



SUSHI

MAKIS (ORDEN DE 4)

ATÚN PICANTE	125
<i>Atún, mango, queso crema y Sriracha</i>	
KIMCHI ROLL	139
<i>Arrachera, nabo, queso crema, kimchi</i>	
KINOKO ROLL ANGUILA	155
<i>Anguila, aguacate, pepino y queso crema</i>	
TAKO MAKI	155
<i>Pulpo tempura con salsa de tamarindo</i>	
VEGANO	95
<i>Malanga, zanahoria, pepino y aguacate</i>	
CALIFORNIA ROLL	155
<i>Kanikama, queso crema, aguacate y zanahoria</i>	

TEMAKI (ORDEN DE 1)

VEGETARIANO	55
<i>Aguacate, pepino, zanahoria y queso crema</i>	
CAMARÓN	60
<i>Aguacate, pepino, zanahoria y queso crema y camarón</i>	

NIGIRIS (ORDEN DE 1)

CAMARÓN (EBI)	60
ANGUILA	105
PULPO (TAKO)	70

SASHIMI

SALMÓN (120 G)	255
<i>Acompañado de salsa Ponzu, wasabi y jengibre</i>	
ATÚN	105
<i>Acompañado de salsa Ponzu, wasabi y jengibre</i>	

CAMARONES TEMPURA (ORDEN DE 4)	240
<i>Servidos con arroz Gohan y salsa agridulce</i>	

Vegano Vegetariano Libre de Gluten

Nuestros precios son en pesos e incluyen impuestos. Propina no incluida. Los platillos con el logotipo REFINE tienen un costo extra. Consumir alimentos crudos o parcialmente cocidos puede incrementar el riesgo de contraer enfermedades. Horario de servicio de 5:30 p.m. a 10 p.m. Sujeto a cambios sin previo aviso.

ENTRADAS





EDAMAMES CON SAL DE LIMÓN Y JENGIBRE  	65
<i>Frijoles verdes tiernos salteados con jengibre, sal y limón</i>	
BAO DE PORK BELLY EN SALSA TERIYAKI	105
<i>Pan cocido al vapor con láminas de pork belly acompañado con ensaladilla</i>	
BAO DE CAMARÓN ROCA	130
<i>Pan cocido al vapor relleno de camarón tempura y salsa cremosa picante</i>	
ROLLOS PRIMAVERA (ORDEN DE 3) 	69
<i>Vegetarianos</i>	
DUMPLINGS DE CAMARÓN (ORDEN DE 3)	72
<i>Relleno de camarón, jengibre y cebollin</i>	
SIU MAY DE POLLO (ORDEN DE 3)	69
<i>Relleno de pollo, jengibre y cebollin</i>	
KUSHIAGE DE SALMON	165
<i>Queso crema envuelto en salmón empanizado y frito</i>	

PASUTA/MEN (PASTA/FIDEO)

ENSALADA KINOKO	179
<i>Fideo de arroz marinado con soya con wakame y Kimchi</i>	
ENSALADA THAI	215
<i>Lechugas mixtas, fideos de arroz, arrachera, tomate cherry, ajonjolí y vinagreta tailandesa picante</i>	
RAMEN	149
<i>Fideo ramen en caldo de pollo servido con panceta, huevo y wakame</i>	
YAKISOBA VEGETARIANO 	135
<i>Vegetales de temporada salteados con pasta soba, jengibre y soya</i>	
PAD THAI DE CAMARONES	225
<i>Pasta Pad Thai salteado con camaron, huevo, cacahuete y cebollin en salsa de tamarindo</i>	
UDON DE RES	365
<i>Pasta Udon con cubos de res en salsa Tonkatsu</i>	

ESPECIALES DEL CHEF

LANGOSTA KUNG PAO (240G)	790
<i>Vegetales salteados, cacahuete, chile de árbol y salsa Kung Pao con guarnición a su elección</i>	
 Cargo adicional 790	
CHULETA DE CORDERO (3)	650
<i>En salsa de soya y menta, servido con vegetales baby y arroz blanco</i>	
 Cargo adicional 300	
MAR Y TIERRA	990
<i>180 g de langosta caribeña en sake y miso y 180g de filete de res en salsa koreana, acompañada con verduras y pasta soba</i>	
 Cargo adicional 499	
RIB EYE (396 G)	850
<i>En salsa teriyaki, vegetales baby, bok choy y guarnición a su elección</i>	
 Cargo adicional 365	

 Vegano  Vegetariano  Libre de Gluten
Nuestros precios son en pesos e incluyen impuestos. Propina no incluida. Los platillos con el logotipo  REFINE tienen un costo extra. Consumir alimentos crudos o parcialmente cocidos puede incrementar el riesgo de contraer enfermedades. Horario de servicio de 5:30 p.m. a 10 p.m. Sujeto a cambios sin previo aviso.

