

Nuestro menú está diseñado al estilo Izakaya, típico en los restaurantes más cosmopolitas en Japón, donde no hay un orden establecido para ordenar y los platillos pueden ser compartidos en la mesa o disfrutados individualmente.

El concepto gira alrededor de la Robata, antigua costumbre de cocción a las brasas, donde se utiliza Binchotan, un carbón activo sustentable, que no genera humo y que le da a los alimentos un ligero sabor ahumado característico de esta técnica japonesa.

## ENTRADAS FRÍAS

**SASHIMI DE ATÚN SELLADO**  
Ponzu de mandarina · ajo crujiente  
cilantro · cebolla morada

**SASHIMI DE SALMÓN ORA KING**  
Corte grueso · yuzu · ají  
amarillo · sal negra

**TIRADITO DE HAMACHI**  
Ponzu jalapeño · poro  
frito · jalapeño

**DEGUSTACIÓN DE SASHIMI**  
Atún Bluefin · salmón Ora King · hamachi  
pulpo colosal - Para compartir -

**TÁRTARA DUO**  
Salmón Ora King · atún Bluefin · tobiko  
negro · crocante de arroz

## ENTRADAS CALIENTES

**SOPA MISO  
CON TOFU**

**EDAMAME**  
A la Robata  
sal maldon

**PIMIENTOS SHISHITO**  
A la robata · aceite  
de oliva · sal maldon

**ROBATAYAKI  
DE ESPÁRRAGOS**  
Salsa teriyaki

**SOPA DE  
LANGOSTA PICANTE**

**CAMARÓN ROCA**  
Capeados · en salsa  
wafu picante

**TOFU FRITO**  
Capeado · salsa agridulce · ensalada  
con vinagreta de jengibre

**YAKIMESHI DE VERDURAS**  
Arroz salteado al estilo japonés  
zanahoria · calabaza · soya

**YAKIMESHI MIXTO**  
Res · camarón · zanahoria  
zucchini · salsa soya

**FIRE BALLS**  
-Flambeadas en la mesa -  
Esferas de arroz · Alaskan  
King Crab · wafu picante

## GYOZAS

**CAMARÓN Y JENGIBRE**  
Salsa de soya picante  
4 pzas

**SHORT RIB**  
Salsa de miso ahumada  
4 pzas

## TORA SIGNATURE

**SALMÓN NÓRDICO**  
Orgánico . ahumado  
artesanal . a la robata  
220 g

**SHORT RIB**  
Especias asiáticas  
jengibre . miel . salsa  
picante - Para compartir -  
500 g

**HOT FIRE**  
**ALASKAN KING CRAB**  
Mantequilla de  
yuzu . wafu soya  
220 g

**FILETE PICANTE**  
**USDA PRIME**  
Ajonjolí . chile rojo . soya  
dulce 180 g

## ROBATA

### TORA JAPANESE RESERVE

**WAGYU**  
100 % Tajima Beef . marmoleado entre  
8 y 10 . muy cotizada . sabor refinado  
New York 220 g

**TAKAMORI**  
Proveniente de vacas alimentadas  
con sake . sabor único . extra jugosa  
Rib Eye 200g

**OMI**  
Es la marca más antigua de Japón con 400 años  
de historia, conocida como la carne del Emperador  
New York 200g

#### KOBE INFERNO

Una experiencia culinaria única que celebra el lujo y la tradición japonesa, destacando una porción de exquisito Kobe Tajima Beef, combinada con auténtico whisky japonés para una experiencia sensorial única, diseñada para los amantes de la calidad y la sofisticación. El proceso de flambeado realza la carne con un toque ahumado y notas profundas, creando una textura increíblemente tierna y jugosa.

Filete 200g - Flambeado en la mesa -

## DEL MAR

**BACALAO**  
**NEGRO AL MISO**  
Reducción de miso  
220 g

**PULPO**  
**COLOSAL**  
Con wafu soya  
200 g

**CAMARÓN COLOSAL**  
**NIGERIANO (U2)**  
Mantequilla de ajo y jengibre  
300 g la pieza

**COLA DE**  
**LANGOSTA**  
500 g

## BROCHETAS

**ELOTES**  
Mantequilla  
shiso

**RES PICANTE**  
Salsa picante  
de jengibre

**CERDO KUROBUTA**  
Salsa picante con  
jengibre y miel

Todos nuestros platillos están hechos en casa con los mayores estándares de higiene. Los gramajes pueden variar de acuerdo con el tipo de preparación o cocción. Las preparaciones que no tienen ninguna cocción, el consumo es bajo su responsabilidad. Nuestros Precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Las propinas no son obligatorias.

