

MIZUMI

Entradas/Starters

Aperitivo Insignia

Camarón (3 pzas.) envuelto en fideos crujientes y aderezo de mostaza dulce.

Shrimps (3 pcs.), wrapped in crispy noodles and sweet mustard dressing.

Satay de pollo y camarón (3 pzas.)

Brochetas de pollo a la parrilla acompañadas con salsa de cacahuate.

Grilled chicken and shrimp skewers (3 pcs.) with peanut sauce.

Dumplings

Dumplings al vapor o tostados de camarón (3 pzas.)

Tradicional elaboración, relleno de camarón y verduras, acompañados de salsa sriracha.

Dumplings filled with Shrimps and vegetables, japanese hot dressing.

Dumplings al Vapor o Tostados de Cerdo (3 pzas.)

Tradicional elaboración, relleno de cerdo y verduras, acompañados de salsa sriracha.

Dumplings filled with Pork and vegetables, japanese hot dressing.

Sopas/Soups

Sopa Miso Shiro

Sopa tradicional japonesa con soya y pasta miso.

Traditional Japanese soup with soy and pasta miso.

Leche de coco con callo de hacha

Sopa acompañada de callo de hacha (30 grs) hierba limón, cilantro y aceite de chiles.

Mollusk soup (30 grs) lemon, coriander and chili oil.

Ramen

Ramen de cerdo (80 grs)

Tradicional preparación con bok choy, col rizada, hongo oreja de ratón, huevo duro y zanahoria.

Chinese chard with pork, cabbage, mushrooms, boiled egg and carrot.

Ramen de pollo (80 grs)

Tradicional preparación con bok choy, col rizada, hongo oreja de ratón, huevo duro y zanahoria.

Chinese chard with chicken, cabbage, mushrooms, boiled egg and carrot.

Ramen de res (80 grs)

Tradicional preparación con bok choy, col rizada, hongo oreja de ratón, huevo duro y zanahoria.

Chinese chard with beef, cabbage, mushrooms, boiled egg and carrot.

Arroz/Rice

Arroz a la piña con mariscos

Salteado de arroz, camarón, mejillón y calamar (80 grs) curry y comino.

Fried rice, shrimps, mussels, squids (80 grs) ananas, curry and cumin.

Arroz frito mixto

Mezcla de res, pollo y camarón (90 grs) salteados con soya, salsa de pescado, huevo, espinaca y cebolla.

Fried rice, beef, chicken, shrimps (90 grs) soy, fish sauce, egg, spinach and onions.

Wok

Pollo Sesame (200 grs)

Nuez de la india, cebolla, zanahoria, jícama, brócoli y aceite de ajonjolí.

Chicken with sesame, cashews, onion, carrot, turnip, broccoli and sesame oil.

Pad thai de camarón

Tallarines salteados con germen de soya, salsa de tamarindo y camarones (120grs)

Sauteed noodles with soy germ, tamarind sauce and shrimps (120 grs).

Res picante Sichuan (120 grs)

Filete de res salteado con cebolla, jengibre, chile morrón, chile ajo y aceite de chile.

Beef filet (120 grs) sautéed with onion, ginger, bell pepper, chili garlic and chili oil.

Pollo agridulce (180 grs)

Pollo tempura salteado con verduras en salsa agridulce.

Tempura chicken breast (200 grs) sautéed with vegetables in sweet and sour sauce.

Sushi

Camarón Popper

Por dentro: Camarón (45 grs) queso crema, aguacate y chiles toreados.

Inside: Shrimps (45 grs) philadelphia cheese, advocado and hot chili.

Por fuera: Empanizado con salsa diablo.

Outside: Breaded and hot sauce.

Mizumi

Por dentro: Atún picante (60 grs) pepino y aguacate.

Inside: Spicy Tuna fish (60 grs), cucumber and advocado.

Por fuera: Tampico y pasta wonton frita.

Outside: fried pasta (wonton) and Tampico Sauce (Surimi, Onion, Mayonnaise, Chili, Sesame Oil, Philadelphia Cream Cheese).

Acapulco

Por dentro: Salmón a la talla (30 grs) aguacate y pepino.

Inside: Grilled salmon (30 grs) and chili sauce, advocado and cucumber.

Por fuera: Queso crema, salsa talla y coco horneado.

Outside: Philadelphia cream cheese, chili sauce and baked coconut.

Rainbow Roll

Por dentro: Tampico, pepino y queso crema.

Inside: Tampico Sauce (Surimi, Onion, Mayonnaise, Chili, Sesame Oil, Philadelphia Cream Cheese), cucumber.

Por fuera: Salmón (15 grs) Atún (15 grs) y aguacate.

Outside: Salmon (15 grs), Tuna fish (15 grs) and advocado.

California Roll

Por dentro: Queso crema, pepino y zanahoria.

Inside: Philadelphia cream cheese, cucumber and carrot.

Por fuera: Mix de ajonjolí.

Outside: Sesame Mix.