MEINKŌSU PLATO PRINCIPAL

Servidos con un complemento.

DOMBURI KINOKO BOWL DE ARROZ CON MARISCO SALTEADO (170 G) <i>Deliciosa combinación de mariscos, calamar, pulpo, camarón y mejillón, marinados y salteados con ajo, jengibre soya y aceite de maní servido sobre una cama de arroz Kinoko</i>	290
POLLO A LA NARANJA (CHIMA) (170 G) <i>Pollo tempura con salsa tradicional de soya dulce y naranja acompañado de pimientos, cebolla, ajonjolí y aceite de ajonjolí servidos con guarnición a su elección</i>	240
RES EN SALSA DE OSTIÓN (200 G) <i>Tradicional res en salsa de ostión salteados con brócoli y cebolla con guarnición a su elección</i>	370
CERDO AGRIDULCE (170 G) <i>Cerdo tempura salteado con salsa agridulce, piña, cebolla y pepino servido con la guarnición de su preferencia</i>	235
SALMÓN EN SALSA DE MANGO Y JENGIBRE (200 G) <i>Salmón a la plancha salseado con una deliciosa salsa de mango y jengibre servido con guarnición a su elección</i>	440
PESCADO TEMPURA (170 G) <i>Vegetales salteados con salsa de piña y albahaca</i>	275

HOKAN SURU (COMPLEMENTO)

ARROZ HACIENDAS <i>Arroz al vapor acompañado de ajo, furikake y katsuobushi</i>	85
VEGETALES TEMPURA <i>Cebolla, champiñón y brócoli</i>	90
ARROZ GOHAN <i>Acompañado de aderezo Tampico</i>	70
ARROZ YAKIMESHI <i>Arroz frito con soya, huevo, calabaza, zanahoria, cebolla y germen de soya</i>	70

DEZĀTO (POSTRES)

PASTEL DE CHOCOLATE, NARANJA Y JENGIBRE CARAMELIZADO <i>Pastel de chocolate relleno de naranja y jengibre caramelizado, servido con salsa de chocolate y salsa de mango</i>	170
HELADO TEMPURA <i>Helado sabor a vainilla bañado de salsa de chocolate, frutos rojos y crocante de queso parmesano</i>	125
HELADO DE TE CHAI Y TE VERDE	95
WONTON DE MANZANA <i>Acompañado de helado de mango</i>	145
OPERA DE TE MACHA Y HELADO DE JENGIBRE <i>Pastel Opera acompañado de helado de jengibre</i>	160
PUDIN DE ARROZ Y FRUTAS TROPICALES  <i>Pudding de arroz con mousse de frutos tropicales con salsa de chocolate y vainilla</i>	115
FLAN DE LICHIS  <i>Servido en salsa de lichí caramelizado y un tuille de caramelo</i>	129

MRR-AB-RB-KI-14494-E / FEB21






SUSHI



MAKIS (ORDER OF 4)

SPICY TUNA 	125
<i>Tuna, mango, cream cheese and Sriracha</i>	
KIMCHI ROLL	139
<i>Skirt steak, turnip, cream cheese, Kimchi vegetables</i>	
KINOKO EEL ROLL	155
<i>Eel, avocado, cucumber and cream cheese</i>	
TAKO MAKI	155
<i>Octopus tempura with tamarind sauce</i>	
VEGAN  	95
<i>Malanga, carrot, cucumber and avocado</i>	
CALIFORNIA ROLL	155
<i>Kanikama, cream cheese, avocado and carrot</i>	



TEMAKI (ORDER OF 1)

VEGETARIAN  	55
<i>Avocado, cucumber, carrot and cream cheese</i>	
SHRIMP 	60
<i>Avocado, cucumber, carrot, cream cheese and shrimp</i>	



NIGIRIS (ORDER OF 1)


SHRIMP (EBI) 	60
EEL	105
OCTOPUS (TAKO) 	70

SASHIMI


SALMON (120G) 	255
<i>Served with ponzu sauce, wasabi and ginger</i>	
TUNA 	105
<i>Served with ponzu sauce, wasabi and ginger</i>	

TEMPURA SHRIMP (ORDER OF 4)	240
<i>Served with Gohan rice and sweet and sour sauce</i>	


 Vegan  Vegetarian  Gluten Free

Our prices are in pesos and include all taxes. Tips are not included. Dishes with the  REFINE logo have a surcharge. The consumption of raw or partially cooked food can increase the risk of illness. Service Hours 5:30 p.m. to 10 p.m. Subject to changes without prior notice.

