamachi y Akami con Trufa y Caviar

HAMACHI SERRANO

Hamachi Marinado en Ponzu-Yuzu con Finas Rodajas de Serrano, Cilantro y Sal con Wasabi

ATÚN RONQUEO

Un Viaje por las Cuatro Partes del Atún:
Kamatoro, Chutoro, Toro y Akami con
Salsa Ponzu Especial

SASHIMI CORTE MEDIO

SASHIMI 3 VARIEDADES 80gr

Akami, Salmón y Kampachi (6 piezas)

SASHIMI 5 VARIEDADES 100gr

Akami, Toro, Salmón, Róbalo y Kampachi
(10 piezas)

SASHIMI 7 VARIEDADES 150gr

Akami, Toro, King Salmón, Salmón Escocés,
Róbalo, Hamachi y Kampachi (14 piezas)

NIGIRI
10 gr (1 pieza)

AKAMI

Parte del Lomo Atún Magro

CHUTORO

Parte Media Grasa del Atún

TORO

Vientre del Atún

Sugerencia: Con Trufa

KAMA TORO

Parte del Cuello Atún Graso

TUNA

FLIGHT 4 pz

Akami, Chutoro, Toro y Kama Toro

SALMÓN KING

Sellado con Pimienta

Nueva Zelanda

SALMÓN ESCOCÉS

Ralladura de Limón Amarillo

ROLLITO WAGYU

Trufa, Wagyu Japonés A5, Arroz

WAGYU JAPONÉS

Corte de Carne Sellado A5

UNAGI

Anguila

HAMACHI

Japón

RÓBALO

Yuzukosho

HUACHINANGO

Furikake y Ralladura de Limón

Amarillo

HUEVO DE CODORNIZ

Con Aceite de Oliva con Trufa

IKURA

Hueva de Salmón

KING CRAB

Flameado con Mantequilla

EBI

Camarón

TAMAGO

Omelete Dulce de Huevo

TOTOABA

De Cultivo

KAMPACHI

Reducción de Ponzu y Momiji

HAMACHI MANTEQUILLA

Flameado con Mantequilla y
Aceite de Trufa

ENOKI

Con Trufa Negra

SALMÓN BELLY

Parte Grasa del Salmón
y Mayo Togarashi

TOPPINGS

FOIE GRAS 1gr

\$55

Foie Gras Marinado en Miso

TRUFA NEGRA 1gr

\$98

WASABI FRESCO 4gr

\$140

YUZU KOSHO 3gr

\$25

CAVIAR 2gr

\$150

POSTRES

CHEESECAKE DE MACADAMIA 175gr

\$219

MOCHI 38gr

\$89

Matcha, Taro y Mango

MOSTACHÓN

MANGO 145gr

\$249

LOTUS CAKE 224gr

\$259

Pastel Helado, Bañado en Dulce
de Leche y Crumble de Lotus

MOCHI DUBAI 38gr NUEVO

\$168

Relleno de Mousse de Pistache y
Centro de Chocolate Dubai, Salsa
de Chocolate y Fresa Fresca.

BROCHETAS

BRÓCOLI 50gr

Soya Dulce

HONGOS ENOKI 50gr

Soya con Cítricos

PORK BELLY 50gr

Marinado 48 horas

WAGYU A5 30gr

Yuzu Kosho y Chips de Ajo

YAKITORI 45gr

Muslo de Pollo y Salsa Robata

ROBATAYAKI

Parrilla con Carbón Japonés

EDAMAMES CON TRUFA 90gr

Aceite de Oliva con Trufa, Sal Picante

ELOTITOS BABY 85gr

Mayonesa Japonesa y Chile Togarashi

COSTENO

LIFESTYLE & HOSPITALITY GROUP

En este establecimiento se sirven productos frescos de primera calidad. Sin embargo, el consumo de alimentos crudos es una responsabilidad propia. Todos nuestros precios incluyen IVA. hotaru.com.mx

