

- **ARROZ A LA CRIOLLA:** El arroz con carne es un plato satisfactorio que combina los sabores de la carne, las verduras y el arroz en una comida completa. El componente principal es el arroz. Puede ser arroz blanco, arroz integral, arroz jazmín o cualquier otro tipo de arroz, según la preferencia. Las opciones de carne cerdo, pollo, cordero.
- **BROQUETAS DE LANGOSTINOS:** Las brochetas de langostinos y arroz son un plato que combina la frescura del marisco con la simplicidad y satisfacción del arroz. El arroz actúa como una base reconfortante para los sabores jugosos de los langostinos y las verduras, y las brochetas añaden una presentación visualmente atractiva a la comida.
- **BURRITOS DE POLLO:** Es una deliciosa combinación de sabores, desde la ternura del pollo sazonado hasta la frescura de las verduras y la cremosidad de los frijoles y el queso. Puedes personalizarlo según tus preferencias, haciendo que sea suave o picante.
- **CALIFORNIA ROLL:** Es conocido por su equilibrio entre los ingredientes suaves y crujientes, así como por su atractiva presentación. Es un plato perfecto para aquellos que están explorando la cocina japonesa y desean disfrutar de los sabores del sushi sin necesariamente probar el pescado crudo.
- **CARNE A LA BRASA:** Es apreciada por su sabor ahumado, su exterior crujiente y su interior tierno y jugoso. La carne a la brasa puede incluir una variedad de cortes, como chuletas de cerdo, costillas, pollo, pavo, res (como chuletas de ternera o filetes) o incluso pescado.
- **CEVICHE MIXTO:** El ceviche mixto es conocido por su sabor fresco y vibrante, con un equilibrio perfecto entre la acidez del cítrico, la frescura de los mariscos y la intensidad de los sabores de la cebolla y el cilantro. Es un plato emblemático de la cocina latinoamericana, especialmente en países como Perú, Ecuador y México.
- **ENSALADA ASIÁTICA:** Es conocida por su equilibrio de sabores frescos y exóticos, con una mezcla de ingredientes crujientes, proteínas y hierbas aromáticas. Es una opción saludable y deliciosa que puede adaptarse a una variedad de preferencias dietéticas, incluyendo opciones vegetarianas y veganas. La versatilidad de la ensalada asiática la convierte en una elección popular para aquellos que buscan una comida ligera y llena de sabor.
- **GYOZA FRITA:** Son conocidas por su textura crujiente en la parte inferior y su interior jugoso y sabroso. Su sabor se ve realzado por la deliciosa salsa de inmersión y los ingredientes frescos que se utilizan en el relleno.
- **MAKIDE SALMON:** Es apreciado por su frescura, su sabor suave y su textura delicada. La combinación de salmón, aguacate y pepino en el interior crea un equilibrio perfecto entre el sabor suave y la cremosidad. La adición de arroz sazonado y alga nori proporciona un contraste interesante en sabor y textura.
- **NACHOS:** La base crujiente de las tortillas de maíz se combina con el queso derretido y los ingredientes de cobertura, lo que crea un aperitivo satisfactorio y reconfortante. La versatilidad de los nachos permite una amplia gama de variaciones, desde los nachos simples con queso hasta los nachos totalmente cargados con carne, guacamole y salsa picante.

- **PAD THAI DE MARISCO:** Es conocido por su equilibrio de sabores agridulces, salados y picantes, así como por su mezcla de texturas suaves y crujientes. La combinación de fideos de arroz con mariscos frescos y salsa Pad Thai crea una experiencia culinaria deliciosa y satisfactoria.
- **PAD THAI TERNERA:** es conocido por su equilibrio de sabores agridulces, salados y picantes, así como por su mezcla de texturas suaves y crujientes. La combinación de fideos de arroz con ternera tierna y salsa Pad Thai crea una experiencia culinaria deliciosa y satisfactoria.
- **PESCADO A LA BRASA:** es apreciado por su sabor ahumado, su textura tierna y su sencillez. Se destaca por su sabor natural de mariscos y se realza con los sazónadores utilizados en la marinada.
- **PLATANO FRITO:** Son conocidos por su sabor suave y dulce en el interior, con una textura crujiente y dorada en el exterior. Se pueden disfrutar solos o con salsas adicionales, como ketchup, ají o guacamole.
- **RAMEN DE CARNE:** Es conocido por su caldo rico y sabroso, sus fideos de textura suave y sus ingredientes variados que aportan sabor y frescura. Puedes elegir fideos de trigo al estilo japonés, que pueden ser frescos o secos.
- **ROLLITOS DE PRIMAVERA:** Se caracterizan por su contraste de sabores y texturas. La lámina exterior de masa es crujiente, mientras que el relleno es fresco y sabroso, con la opción de añadir proteínas y verduras de tu elección. La versatilidad de los ingredientes y las salsas de acompañamiento permite una amplia gama de variaciones regionales y personales.
- **TACOS CON FRIJOLES:** Son conocidos por su sabor reconfortante, su textura suave y cremosa de los frijoles, y la combinación de ingredientes frescos y sabrosos en la guarnición. Son una opción popular para vegetarianos y veganos, pero también son apreciados por amantes de la carne que disfrutan de la versatilidad y el sabor de esta alternativa sin carne.
- **TACOS DE TERNERA:** Son conocidos por su sabor sabroso y su combinación de ingredientes frescos y especiados. La carne de res sazonada se mezcla con las guarniciones, creando una armonía de sabores y texturas.