

MENÚ EN ESPAÑOL

ENTRADAS

01	Edamames (65 grs) Togarashi y limón.	120
02	Wontons de cerdo crujientes (6 pzs) Rellenos de cerdo, col blanca, soya y cebollín.	120
03	Wontons vegetarianos (6 pzs) Rellenos de vegetales de temporada.	120
04	Wontons de Chicharrón prensado (6 pzs) Rellenos de chicharrón prensado.	120

SANDWICHES

05	Honey Butter (100 grs) Pollo marinado en buttermilk, pan de papa, salsa honeybutter, tomillo y limón. En base del pan: mayonesa	160
06	Búfalo (100 grs) Pollo marinado en buttermilk, pan de papa, salsa búfalo, apio. En base del pan: salsa blue cheese.	160
07	Clásico (100 grs) Pollo marinado en buttermilk, pan de papa, lechuga, pepinillo. En base del pan: salsa de la casa.	150
08	Coreano (100 grs) Pollo marinado en buttermilk, pan de papa, salsa gochujang, nabo y zanahoria encurtidos y cilantro. En base del pan: mayo-sriracha	170

TENDERS DE POLLO

09	Tenders con puré de papa (120 grs) Pechuga de pollo marinado en buttermilk, con una salsa a elegir: Honey mustard, blue cheese, búfalo, gochujang.	200
-----------	---	-----

BIRRIA

10	Quesabirria Dos tortillas de harina casera, rellenas de queso y carne de birria de res acompañada de cilantro, cebolla y limones con salsa verde.	250
-----------	--	-----

YAKIMESHI

11	Yakimeshi de pollo y res Arroz frito, zanahoria, brocoli, jengibre, calabaza, huevo, soya, ajonjolito tostado con aguacate y queso crema	210
-----------	---	-----

RAMEN

	Gde	Med
12 Lechón Caldo miso, cebolla frita, espinaca, huevo y lechón horneado.	500g	300g
13 Suadero (500 grs) Caldo miso, elote, huevo, cebollín, cilantro, suadero.	430	310
14 Ramen Mijangos (500 grs) Caldo miso, salchicha de res, chicharrón seco, espinacas, aceite de ajonjolí picante y huevo.	355	275
15 Vegan (500 grs) Caldo de verduras con miso, Menma (brotes de bambú), hongos shiitake, espinaca, cebolla cambray, germen de soya y nori.	360	280
16 Miso (500 grs) Caldo miso a base de pollo con ajo negro, Pork belly, arúgula, elote, cebolla cambray, nori y huevo.	340	265
17 Curry (500 grs) Curry japonés, zanahoria, papa, ajonjolí pechuga de pollo crujiente y cebolla cambray.	370	295
18 Steak & Ramen (500 grs) Caldo miso con jengibre y soya, con un corte de New York, huevo cocido, cebollín, poro frito y shiitake.	310	260
19 Birriamen (500 grs) Consomé con carne de res, huevo, aguacate, cebolla, cilantro, rábano, acompañado de un taco dorado.	480	350
20 Ramen niño (300 grs) Caldo de pollo con tomate, cilantro, pollo hervido, elote	470	350

ACOMPAÑAMIENTOS

21 Papas a la francesa (120 grs)	60
22 Puré de papa con gravy (250 grs)	90
23 Huevo Panku	45

POSTRES

24 Cheesecake	90
25 Helado tempura	95
26 Helado 2 bolas de helado Häagen Dazs (vainilla o coco).	60

SEND*

RAMEN

 @sendramenplaya

A domicilio:   984 256 7405

VINOS

De la casa	150
Vino mexicano del valle de Guadalupe Tinto Blanco	
Copita de Sake	60

AGUAS FRESCAS

Tamarindo con chile	70
Jengibre con limón	80
Jamaica con canela	60
Limonada natural	60
Limonada mineral	80

CERVEZA

Corona	60
Victoria	60
Bambusa (Cerveza de Bambú)	150
Vaso escarchado y limón	20

BEBIDAS FRÍAS

Agua mineral Perrier	70
Agua natural "Sky Ha"	50
Coca-Cola regular / light	50

CAFES

Café espresso	44
Café regular	48
Capuccino	53
Affogato (bola de helado con café)	120

EXTRAS

Salsa	20	Noodles	90
Pollo	70	Caldo	45
Huevo	25	Salchicha	60
Descorche	300	Arroz	40

* Para todos los pedidos para llevar, cada platillo tendrá un costo extra de 20 pesos más por concepto de bioempaque y cuidado de la playa, le invitamos a que traiga su propio contenedor.