---

## HOT RICE POT

---

Estas cazuelas de arroz son un platillo tradicional en Japón, nuestro Takikomi Gohan ha trascendido generaciones, siendo un honor presentarlo en nuestro menú como un platillo signature del chef, elaborado con hongos enoki, shiitake, eringui y shimeji

**HONGOS JAPONESES**  
Láminas de trufa  
negra fresca

**MARISCOS**  
Camarones · callo de hacha U8  
mejillón · pulpo

---

## TEMPURA

---

SERVIDO CON 3 SALSAS : Dashi tempura · wafu de habanero · salsa dulce picante

**CAMARÓN TIGRE U10**  
5 pzas

**VEGETALES**  
Vegetales baby orgánicos

---

## NIGIRI SUSHI

---

SALMÓN NÓRDICO

HAMACHI

SALMÓN ORA KING

ATÚN TORO

ATÚN BLUEFIN

**KOBE BEEF**  
Flambeado en la mesa

---

## MAKI ROLLS

---

**CALIFORNIA CRAB ROLL**

Por dentro: Camarón empanizado · pepino  
Por fuera: Aguacate · Alaskan King Crab  
wafu picante con masago · ajonjolí

**SPICY YELLOWTAIL**

Por dentro: Hamachi · pepino  
Por fuera: Hamachi en laminas  
guindilla · wafu yuzu

**COSMO ROLL**

Por dentro: Camarón empanizado · pepino  
Por fuera : Salmón fresco · aguacate · wafu  
de habanero · brotes de cilantro

**ANGRY DRAGON**

Por dentro: Camarón tempura · wafu  
picante · pepino · aguacate  
Por fuera : Atún · salsa kimchi

**SALMÓN  
OPEN TEMAKI**

Salmón fresco al  
robata · aguacate

**SPICY TUNA ROLL**

Por dentro: Atún fresco · aguacate  
pepino · mayonesa picante  
Por fuera: Ajonjolí mixto · jalapeño · trocitos de  
tortilla crujiente · tobiko · salsa sriracha

**TEMPURA PRAWN**

Por dentro: Camarón tempura  
masago · pepino  
Por fuera : Anguila · aguacate · salsa  
de tamarindo picante

**DRAGON ROLL**

Por dentro: Camarón empanizado  
espárrago · wafu picante · salsa de anguila  
Por fuera : Anguila · aguacate  
ajonjolí mixto

**SALMÓN TWO WAYS**

Por dentro: Salmón rostizado · pepino  
Por fuera: Salmón fresco · aguacate  
salsa sriracha · salsa de tamarindo · tobiko

---

### CHEF EJECUTIVO OSAMU DEAI

Todos nuestros platillos están hechos en casa con los mayores estándares de higiene. Los gramajes pueden variar de acuerdo con el tipo de preparación o cocción. Las preparaciones que no tienen ninguna cocción, el consumo es bajo su responsabilidad. Nuestros Precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Las propinas no son obligatorias.

## POSTRES

### Chocolate Cookie Balls

Esferas de chocolate con galleta Oreo  
helado de vainilla

### Nutella to Die For

Helado de nutella · salsa de chocolate · trocitos  
de toffee · palomitas de caramelo salado

### Over The Top Sundae

Helado de vainilla de Madagascar · pay  
de manzana · streusel de nuez pecana salada  
salsa de caramelo caliente

### Pay de Limón con Yuzu

Flambeado junto a la mesa  
- para compartir -

### Helados

Nutella · vainilla · chocolate

### Sorbetes

Jengibre · lichi · yuzu

### Degustación de Postres

Black to the future · Cheesecake deconstruido  
Chocolate Cookie balls · Pay de Limón con Yuzu  
Over the top sunday · Helados (2 sabores)

## VALHRONA SPECIALS

Valrhona, con más de 90 años de tradición francesa, es una renombrada casa chocolatera de Tain-l'Hermitage, Ródano-Alpes. Reconocida por su calidad y artesanía, sus cacaos seleccionados con esmero y dedicación a la perfección la han destacado en la alta cocina.

