

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

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. Formas de pago aceptadas: efectivo, tarjetas de débito y crédito (0% de comisión). Tipo de cambio 1 USD = 17 MXN

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. Formas de pago aceptadas: efectivo, tarjetas de débito y crédito (0% de comisión). Tipo de cambio 1 USD = 17 MXN

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

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.

Formas de pago aceptadas: efectivo, tarjetas de débito y crédito (0% de comisión). Tipo de cambio 1 USD = 17 MXN

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 cacao 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. Formas de pago aceptadas: efectivo, tarjetas de débito y crédito (0% de comisión).

Tipo de cambio 1 USD = 17 MXN

CAFÉ & TÉ

Americano 240 ml
Cappuccino 240 ml
Espresso 50 ml
Espresso Cortado 40 ml
Espresso Doble 60 ml

Carajillos

Clásico 120 ml
Granos de Café con chocolate · Licor 43 · fresa

Mazapán 120 ml
Café · Licor 43 · Frangelico · Vodka
Sirope de tres leches

Speculaas 120 ml
Café · Licor 43 · Vodka
Sirope de Speculaas

De Olla 120 ml
Cold Brew de Olla · Licor 43 · Vodka
· Sirope de Piloncillo

De Rosas 120 ml
Café · Vodka · Sirope de
Rosas y Canela

Irish 120 ml
Café · Kahlua · Licor 43
Whiskey Jameson Crema

Té Ronnefeld 240 ml

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

Té Ronnefeld 240 ml

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

DIGESTIVOS

Anís Las Cadenas	45 ml
Amareto Disaronno	45 ml
Baileys	45 ml
Chartreuse Amarillo	45 ml
Chartreuse Verde	45 ml
Chinchon Dulce	45 ml
Chinchon Seco	45 ml
Fernet Branca	45 ml
Frangelico	45 ml
Grand Marnier Cordon Rouge	45 ml
Kahlua	45 ml
Licor 43	45 ml
Pacharan Zoco	45 ml
Sambuca Vaccari Blanco	45 ml
Sambuca Vaccari Negro	45 ml
Strega	45 ml

Los cócteles clásicos son elaborados con destilados y/o licores determinados, en caso de preferir otra etiqueta, se cobrará el precio que corresponda al valor de la copa de ese destilado, de acuerdo con el menú de bebidas. Nuestros precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos.

Formas de pago aceptadas: efectivo, tarjetas de débito y crédito (0% de comisión).

Tipo de cambio 1 USD = 17 MXN

SIGNATURE COCKTAILS

They Call Me Pau

Notas de sabor: fermento · fresco · burbujeante

Tequila Herradura Plata · sake mio
licor artesanal de flores · cordial de fresas y pepino
garnish de merengue con rayadura de limon 250 ml

Ginger Dragon

Notas de sabor: fresco · cremoso · herbal

Ron Japones Ryoma · chartreuse amarillo
sirope de matcha y jengibre · milk punch 225 ml

Pineapple Express

Notas de sabor: ahumado · especiado spicy

Whiskey Japones Yamazakura · licor de chile ancho
compota de piña tatemada con especias 250 ml

Ipanema Girl

Notas de sabor: spicy · fresco

Mezcal Agua Bendita · licor de chile
sirope de tamarindo y jengibre 215 ml

Spring in Osaka

Notas de sabor: fresco · tropical con cuerpo

Vodka Ukiyo · Sake Nami · sharbat
de mango · aquafaba 225 ml

Kimono Kiss

Notas de sabor: frutos rojos · fresco · aromático

Ginebra de Yuzu Ukiyo · sake Nami
cordial de zarzamora y lichi · yuzu 220 ml

Geisha's Memories

Notas de sabor: frutal · grosella · vainilla

Vodka Absolut Raspberry · chambord
jarabe de blueberries · yuzu 245 ml

Tokio Latino

Notas de sabor: fresco · tropical · herbal

Tequila Patrón Cristalino · licor ancho reyes · jarabe de
pepino y albahaca · sal de nori y kiwi 240 ml

Cucumber Wasabi

Notas de sabor: spicy · fresco · herbal

Ginebra Bombay · licor ancho reyes
sal de gusano · wasabi · limón verde 220 ml

Moombai Fever

Notas de sabor: fresco · herbal

Sake Nami · sirope de menta y lichi · ginger ale 350 ml

Tora Espresso

Notas de sabor: coco · horchata · fresco

Vodka Absolut azul · licor de coco
jarabe de arroz · expresso 220 ml

Nuestros precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos.
Formas de pago aceptadas: efectivo, tarjetas de débito y crédito (0% de
comisión). Tipo de cambio 1 USD = 17 MXN

MIXOLOGÍA GIN & TONIC

Forest 320 ml

Gin Puerto Indias StrawBerry · jarabe de Forest
agua tónica premium

Mediterraneo 320 ml

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

London Park 320 ml

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

Dolce Malfy 320 ml

Gin Bombay Sapphire · oleo saccharum de citricos
pepino · agua tónica premium

GINEBRAS

Beefeater 750 ml

Beefeater Blackberry 700 ml

Beefeater Pink 700 ml

Bombay Sapphire 750 ml

Brockmans Intensely Smooth 700 ml

Hendrick's 750 ml

Monkey 47 500 ml

Monkey Sloe 500 ml

Puerto de Indias BlackBerry 750 ml

Puerto de Indias Guadalquivir 750 ml

Puerto de Indias Strawberry 750 ml

Puerto de Indias Sweet Melon 750 ml

Tanqueray Ten 700 ml

The Botanist 700 ml

The London Nº 1 700 ml

AGUA QUINA

Fever Tree 200 ml

Fever Tree Ligth 200 ml

Seventeen 200 ml

Fentimans 200 ml

Seagram's 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 cócteles clásicos son elaborados con destilados y/o licores determinados, en caso de preferir otra etiqueta, se cobrará el precio que corresponda al valor de la copa de ese destilado, de acuerdo con el menú de bebidas. Nuestros precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Formas de pago aceptadas: efectivo, tarjetas de débito y crédito (0% de comisión).

Tipo de cambio 1 USD = 17 MXN