

MENÚ LA JOYITA



Entradas

- **Trilogía de Tako (pulpo) \$240.00**
Zarandeado, panko y estilo oriental
- **Tempura Eterna Primavera \$70.00**
Zanahoria, calabaza, brócoli, coliflor, ejotes con Dip de aguacate y jalapeño
- **Spring roll de la milpa \$150.00**
*con flor de calabaza y poblano grano de elote y champiñones
con queso gouda servido con aderezo de chipotle*

Ensaladas

- **Rollo de Verano (Gỏi Cuốn) \$175.00**
*con salsa Nuoc Mam Pha, servido con pepino, apio, zanahoria,
brotes de soja, espinaca y lechuga en hoja de arroz.*
- **Joyita \$140.00**
*Roseta de lechuga, listones de pepino, aceituna verde, germen de alfalfa, tocino, huevo duro de codorniz,
pechuga de pollo y aderezo de mango y jengibre*
- **Bok Choi Yin & Yam \$230.00**
Al grill servida con ajonjolí blanco y negro con aderezo de mostaza acompañado de pechuga de pollo y tocino dorado

Sopas

- **Sopa de Hongos con Fideo Chino \$100.00**
sopa de hongos y setas con chile guajillo y epazote servido con fideo chino
- **Crema de Flor \$60.00**
Crema de flor de calabaza con tempura de pepitas azadas
- **Sopa Udon \$120.00**
Consomé de pollo con verduras, pechuga desmenuzada y fideo Udon

Pastas

- **Udon Salteado \$155.00**
Udon salteado con verduras, pechuga de pollo, aceite de ajonjolí, jugo de naranja y salsa de soya
- **Udon Poblano \$159.00**
En salsa poblana con pechuga de pollo a la plancha gratinada
- **Garlic Noodles \$125.00**
Salteados a la mantequilla y ajo con perejil picado y parmesano
- **Noodles con Carne 140.00**
En salsa de tomate con carne molida y queso parmesano

MENÚ LA JOYITA



Pollo

- **Jamaica Yakitori \$159.00**
Yakitori con salsa teriyaki de Jamaica y yakimeshi vegano
- **Pechuga oriental \$175.00**
Pechuga rellena de verduras con queso crema en salsa de tamarindo y jengibre servida con arroz gohan
- **Pollo torikatsu \$175.00**
con verduras orientales salteadas con aceite de ajonjolí y soya servido con arroz gohan y salsa de chipotle
- **Pechuga Gohan \$160.00**
con aceite de ajonjolí servida con arroz gohan y verduras al vapor.

Mariscos

- **Camarones tempura \$350.00**
con salsa de tamarindo y jengibre con sake, servido con arroz gohan y verduras orientales salteadas con aceite de ajonjolí.
- **Camarones al gusto \$345.00**
servido con arroz gohan y verduras orientales salteadas con aceite de ajonjolí y salsa de soya.
- **Salmón en costra \$300.00**
Salmon en costra de ajonjolí negro con salsa teriyaki de Jamaica servido con yakimeshi vegano
- **Salmón a la plancha \$290.00**
sobre teppanyaki de verduras
- **Robalo a la talla 345.00**
servido con germen de soya y espinacas salteadas.
- **Robalo en costra de chiles secos \$345.00**
servido con germen de soya y espinacas salteadas.

Postres

- **Philo & Controy \$50.00**
Canasta de pasta filo rellena de pastel de queso con mermelada de guayaba y licor de controy
- **Flor del Cerezo \$60.00**
Pastel de mousse de cereza relleno de ganache de chocolate
- **Mariachi Negro \$60.00**
Pastel de tres chocolates con tequila