### Lava Cake de Chocolate

Salsa caliente de caramelo

### Black to The Future

Pastel de chocolate Valrhona sin harina  
hojuelas de oro de 14 k · helado de vainilla

### Chocolate Roll

Crema pastelera · helado de vainilla  
de Madagascar · osito de chocolate

Nuestros precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos.  
Las propinas no son obligatorias

---

## CAFÉ & TÉ

---

Americano  
Cappuccino  
Espresso  
Espresso Cortado  
Espresso Doble

Carajillos 120 ml  
Clásico  
Granos de Café con chocolate · Licor 43 · fresa  
Mazapán  
Café · Licor 43 · Frangelico · Vodka Ketel One ·  
Sirope de tres leches  
Speculaas  
Café · Licor 43 · Vodka Ketel One  
Sirope de Speculaas  
De Olla  
Cold Brew de Olla · Licor 43 · Vodka  
Ketel One · Sirope de Piloncillo  
De Rosas  
Café · Vodka Ketel One · Sirope de Rosas  
y Canela  
Irish  
Café · Kahlua · Licor 43 · Whiskey Jameson  
Crema

### Té Ronnefeld

- Apricot & Almond
- Almond Dreams
- Camomile
- Mint
- Morgentau
- Dung Ti

### Té Ronnefeld

- Green Dragon
- Tie guan yin
- Pau mu tan & Melon
- Fancy sencha sencha
- Pure fruit

---

## DIGESTIVOS

---

Anís Las Cadenas  
Amareto Disaronno  
Baileys  
Chartreuse Amarillo  
Chartreuse Verde  
Chinchon Dulce  
Chinchon Seco  
Cointreau  
Fernet Branca  
Frangelico  
Grand Marnier Cordon Rouge  
Kahlua  
Licor 43  
Pacharan Zoco  
Sambuca Vaccari Blanco  
Sambuca Vaccari Negro  
Strega

Nuestros precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos.  
Las propinas no son obligatorias

C-R12/01/24

## INFUSION BALLS

Estas esferas de cristal, de exquisito diseño minimalista, están llenas de sabores naturales de frutas, flores e infusiones hechas en casa

### Geisha's Memories

Vodka Grey Goose · jarabe lemongrass  
puré de frutos rojos · jugo de arándano

### Gin & Jam

Gin Bombay Sapphire · jarabe de jengibre · pulpa de  
maracuyá · hojas de menta · jugo de naranja

## SIGNATURE COCKTAILS

### Don Chatto

Tequila Herradura Ultra · Ancho Reyes · jarabe de pepino  
jugo de toronja · sal de gusano · jugo de limón

### Burning Sanctuary

Vodka Absolut · jarabe de jengibre  
puré de lychee · jugo de lima

### Mezcalina Citrus

Mezcal 400 Conejos joven · soda de mandarina  
jugo de naranja · jarabe de lychee · jugo de limón

### Cucumber Wasabi Martini

Gin Bombay Sapphire · wasabi  
jarabe de pepino · jugo de lima

### Rising Sun

Vodka Grey Goose · Aperol · puré de frambuesa  
jugo de limón real · jarabe natural

### Yuzu Gin

Gin Malfy · Cointreau · yuzu · jarabe natural

## MIXOLOGIST CREATIONS

### Red Scarlet

Tequila Patrón Silver · Grand Marnier  
frutos rojos · sal de volcán · miel de agave

### Caribbean Goose

Vodka Grey Goose · Aperol · piña  
lío filizada · jarabe de jengibre

### Sunayama Sweet

Cerveza Victoria · Ron Bacardi 8 años  
tamarindo · maracuyá · jugo de piña

### King Midas

Tequila Patrón Silver · Vermouth Dry · yuzu  
jarabe de canela · jugo de piña

## MOCKTAILS

Prueba cualquiera de nuestros Signature Cocktails sin alcohol

Nuestros precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos.  
Las propinas no son obligatorias