APPETIZERS

EDAMAME BEANS WITH LIME SALT AND GINGER	 	65
Tender green beans sautéed with ginger, salt and lime		
PORK BELLY BAO IN TERIYAKI SAUCE		105
Steamed bun filled with pork belly slices and salad		
ROCK SHRIMP BAO		130
Steamed bun filled with tempura shrimp and a spicy creamy sauce		
SPRING ROLLS (ORDER OF 3)		69
Vegetarian		
SHRIMP DUMPLINGS (ORDER OF 3)		72
Filled with shrimp, ginger and chives		
CHICKEN SIU MAY (ORDER OF 3)		69
Filled with chicken, ginger and chives		
SALMON KUSIAGE		165
Cream cheese rolled in salmon, breaded and fried		

PASUTA/MEN/PASTA/NOODLES

KINOKO SALAD		179
Rice noodles marinated in soy sauce wakame and kimchi		
THAI SALAD		215
Mixed lettuce, rice noodles, skirt steak, cherry tomatoes, sesame seeds and spicy Thai vinaigrette		
RAMEN		149
Ramen noodles cooked in chicken broth with pancetta, egg and wakame		
VEGETARIAN YAKISOBA		135
Seasonal vegetables stir-fried with soba pasta, ginger and soy sauce		
SHRIMP PAD THAI		225
Pad Thai pasta stir-fried with shrimp, egg, peanuts, chives and tamarind sauce		
BEEF UDON		365
Udon pasta with beef chunks in Tonkatsu sauce		

CHEF'S SPECIALS

LOBSTER KUNG PAO (240G)	790
Served with sautéed vegetables, peanuts, chili, Kung Pao sauce and your choice of side dish	
 Surcharge \$790	
LAMB CHOPS (3)	650
Cooked in soy sauce and mint, served with baby vegetables and white rice	
 Surcharge \$300	
SURF & TURF	990
Lobster (180g) and beef fillet (180g)	
Caribbean lobster cooked in sake and miso and beef fillet in Korean sauce, served with vegetables and soba pasta	
 Surcharge \$499	
RIB EYE (396G)	850
Served in Teriyaki sauce with baby vegetables, bok choy and your choice of side dish	
 Surcharge \$365	

MEINKŌSU/MAIN COURSES

Served with a side dish.

DOMBURI KINOKO RICE BOWL WITH STIR-FRIED SEAFOOD (170G) <i>A delicious seafood medley: squid, octopus, shrimp and mussels, marinated and stir-fried with garlic, ginger, soy sauce and peanut oil, served on a bed of Kinoko rice</i>	290
CHICKEN IN ORANGE SAUCE (CHIMA) (170G) <i>Tempura chicken in traditional sweet soy and orange sauce with bell peppers, onion, sesame seeds and sesame oil, served with your choice of side dish</i>	240
BEEF IN OYSTER SAUCE (200G) <i>Traditional beef in oyster sauce stir-fried with broccoli and onion, served with your choice of side dish</i>	370
SWEET & SOUR PORK (170G) <i>Tempura pork stir-fried in sweet and sour sauce with pineapple, onion and cucumber, served with your choice of side dish</i>	235
SALMON IN MANGO AND GINGER SAUCE (200G) <i>Grilled salmon served with mango and ginger sauce and your choice of side dish</i>	440
TEMPURA FISH (170G) <i>Served with sautéed vegetables, pineapple and basil sauce</i>	275

HOKAN SURU/SIDE DISHES

ARROZ HACIENDAS <i>Steamed rice with garlic, furikake and katsuobushi</i>	85
TEMPURA VEGETABLES <i>Onion, mushroom and broccoli</i>	90
GOHAN RICE <i>Served with Tampico dressing</i>	70
YAKIMESHI RICE <i>Fried rice with soy sauce, egg, zucchini, carrot, onion and bean sprouts</i>	70

DEZĀTO/DESSERTS

CHOCOLATE, ORANGE AND CARAMELIZED GINGER CAKE <i>Chocolate cake with orange and caramelized ginger, served with chocolate sauce and mango sauce</i>	170
TEMPURA ICE CREAM <i>Vanilla ice cream drizzled with chocolate sauce, red berries and served with a Parmesan cheese crisp</i>	125
CHAI AND GREEN TEA ICE CREAM	95
APPLE WONTON <i>Served with mango ice cream</i>	145
MACHA TEA OPERA AND GINGER ICE CREAM <i>Opera cake with ginger ice cream</i>	160
TROPICAL FRUIT RICE PUDDING  <i>Rice pudding served with tropical fruit mousse, chocolate and vanilla sauce</i>	115
LITCHI FLAN  <i>Served with caramelized litchis and a caramel tuile biscuit</i>	129