



禅

(ZEN)

A large, bold, black calligraphic character '禅' (Zen) is centered in the upper half of the image. Below it, the word '(ZEN)' is written in a smaller, black, sans-serif font. The background features a light gray silhouette of a mountain peak.



MENU

The word 'MENU' is written in a bold, dark red, sans-serif font. The background features a light gray silhouette of bamboo stalks and leaves.

Due to the risk of foodborne illness, the consumption of raw and/or undercooked foods is at the discretion of the consumer.
If you have any allergies, dietary restrictions, or alimentary intolerance, please inform your server.
Por la probabilidad de riesgo de intoxicación alimentaria el consumo de alimentos crudos y/o poco cocidos es responsabilidad de quien los consume. Si tienes alguna alergia, intolerancia y/o restricción alimentaria por favor informa a tu mesero.



DAIRY PRODUCT
PRODUCTO LÁCTEO



EGG
HUEVO



TREE NUTS
NUECES



PEANUTS
CACAHUATE



SEEDS
SEMILLAS



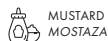
SHELLFISH, MOLLUSCS AND CRUSTACEANS
MARISCOS, MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS



FISH
PESCADO



SPICY
PICANTE



MUSTARD
MOSTAZA



CELERY
APIO



SULFITES
SULFITOS



SOY
SOYA

Your well-being is our priority. We encourage you to choose healthy options during your stay,
and explore nutritious and delicious dishes at our restaurant.
*Tu bienestar es nuestra prioridad. Te invitamos a elegir opciones saludables durante tu estancia,
descubre platos nutritivos y deliciosos en nuestro restaurante.*



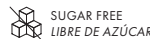
VEGETARIAN
VEGETARIANO



VEGAN
VEGANO



GLUTEN FREE
SIN GLUTEN



SUGAR FREE
LIBRE DE AZÚCAR

SEAWEED SALAD

ENSALADA DE ALGAS MARINAS

Marinated seaweed salad, kanikama in sesame oil, cucumber,
mayonnaise, harusame and lemon juice
*Ensalada de algas maceradas, kanikama en aceite de ajonjolí, pepino,
mayonesa, harusame y zumo de limón*

MISO SHIRU SOUP

SOPA MISO SHIRU

Vegetable broth, tofu cheese, shiitake harusame, wakame and leek
Caldo de vegetales, queso tofu, shiitake harusame, wakame y puerro fino

GOHAN

Steamed rice accompanied by chives and toasted sesame seeds
Arroz cocido al vapor acompañado de cebollín y ajonjolí tostado

SUSHI - SASHIMI

Salmon | Salmón
Tuna | Atún
Eel | Anguila

SUSHI BAR

CALIFORNIA 🥒🍥

Cucumber, avocado, sesame, kanikama
Pepino, aguacate, sésamo, kanikama

VEGAN ROLL 🌱

Avocado, carrot, spinach, cucumber, romaine lettuce
Aguacate, zanahoria, espinaca, pepino, lechuga romana

SPICY TUNA 🍣🌶️🍱

Tuna, fine leek, sriracha mayonnaise, avocado
Atún, puerro fino, mayonesa sriracha, aguacate

CEVICHE ROLL 🍣🍷🌶️

Shrimp, cream cheese, leek, avocado, fish ceviche
Camarón, queso crema, puerro, aguacate, ceviche de pescado

LOBSTER ROLL 🍷🌶️🍣

*Filled with tempura lobster, avocado, and cream cheese,
topped with a spicy mayo and masago salad*
*Relleno con langosta tempura, aguacate y queso crema,
coronado con una ensalada de mayonesa picante y masago*

YAKIMESHI VEGANO 🍷🌱🍣🌶️

Fried rice, carrot, zucchini, peas, garlic, ginger,
gluten-free soy sauce, sesame oil, sesame seeds
*Arroz frito, zanahoria, zucchinis, guisantes, ajo, jengibre,
salsa soya sin gluten, aceite de sésamo, semillas de ajonjolí*

SPICY TUNA ROLL 🍣🌶️🍱

ROLLO DE TUNA PICANTE

An irresistible roll made with fresh tuna seasoned with a spicy,
Asian-inspired blend, paired with sushi rice and nori seaweed.

*Irresistible roll preparado con atún fresco sazonado con una mezcla picante
de inspiración asiática, combinado con arroz sushi y alga nori.*

VEGETALES ROLL 🍷🍱

ROLLO DE VEGETALES

A delicious sushi roll made with a fresh combination of crispy tempura-style
vegetables, wrapped in sushi rice and nori seaweed. It contains Italian squash, carrots,
and Hass avocado, offering a smooth, balanced texture with a hint of crunch.

*Delicioso rollo de sushi elaborado con una combinación fresca de vegetales tempurizados
y crujientes, envuelto en arroz para sushi y alga nori. Contiene Calabaza italiana, zanahoria
y aguacate hass, aportando una textura suave y balanceada con un toque crocante*

ESPECIAL DEL CHEF • CHEF SPECIAL

SHRIMP AND RICE 🍣

ARROZ CON CAMARONES

Mixed vegetables, oriental spices, shiitake, wakame, fine leek
Vegetales mixtos, especias orientales, shiitake, wakame, puerro fino

SALMON KARA AGE 🍣 🌱

KARA AGE SALMON

A delicate tempura roll made with salmon breaded in katakuriko, creamy Hass avocado, and sushi rice, wrapped in nori seaweed and topped with thin slices of fresh salmon

Delicado roll tempurizado elaborado con salmón empanizado en katakuriko, cremoso aguacate hass y arroz sushi, envuelto en alga nori y terminado con finas láminas de salmón fresco.

AMUSE BOUCHE

MIXED SUSHI

SUSHI MIXTO

(Vegan Roll, California Roll, Dragon Roll)

ENTRADAS • APPETIZERS

SPICY BRAISED EDAMAMES 🌶️ 🍴 🌱

EDAMAMES BRASEADOS PICANTE

Served with soy sauce, togarashi, garlic, sesame oil
Servidos con salsa soya, togarashi, ajo, aceite de sésamo

MISO SHIRO SOUP 🍲

SOPA MISO SHIRU

Vegetable broth, tofu cheese, shiitake harusame, wakame and leek
Caldo de vegetales, queso tofu, shiitake, harusame, wakame, cebollín

TEPPANYAKI

Teriyaki Chicken | Pollo Teriyaki 🍴

Been Ginger Sauce | Res Salsa Jengibre

Shrimp in Butter | Camarones en Mantequilla 🍣

Vegetables Yasai Itame | Yasai Itame de Vegetales

Mixed Yakimeshi | Yakimeshi Mixto

Mixed Fried Rice | Arroz Frito Mixto 🍣

DESSERTS • POSTRES

Coffee and Sesame Jelly 🍵
Gelatina de Café y Sésamo

Tapioca with Coconut and Apricot Milk 🥥
Tapioca con Leche de Coco y Chabacano

Homemade Fried Ice Cream 🍦
Helado Frito Casero