---

## MIXOLOGÍA GIN & TONIC

---

### Forest

Gin Brockmans Intensely Smooth  
jarabe de Forest · agua tónica premium

### Mediterraneo

Gin Bombay Sapphire · mermelada de naranja  
jarabe de maracuyá · agua tónica premium

### London Park

Gin Bombay Sapphire · jarabe de lemongrass  
cilantro · agua tónica premium

### Dolce Malfy

Gin Malfy · oleo saccharum de citricos  
pepino · agua tónica premium

---

## GINEBRAS

---

BOT COPA  
45 ml

Beefeater 750 ml  
Beefeater Blackberry 700 ml  
Beefeater Pink 700 ml  
Bombay Sapphire 750 ml  
Brockmans Intensely Smooth 700 ml  
Bulldog 750 ml  
Hendrick's 750 ml  
Malfy Originale 750 ml  
Mom 700 ml  
Monkey 47 500 ml  
Tanqueray 750 ml  
Tanqueray Flor de Sevilla 750 ml  
Tanqueray Rangpur 750 ml  
Tanqueray Ten 700 ml  
The Botanist 700 ml  
The London Nº 1 700 ml  
Elephant 500 ml

---

## AGUA QUINA

---

BOT

Fever Tree Tonic 200 ml  
Fever Tree Ligth 200 ml  
Seventeen 200 ml  
Fentimans Tonic 200 ml  
Schweppes 355 ml  
Seagram's Tonic 235 ml

---

## ESPECIAS Y ESENCIAS

---

Albahaca · Anís Estrella · Cardamomo · Clavo · Eneldo  
Romero · Hierbabuena · Lemongrass · Pimienta Negra  
Pimienta Rosa

---

## FRUTA

---

Frutos Rojos · Limón Eureka · Naranja  
Pepino · Piña · Toronja

Nuestros destilados incluyen un mezclador (refresco o jugo de 235 ml) por copa.  
El servicio de botella incluye 5 mezcladores de 355 ml o 2 Red Bull 250 ml o 1 Lt de jugo.  
Los precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Las propinas no son obligatorias.

---

# WHISKY JAPONÉS

---

## Hibiki Hermony Suntory

Bot 750 ml  
Copa 60 ml

## Toky Santory

Bot 750 ml  
Copa 60 ml

---

# SAKE

---

## Momokawa Diamond

Junmai Ginjo . *Oregon EUA*  
*Seco, estimulante*  
Bot 750 ml  
Bot 300 ml  
Tokuri 150 ml  
Copa 60 ml

## NAMI

Junmai Ginjo . *Sinaloa México*  
*Fresco, semi seco*  
Bot 750 ml  
Tokuri 150 ml  
Copa 60 ml

## Shirataki Jozen White

Junmai Ginjo . *Niigata Japón*  
*Sutil y revitalizante*  
Bot 750 ml  
Bot 300 ml

## Shirataki Jozen Blue

Junmai Daiginjo . *Niigata Japón*  
*Ligero y afrutado*  
Bot 750 ml  
Bot 300 ml

## Sawanotsuru Minume

Junmai Daiginjo . *Hyogo Japón*  
*Elegante, refrescante y equilibrado*  
Bot 720 ml  
Copa 60 ml

---

# CERVEZA

---

## Asahi Super Dry

330 ml

## Pacífico (Clara/Suave)

355 ml

## Lucky Buddha

330 ml

## Corona (Extra/Light/Cero)

355 ml

## Sapporo Silver Premium

473 ml

## Victoria

355 ml

## Herencia Cucapá Border

355ml

## León

355 ml

## Budlight

355 ml

## Montejo

355 ml

## Stella Artois

330 ml

## Tulum

355 ml

## Michelob Ultra

355 ml

## Michelob Ultra Hard Seltzer

355 ml

## Negra Modelo

355 ml

(Strawberry Watermelon / Mango Peach  
Cucumber Lemon / Spicy Pineapple)

## Modelo Especial

355 ml

Nuestros precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos.  
Las propinas no son obligatorias

C-R12/01/24