

SA MU RAI

HARMONY,
ATMOSPHERE,
AND MASTERY.

ASIAN FOOD



Las imágenes presentadas son de carácter ilustrativo. Los platillos y presentaciones pueden variar según disponibilidad de ingredientes y temporada. El menú está sujeto a cambios sin previo aviso.
Images are for illustrative purposes only. Dishes and presentations may vary depending on ingredient availability and season. Menu is subject to change without prior notice.

ENTRADAS PARA COMPARTIR / STARTERS TO SHARE

Edamames 🌱 🍴

Frijoles de soya marinados con ponzu y togarashi
Soybeans marinated in ponzu and togarashi

SUSHI ROLLS

California Roll 🦀 🌱

Cangrejo, pepino y aguacate
Crab, cucumber, and avocado

Double Salmon Roll 🐟 🌱

zRollo de Salmón picante, pepino y aguacate, salmón ahumado por fuera
Spicy Salmon, Cucumber, and avocado; Smoked Salmon on top.

Rainbow Roll 🐟 🦀 🌱

Relleno de Aguacate, Pepino y Kanikama, coronado con Salmón, Atún y Dorado.
Avocado, Cucumber, and Kanikama; Salmon, Tuna and Mahi mahi on top.

Samurai Roll 🐟 🥚 🍷

Atún picante, pepino y queso crema, aguacate, salmón y mayonesa picante.
Spicy tuna, cucumber, and cream cheese, avocado, salmon and spicy mayo on top.

Vegetarian Roll 🥕 🌱

Aguacate, espárragos, zanahoria y ajonjolí negro
Avocado, asparagus, carrot and black seed sesame.

NIGIRI & SASHIMI

Nigiri 🐟 🌱

Arroz Botan servido en frío en pequeñas quenefas, cubiertas con su elección de proteína:
Botan rice served cold in small quenelles, topped with your choice of protein:

- Atún / Tuna
- Salmón / Salmon
- Dorado / Mahi mahi

Sashimi 🐟 🌱

Láminas de pescado fresco, acompañadas de salsa Ponzu y cebollín
Slices of fresh fish served with Ponzu sauce and scallions

- Atún / Tuna
- Salmón / Salmon
- Dorado / Mahi mahi



SOPA / SOUP

🥕 🌱 Miso

Consomé aromático de Dashi, servido con Tofu, alga Wakame y hongo Shiitake
Fragrant Dashi broth with Tofu, Wakame seaweed, and Shiitake mushroom

POKE BOWLS

🐟 🌱 Salmón Asado

Alga Wakame, ajonjolí negro, edamame aguacate y mango
Grilled Salmon, Wakame seaweed, black sesame seed, edamame, avocado, and mango

🐟 🌱 Atún

Betabel, tomate, quinoa, alga Wakame, edamame, chí y ajonjolí bicolor
Tuna, beet, tomato, quinoa, Wakame seaweed, edamame, chia seeds, and mixed sesame seed.

🌱 🌱 Tofu

Arroz al vapor, rábano Daikon, pepino, apio, semillas de ajonjolí, alga Nori y Wakame.
Steamed rice, Daikon radish, cucumber, celery, sesame seed, Nori and Wakame seaweed.

WOK

Mezcla de vegetales salteados al wok con su elección de res, pollo o camarón, azonados con salsa de soya, chile, ajonjolí, jengibre y ajo, acompañado de arroz al vapor o fideos salteados.
Stir-fried vegetable mix with your choice of beef, chicken, or shrimp, seasoned with soy sauce, chili, sesame, ginger, and garlic, Served with steamed rice or stir-fried noodles.

POSTRES / DESSERTS

🍷 🥚 🥕 Helado Frito **Fried Ice Cream**

🌱 🌱 Tapioca de Matcha **Matcha Tapioca**

🍷 🥚 🥕 Rollo Frito de Plátano con Salsa de Dulce de Leche **Fried Banana Roll with Dulce de Leche Sauce (Caramelized milk)**

🥕 🌱 Kamelado Gelatina Japonesa de Café **Japanese coffee jelly**



El consumo de carnes, aves, pescados o mariscos crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos; por lo cual, el consumo de estos productos será bajo su responsabilidad. Los alimentos preparados en nuestro restaurante pueden contener trazas de leche, huevo, trigo, gluten, cacahuates y nueces. Si tiene una alergia alimentaria, por favor informe a su mesero. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood or shellfish may increase your risk of foodborne illness, the consumption of these products is under your own responsibility. Food prepared in our restaurant may contain traces of milk, eggs, wheat, gluten, peanuts, and tree nuts. If you have a food allergy, please notify your server