

O N N A
j a p a n e s e b a r



EDAMAMES 130 🍴

Al vapor con sal de mar o Picante con ají rocoto y nanami togarashi
Steamed with sea salt or Spicy with aji rocoto and nanami togarashi

ROCK SHRIMP TEMPURA 295

Camarones en tempura con salsa de chiles japoneses, cebollin y ajonjolí
Rock shrimps with japanese chili sauce, chives and sesame

SASHIMI

TUNA TIRADITO 195 🍴

Finas laminas de atún con salsa de soya, cítricos y un toque de chile jalapeño
Peruvian style tuna sashimi with citric and jalapeño ponzu sauce

PERUVIAN YELLOW TAIL 215 🍴

Finas laminas de hamachi con salsa de ají panca y limón eureka
Peruvian style yellow tail sashimi with aji-panca-lemon sauce

NIGIRIS

SESAME SPICY TUNA 155 🍴

Atún con salsa de ajonjolí picante
Tuna with spicy sesame sauce

EEL AVOCADO 205 🍴

Anguila con alga nori y aguacate
Eel with nori seaweed and avocado

MAKIS

SPICY SALMON ROLL 175

Cangrejo, salmón picante, aguacate, ajonjolí
Crab meat, spicy salmon, avocado, sesame seeds

DOUBLE ATÚN PICANTE ROLL 205 🍴

Atún picante, cebollín, pepino, espárragos y aguacate
Spicy tuna, chives, cucumber, asparagus and avocado

COWBOY ROLL 210

Camarón empanizado, aguacate y filete de res con salsa de ostión
Shrimp tempura, avocado and beef fillet with oyster sauce

PERUVIAN ROLL 175 🍴

Hamachi con salsa de ají rocoto camarón tempura, aguacate y ajonjolí
Yellowtail with aji rocoto, shrimp tempura, avocado and sesame seeds

SOFT SHELL CRAB ROLL 175

Cangrejo de concha suave en tempura, pepino, mayonesa picante, chile rocoto and cebollín
Soft shell crab in tempura, cucumber, spicy mayo, rocoto pepper and scallions

QUINCE ROLL 210

Camarón empanizado con sashimi de atún, salmón, hamachi y aguacate
Shrimp tempura with tuna, salmon, yellowtail sashimi and avocado

YAKIMESHI BOWLS

Arroz frito y elección de los siguientes:
Bowl of fried rice and choice of the following:

Veggie 135 🍴

Shrimp 170 🍴

Chicken 150 🍴

Beef fillet 180 🍴

QUINCE

**Productos sin gluten / Gluten free items*

**El consumo de mariscos crudos puede incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos
Consuming raw seafood may increase your chance of foodborne illness*

**Favor de comentar a su mesero en caso de padecer alguna alergia / Please alert your waiter and the kitchen of any allergies*

**Todos los precios están en pesos mexicanos e incluyen 16% de IVA / All prices are in Mexican pesos include 16% TAX*

TACO GRILL

international



FLOUR TACOS (2 TACOS / ORDER)

Tuna Tartar 90

Cubos de atún marinado en jugo de limón, tomate Cherry, cebolla morada, confit de xoconostle y fritura de col y pepino

Fresh tuna cubes marinated in lime juice, cherry tomatoes Red onions, confit xoconostle and fried cucumber

Chicken Stir-Fry Taco 120

Pimientos verde y rojo rostizados, pollo y salsa de soya

Red & green grilled peppers, chicken & soy sauce

Stuffed Chill 80

Chile chilaca relleno de huevo con frijoles y salsa holandesa

Roasted Chilaca Chill stuffed with eggs, peasant beans and Rice served with chipotle hollandaise

Sliced Marinated Trip Tip 90

Picaña en aguachile, cremoso de aguacate, rábano, cebollita y cilantro

Agua chilli marinated picaña, cream of avocado, radish baby onions and cilantro

Roasted "Zarandeado" Octopus 125

Pulpo a las brasas, toston de papa, aguacate quemado, mayonesa de chiles secos y limón

Charred grilled octopus, potato crust, burnt avocado cherry tomatoes, dried chilli mayonnaise and lime

Breakfast Taco 90

Huevo revuelto, salchicha, queso, pimiento rojo, jalapeños y salsa fresca a un lado

Scrambled eggs, sausage, gouda, red peppers jalapeños with fresh salsa

Grilled Sausage 120

Salchicha asada, ensalada de col, pimientos rostizados, fritura de papa y mayonesa de chipotle

Grilled sausage, cole slaw, roasted red peppers straw fried potatoes with chipotle mayonnaise

CORN TACOS (2 TACOS / ORDER)

Grilled Beef Tenderloin 100

Filete al grill con barbacoa de res, salsa rústica de cherry y jalapeño

Grilled beef tenderloin with braised beef "barbacoa" rustic tomato salsa, roasted jalapeño pepper

The Vegetarian 80

Setas de recolección, espinaca y perejil frito. Sal de Jamaica y salsa brava

Wild trumped mushrooms with fried spinach and parsley hibiscus salt, "brava" salsa

Mojo Shrimp 115

Camarón salteado con tocino. Adobo de chiles, crema de queso y chile manzano. Fritura de poro

Sauté shrimp with bacon, dried chilli adobo spiced apple pepper cream sauce, fried leeks

QUINCE

**Productos sin gluten / Gluten free items*

**El consumo de mariscos crudos puede incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos*

Consuming raw seafood may increase your chance of foodborne illness

**Favor de comentar a su mesero en caso de padecer alguna alergia / Please alert your waiter and the kitchen of any allergies*

**Todos los precios están en pesos mexicanos e incluyen 16% de IVA / All prices are in Mexican pesos include 16% TAX*