Sashimi de salmón o atún

Corte fino de salmón o atún fresco (60 grs) servido con salsa yuzu y aceite de curry.

Salmon thin cut or fresh tuna fish (60 grs) served with yuzu sauce (Japanese citrus sauce) and curry oil.

Nigiri de salmón o atún (2 pza)

De salmón o atún fresco (30 grs) servido con salsa yuzu y aceite de curry.

Salmon thin cut or fresh tuna fish (30 grs) served with yuzu sauce (Japanese citrus sauce) and curry oil.

Poke bowl de salmón o atún

Arroz acompañado de salmón o atún (60 grs)

edamames, aguacate, Tampico, pepino, lechuga, rabano y salsa teriyaki.

Rice with Salmon thin cut or fresh tuna fish (60 grs), soybean pods, Advocado, Tampico Sauce (Surimi, Onion, Mayonnaise, Chili, Sesame Oil, Philadelphia Cream Cheese), cucumber, lettuce, radish and teriyaki sauce (soy, orange, ginger, fruit vinegar, sugar, garlic, cornstarch).

Postres/Desserts

Rollitos Primavera de durazno

Rellenos de queso crema, duraznos y salsa de caramelo.

Rolls filled with philadelphia cream cheese, peaches and caramel sauce.

Tempura de pastel de chocolate

Bizcocho de chocolate rebosado y acompañado de helado de vainilla.

Chocolate cake covered with vanilla ice cream.

Flan de té verde

Preparado con esencia de té, servido en su propio caramelo.

Pudding prepared with green tea essence and served in its own caramel.

Acaveganos/Vegans



Rollitos primavera (3 pzas.)

Tradicionales rollos rellenos de vegetales salteados acompañados de salsa agridulce.

Rolls (3 pcs) stuffed with sautéed vegetables and accompanied by sweet and sour sauce.



Sopa de tallarines cristal

Delgados tallarines de arroz acompañados de vegetales y tofu asado.

Soup with rice noodles accompanied by vegetables and roasted tofu (coagulated soy milk).



Arroz frito de vegetales

Salteado con soya, salsa de pescado, huevo, espinaca y cebolla.

Sautéed rice with soy, fish sauce, egg, spinach and onion.



Arroz al vapor

Tradicional arroz servido en porcion individua.

Traditional portion of steamed white rice.



Suspiro de Buda

Vegetales mixtos y fideo cristal salteados al wok.

Mixed vegetables and stir-fried noodles in wok.



Chopsuey de vegetales

Tradicional salteado de vegetales mixtos, salsa de soya y caldo de verduras.

Vegetables sauteed with soy sauce and vegetable broth.



Rollo vegetariano

Por dentro: Verduras agridulces, aguacate y col coreana

Por fuera: Alga nori y mayonesa de frutas.

Inside: vegetables in sweet and sour sauce, avocado and Korean cabbage.

Outside: Nori seaweed and mayonnaise with fruit.



Tapioca de coco

Postre vegano preparado con leche de coco y crujiente de coco.

Vegan dessert prepared with coconut milk and coconut crisps.



Vegano



Vegetariano

Nuestro Mundo Culinario Especialidades

Beijing a la mesa



Pato en 3 tiempos (para compartir 2 personas).

Duck in 3 courses (to share for 2 persons).

Tacos de pato

Fina crepa con salsa Hoisin, lechuga, pepino y cebolla.

Thin crepe whit hoisin sauce, lettuce, cucumber and onion.

Sopa de pato

Caldo de hueso de pato con verduras y fideo cristal.

Sautéed duck, cashews, onion, carrot, turnips, broccoli and sesame.

Pato salteado

Nuez de la India, cebolla, zanahoria, jícama, brócoli y ajonjolí.

Cashews, sliced onion, carrots, watter radish, broccoli, sesame seeds.

Tradicional pato Beijing



Pato entero laqueado en su mesa, servido con crepas, salsa hoisin, pepino, lechuga y cebollín.

Whole lacquered duck served at the table, tortillas, sweet and sour sauce, cucumber, lettuce and chives.

Rack de cordero en curry "Massaman"



Cordero marinado con aceite de ajonjolí y curry (250 grs) servido con verduras y tradicional salsa Massaman.

Lamb marinated in sesame oil and curry (250 grs) served with vegetables and Thai curry.

Precios expresados en pesos mexicanos, incluye IVA (16%). Los gramajes en todos nuestros alimentos son aproximados antes de su cocción. Comer pescado y mariscos, es responsabilidad de quien los consume, ya que obedece a hábitos alimenticios, alergias y predisposiciones. Prices are in Mexican Pesos and include VAT (16%). The weights in all our food are approximate before cooking. The consumption of fish and seafood is the responsibility of the consumer due to dietary habits, allergies and predispositions.

Todos los platillos con la leyenda **Gourmet Imperial** tienen un 40% de descuento sobre el precio al público con su paquete "Todo Incluido" All dishes with the Gourmet Imperial legend are 40% off the retail price with your All Inclusive package.